



Функциональные смеси
эмульгаторов
и стабилизаторов
для мороженого





Закалённое мороженое и молочное мороженое

Название	Состав	Дозировка	Описание
A-Salt IC 7000	E471 E412 E466 E407		Обеспечивает стабильную взбитость, медленное таяние и образует ровную текстуру; способствует отличному распределению воздуха и устойчивости взбиваемого объема; предотвращает усадку и замедляет рост кристаллов льда во время хранения. Обеспечивает устойчивость к тепловому шоку при транспортировке и хранении; создает сухую поверхность мороженого, обладающую высокой адгезионной способностью, вследствие чего улучшается сцепление мороженого и глазури.
A-Salt IC 7100	E471 E412 E466 E417 E407		Используется для производства всех видов мороженого; обеспечивает стабильную взбитость и образует ровную, однородную текстуру; способствует отличному распределению воздуха и устойчивости взбиваемого объема; предотвращает усадку и замедляет рост кристаллов льда во время хранения; повышает устойчивость к тепловому воздействию, замедляет процесс таяния. Придает мороженому ощущение жирности. Не создает пробок при фризеровании.
A-Salt IC 7200	E471 E417 E466 E410	м.д.ж. 4%: 0,65% м.д.ж. 6%: 0,6% м.д.ж. 8%: 0,55% м.д.ж. 10%: 0,5% м.д.ж. 12%: 0,45% м.д.ж. 15%: 0,4% м.д.ж. 18%: 0,35%	Используется для производства всех видов мороженого. Улучшает взбитость и повышает стабильность воздушных шариков. Обеспечивает однородную консистенцию без кристаллов льда. Предохраняет мороженое от теплового удара при перевозке и хранении.
A-Salt IC 7500	E471 E466 E412 E407		Обеспечивает высокую и стабильную взбитость; замедляет процесс кристаллизации. Повышает устойчивость к таянию; предотвращает потерю цвета. Предохраняет мороженое от теплового удара при перевозке и хранении.
A-Salt IC 8200	E471 E412 E466 E407 Декстроза		Придает ровную, однородную структуру. Обеспечивает превосходное распределение воздуха и хорошую взбиваемость, стабильную взбитость. Обеспечивает хорошее сопротивление таянию. Предотвращает усадку и замедляет рост кристаллов льда в процессе хранения. Стабильно держит форму.
A-Salt IC 8300	E471 E412 E417 E407 E466		Способствует отличному распределению воздуха и устойчивости взбиваемого объема; предотвращает усадку и замедляет рост кристаллов льда во время хранения; повышает устойчивость к тепловому воздействию, замедляет процесс таяния; придает мороженому ощущение жирности. Повышает сливочность вкуса.

Для взбитых замороженных фруктовых десертов: фруктовый и ароматизированный десерт, сорвет, щербет и экструзионный лед

Название	Состав	Дозировка	Описание
A-Salt IC 8400	E471 E410 E466 E407 E440	0,2 – 0,5 %	Способствует удержанию аромата и цвета; контролирует размер кристаллов льда, придает однородную приятную текстуру; обеспечивает медленное таяние мороженого.

Мороженое с повышенным белком

Название	Состав	Дозировка	Описание
A-Salt IC 7800	Декстроза Желатин E410 E412 E466 Концентрат молочного белка	0,4 – 0,5 %	Обеспечивает ровную текстуру; способствует отличному распределению воздуха и устойчивости взбиваемого объема; предотвращает усадку и замедляет рост кристаллов льда во время хранения. При фасовке даёт сухую экструзию и хорошее формообразование.



Мороженое Премиум-класса

Название	Состав	Дозировка	Описание
A-Salt IC 7300	E471 E412 E410 E417 E407	м.д.ж. 4%: 0,65% м.д.ж. 6%: 0,6% м.д.ж. 8%: 0,55% м.д.ж. 10%: 0,5% м.д.ж. 12%: 0,45%	Используется для производства всех видов мороженого. Компенсирует понижение качества в рецептурах низкой стоимости; обеспечивает сухую экструзию даже при низкой и средней взбитости, формоустойчивость при производстве мороженого сложных форм. Улучшает устойчивость к таянию и способствует сохранению формы.
A-Salt IC 8100	E471 E412 E410 E407	м.д.ж. 15%: 0,4% м.д.ж. 18%: 0,35%	Используется для производства всех видов мороженого; облегчает распределение воздуха в смеси, обеспечивает высокую и стабильную взбитость. Предотвращает формирование кристаллов льда, обеспечивает гладкую и однородную текстуру; улучшает устойчивость к таянию и способствует сохранению формы.

Фруктовый лед

Название	Состав	Дозировка	Описание
A-Salt IC 7600	E415 E410	0,4–0,6%	Способствует сохранению цвета и аромата; компенсирует снижение качества в низкокзатратных рецептурах. Замедляет процесс кристаллизации воды. Формирует консистенцию мороженого: мороженое не растекается даже после его полного таяния. Стабилизирует структуру при низком уровне pH.
A-Salt IC 7900	E412 Декстроза E401 E407	0,2–0,3%	Способствует сохранению цвета и аромата. Контролирует размер кристаллов льда, придает однородную текстуру. Стабилизирует структуру при низком уровне pH. Мороженое не растекается даже после его полного таяния.

Молочное мороженое с повышенной взбитостью

Название	Состав	Дозировка	Описание
A-Salt IC 7400	E472b E471	0,2–0,3%	Облегчает распределение воздуха в смеси, обеспечивает высокую и стабильную взбитость. Предотвращает усадку.

Жевательный лед

Название	Состав	Дозировка	Описание
A-Salt IC 7700	E412 E410 E407	0,2–0,4%	Придает мороженому жевательную текстуру; замедляет процесс кристаллизации воды; мороженое не растекается даже после его полного таяния. Способствует сохранению цвета и аромата; обеспечивает ровную текстуру.

Замороженный мусс, суфле

A-Salt IC 8000	Желатин E471 E466	0,2–0,3%	Способствует эффективной аэрации; обеспечивает устойчивость взбиваемого объема в процессе производства; способствует образованию легкой, пенообразной текстуры. Обеспечивает стабильность мусса во время замораживания/размораживания.
-----------------------	-------------------------	----------	--



197022, Санкт-Петербург
Аптекарская набережная, 20А, БЦ «Авеню», оф. 621
+7 (812) 449 77 67
office@a-salt.com



a-salt.com



platform.a-salt.com

