



Общество с ограниченной ответственностью «Сладич-Сибирь»

Россия, 66414, Иркутская обл., г. Иркутск, ул. Тракторная 31, ОГРН 1153850038605,
ИНН 3810060081, р/с 40702810518350007758 в Байкальском банке Сбербанка России
г.Иркутск, к/с 301 0 181 09 000 000 00 607, БИК 042520607
e-mail: shokosib@gmail.com, tel/fax (3952) 488-512

Хлебопекарные улучшители и закваски

Полный ассортимент комплексных улучшителей для всех видов хлебобулочных изделий:

- Ржано-пшеничных, пшеничных: массовых сортов, изделий повышенного объема (тостового и турецкого хлеба, гамбургеров и т.д.)

- Мелкоштучки: сдобных, слоеных, замороженных изделий, а также некоторых видов мучных кондитерских изделий.

Продукция выпускается по ТУ 9293-002-56652140-07 «Улучшители хлебопекарные» следующих наименований: Пышка красная, Пышка, Супер Пышка, Пышка плюс, Универсал, Универсал 1, Универсал плюс, Универсал растворимый, Рожь

И НОВИНКИ - экономичные улучшители для массовых сортов хлеба: **Пышка Оптима** и **Экстра Пышка**.

Все наши составы могут использоваться при любой технологии производства изделий: опарной, безопарной, ускоренной. Благодаря разному содержанию и процентному соотношению активных компонентов, улучшители по-разному воздействуют на муку и тесто.

ПЫШКА КРАСНАЯ – недорогой улучшитель для массовых сортов хлеба из пшеничной муки со средними хлебопекарными свойствами. Улучшает структуру мякиша, увеличивает объем, дает более интенсивный окрас корочки.

УНИВЕРСАЛ - значительно интенсифицирует процессы созревания теста из муки со средними хлебопекарными свойствами, что позволяет использовать его в технологиях приготовления хлебобулочных изделий с сокращенным периодом брожения.

Например, при опарном способе требуется ускорить процесс брожения теста; замесить тесто безопарным ускоренным способом при увеличенном заказе на хлеб; если по количеству и качеству клейковины удовлетворительная мука, но требуется небольшая корректировка ее сахарообразующей способности и отбеливания и т.д.

УНИВЕРСАЛ способствует повышению объема, улучшению структуры пористости и состояния мякиша, его осветлению, продлению свежести.

ПЫШКА особенно хорошо зарекомендовала себя при выработке булочных и сдобных (в т.ч. слоеных) изделий из пшеничной муки. Этот улучшитель повышает устойчивость теста к механическим воздействиям, отбеливает мякиш, обеспечивает хороший объем и равномерную структуру мякиша, получение хлеба с тонкой и равномерной по цвету корочкой. Продлевает срок сохранения

свежести.

Отличительной особенностью **УНИВЕРСАЛА ПЛЮС** является укрепляющее действие на структуру теста, что позволяет получать изделия высокого качества из муки со слабой по силе клейковиной и пониженным ее содержанием. Он часто применяется при работе с мукой из свежесмолотого и проросшего зерна, при переработке муки с повышенной автолитической активностью. **УНИВЕРСАЛ ПЛЮС** увеличивает силу муки и улучшает упруго-эластичные свойства клейковины. Увеличивается стабильность при расстойке, мякиш становится сухим и эластичным, увеличивается объем и повышается формоустойчивость изделий. Эти преимущества позволяют широко применять **УНИ ПЛЮС** при выработке слоеных изделий, а также ржано-пшеничного хлеба при использовании ржаной муки с повышенной автолитической активностью. При производстве макарон ипельменей улучшитель укрепляет тесто, не дает изделиям сильно развариваться.

УНИВЕРСАЛ 1 – высокоэффективное средство борьбы с «картофельной болезнью» хлеба. Данный улучшитель используется как в профилактических целях, так и для устранения уже проявившейся болезни в дозировке. **УНИ 1** хорошо показал себя при работе с мукой свежесмолотой и слабой, из морозобойного и проросшего зерна. **УНИ 1** позволяет получить продукцию стандартного качества из обсемененной муки, повышает формоустойчивость и объем изделий, улучшает эластичность и снижает крошковатость теста.

СУПЕР ПЫШКА – высокоэффективный улучшитель для получения супер-объема пшеничного и ржано-пшеничного хлеба, сдобных, слоеных изделий, тостового хлеба, гамбургеров и для замороженного теста, в т.ч. слоеного. Дрожжевые и бездрожжевые полуфабрикаты с **СУПЕР ПЫШКОЙ** хорошо переносят замораживание-размораживание, хранятся в морозильной камере не более 1 месяца, выпеченные изделия имеют прекрасное качество.

Специальный улучшитель двойного действия– **ПЫШКА ПЛЮС**. Основная его функция - максимальное продление срока свежести изделий. Мы рекомендуем его как для массовых сортов хлеба из пшеничной и ржано-пшеничной муки, так и для сдобных и мучных кондитерских изделий (пряников, бисквитов, кексов, печенья и др.). Как и другие улучшители, **Пышка Плюс** увеличивает объем изделий, улучшает структуру и пористость изделий, отбеливает, улучшает цвет корочки.