



ТВС BREAD&GOOD ОБЪЕМ ПРЕМИУМ

ФЕРМЕНТНЫЙ КОМПЛЕКС ДЛЯ «ОЩУТИМОГО» ОБЪЕМА И ПОРИСТОСТИ ПШЕНИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Экологичное производство

- Вторичная переработка отходов производства (упаковочной тары);
- Технологии сокращения образования отходов (защита окружающей среды от выбросов в почву и атмосферу);
- Расположение в экологически чистом районе Ростовской области (Аксайском районе).

Оказываем поддержку

Мы помогаем своим партнерам решать технологические задачи, которые стоят перед ними в современных условиях.

Бесплатная экспертиза

Проведение комплексного реологического анализа позволяет нашим инженерам наиболее точно скорректировать показатели муки.

8 863 322-02-92

info@donkupec.ru

ООО ТД «Донской Купец»,
г. Аксай, ул. Западная, 35е



Ссылка на
Telegram канал



На предприятии действует
система менеджмента
безопасности пищевой продукции
ГОСТ Р ИСО 22000-2019

ОБРАЗЕЦ ПШЕНИЧНОГО БАТОНА С
ПРИМЕНЕНИЕМ ТВС "ОБЪЕМ
ПРЕМИУМ" ДОЗИРОВКА 0,6%



КОНТРОЛЬНЫЙ ОБРАЗЕЦ
ПШЕНИЧНОГО БАТОНА
БЕЗ УЛУЧШИТЕЛЯ



*ИСПЫТАНИЕ ОБРАЗЦОВ В ЛАБОРАТОРИИ, РУЧНАЯ ФОРМОВКА

Смеси	%	Описание
Смеси для производства кондитерских изделий TM SWEET&GOOD		
Sweet&Good «Венская» 	10 - 25	Предназначена для приготовления сдобных изделий, придает мелкопористую структуру мякиша, приятный ванильно-сливочный аромат, а также хороший объем и мягкость изделию. Идеально подходит для приготовления куличей с внесением цукатов, орехов, сухофруктов и различных начинок.
Sweet&Good «Пекарский Порошок»	1 - 6	Разрыхлитель для производства мучных изделий. Обеспечивает разрыхление теста на стадии замеса и на стадии выпечки. Используется при производстве кексов, печенья, пирожных, пряников и т. д.
Sweet&Good «Маффин Ванильно-сливочный»	8 - 15	Смесь для приготовления маффинов, кексов, пирогов, бисквитов, печенья, вафель, пончиков бездрожжевых, блинов и других мучных кондитерских изделий.
Sweet&Good «Маффин Шоколадный»	8 - 15	Смесь для приготовления маффинов, кексов, пирогов, бисквитов, печенья, вафель, пончиков бездрожжевых, блинов и других мучных кондитерских изделий.
Sweet&Good «Помадка Ванильная Премиум»	На 1 кг 300 - 350 г воды	Смесь для приготовления сахарной глянцевой глазури, используемая для отделки хлебобулочных выпеченных кондитерских изделий. Помадка пластична, однородна, придает изделиям привлекательный внешний вид, легко подкрашивается и ароматизируется.
Sweet&Good «Помадка Шоколадная»	На 1 кг 140 г воды	Смесь для приготовления шоколадной сахарной глянцевой глазури, используемая для отделки хлебобулочных выпеченных кондитерских изделий. Помадка пластична, однородна, придает изделиям привлекательный внешний вид, легко подкрашивается и ароматизируется.
Sweet&Good «Печенье Американер»	7 - 8	Смесь для приготовления печенья по типу «Американер»
Sweet&Good «Печенье Американер Шоколадный»	7 - 8	Смесь для приготовления печенья по типу «Американер» со вкусом шоколада.
Sweet&Good «Крем Ванильный» (заварной)	300 г на 1000 г воды	Смесь для приготовления заварного крема холодным способом.
Sweet&Good «FRUIT-FIX»	5 - 20	В кондитерском и хлебобулочном производстве рекомендуется для приготовления термостабильных фруктовых, молочных, творожных начинок холодным способом. Готовые начинки устойчивы к выпечке и заморозке. Замороженные фрукты, обработанные загустителем, не пускают сок при размораживании. Может быть использован для дополнительного загущения теста, кремов, сгущёнки. Начинка выдерживает цикл выпечки при 190-270 °С.
Sweet&Good «Пудра Драй»		Термостабильная сахарная пудра используется для декора кондитерских изделий.
Sweet&Good «Бисквит Ванильный»	10 - 15	Смесь для приготовления высококачественного ванильного бисквитного полуфабриката.

Улучшители	%	Описание
Комплексы для пшеничных изделий TM BREAD&GOOD		
TBC «Объем Премиум» (суперобъем + мягкость) 	0,2 - 0,6	TBC (технологическое вспомогательное средство) комплексного действия для повышения газообразующей и газодерживающей способности теста при производстве хлебобулочных изделий. Подходит для батонов, формового хлеба и подовых пшеничных сортов хлеба. Придает значительный объем, мягкость и колер хлебобулочным изделиям.
TBC «Фаворит» 	0,1 - 0,3	TBC (технологическое вспомогательное средство) комплексного действия для повышения газообразующей и газодерживающей способности теста при производстве хлебобулочных изделий. Подходит для батонов, формового хлеба и подовых пшеничных сортов хлеба. Придает значительный объем, мягкость и колер хлебобулочным изделиям.
КПД «ВІ-20»	1	Комплексный улучшитель для производства подовых пшеничных и ржано-пшеничных сортов хлеба. Придает значительный объем, колер и пористость готовым изделиям, снижает крошковатость готового изделия. Улучшает эластичность и растяжимость теста, способствуя лучшему газораспределению. Также, подходит для низкорцеатурных сдобных изделий.
Комплексы для ржано-пшеничных изделий TM BREAD&GOOD		
TBC «Ржаной Премиум» (суперобъем + мягкость) 	0,5 - 1	Комплексный улучшитель подходит для производства всех видов хлеба из пшеничной, ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, особенно для муки с пониженным содержанием клейковины. Также подходит в качестве улучшителя при производстве хлебов типа «Чиабатта». Увеличивает объем изделий, устраняет крошковатость мякиша, облегчает процесс обработки теста и продлевает свежесть готовых изделий.
TBC «Объем Ржаной» 	0,1 - 0,3	TBC (технологическое вспомогательное средство) увеличивает объем и мягкость ржано-пшеничных хлебов, увеличивает газообразующую и газодерживающую способность теста. Подходит для формового и подовых сортов хлеба.
Комплексы для продления свежести TM BREAD&GOOD		
TBC «Мягкость» 	0,1 - 0,3	TBC (технологическое вспомогательное средство) комплексного действия для повышения газообразующей и газодерживающей способности теста при производстве хлебобулочных изделий. Подходит для батонов, формовых и подовых пшеничных, ржано-пшеничных сортов хлеба и низкорцеатурной сдобы. Придает значительный объем путем равномерного распределения газообразования и яркий колер. Особенным отличием данного комплекса является увеличение сроков мягкости и свежести пшеничных изделий до 7-12 суток (в зависимости от способа тестоведения и ферментации используемой муки).
TBC «Фреш» (пряник, кулич) 	1 - 3	Технологическое вспомогательное средство (TBC). Ферментный препарат - для продления свежести пшеничных хлебов, сдобных изделий, пряников, куличей, кексов, баранок и других мучных кондитерских изделий. Придает значительную и продолжительную мягкость упакованным изделиям (от 7 д 30 суток), благодаря специально подобранному комплексу ферментов, а также улучшает объем и колер изделий.
TBC «Свежесть» 	1 - 1,5	Технологическое вспомогательное средство (TBC) - для продления свежести и мягкости хлебобулочных изделий (пшеничных, ржано-пшеничных, сдобных, слоеных). Придает значительную и продолжительную мягкость и свежесть изделиям благодаря специально подобранному комплексу ферментов продлевает ретроградацию крахмала, тем самым снижает крошковатость, а также улучшает значительно объем и колер изделий.

Чтобы увидеть тест с TBC ФРЕШ в реальном времени наведите камеру на QR-код



Улучшители	%	Описание
Комплексы для сдобных и слоеных изделий TM BREAD&GOOD		
КПД «Сдоба» (объем + мягкость + свежесть)	0,2 - 0,6	Улучшитель комплексного действия для повышения газообразующей и газодерживающей способности теста при производстве хлебобулочных изделий. Придает объем и свежесть сдобным и слоеным изделиям. Подходит также для батончиков и формового хлеба.
КПД «Слойка Премиум» (объем + эластичность + свежесть)	0,5 - 1	Область применения: Улучшитель для слоеных изделий (дрожжевых и бездрожжевых), улучшает газодерживающую способность теста, увеличивает объем слоеных и изделий. Благодаря содержанию L- цистеина подходит для муки с короткой структурой клейковины и низкой эластичностью.
КПД «Круассан»	1 - 1,5	Улучшитель комплексного действия для повышения газообразующей и газодерживающей способности теста при производстве хлебобулочных сдобных и слоеных дрожжевых изделий. Придает мелкопористость мякишу, при этом улучшает эластичность и машинемобильность теста при раскатке. Значительно замедляет процесс черствения сдобных и слоеных дрожжевых изделий.
КПД «Бриошь»	3 - 5	Улучшитель комплексного действия для повышения газообразующей и газодерживающей способности теста при производстве хлебобулочных сдобных и слоеных изделий. Придает мелкопористость мякишу, при этом улучшает эластичность теста. Значительно продлевает мягкость и свежесть сдобных и слоеных изделий, придает ванильный аромат и нежный сливочный колер мякишу.

Защита от микробиологической порчи TM BREAD&GOOD		
КПД «Антифлора Премиум»	0,1 - 0,5	Эффективная профилактика и борьба с картофельной болезнью и плесневением хлебобулочных изделий.
КПД «Двойная защита»	0,05 - 0,5	Добавка для предотвращения плесневения хлеба. Высокоэффективное средство для стабильного качества и максимального срока хранения продуктов. Применение: хлебобулочные (в том числе сухари, гренки и т.д.) и мучные кондитерские изделия. Преимущества применения: предотвращение развития микробиологической порчи, прогоркания, плесневения; простота и экономичность в применении.
КПД «ФрешПротект»	0,4 - 1	Комплексная пищевая добавка помогает продлить срок хранения хлебобулочных изделий, предотвращая рост плесени и бактерий (картофельной болезнью).

Комплексы специального назначения TM BREAD&GOOD		
КПД «Закваска Пшеничная»	1 - 2	Добавка-подкислитель позволяет отказаться от сложного и длительного процесса выведения заквасок, что ускоряет процесс производства хлеба. Комплекс подкислителя повышает эластичность мякиша, придает насыщенный аромат и вкус готовым изделиям. Кислоты, входящие в состав продукта помогают улучшить реологические свойства теста и повысить свежесть готовых изделий. Яблочный порошок, входящий в состав комплекса — улучшает качество клейковины, обогащает готовый продукт микроэлементами, повышает биологическую активность дрожжей. Подходит для производства пшеничных, пшенично-ржаных и ржаных сортов хлеба.
ТВС «Универсальный»	 0,5	Ферментный препарат, способствующий продлению свежести и мягкости пшеничных, ржано-пшеничных, сдобных и слоеных хлебобулочных изделий. Благодаря специально подобранному комплексу энзимов, значительно придает колер, объем, газодерживание, улучшает структуру, стабильность и эластичность теста.
КПД «Тостовый»	0,5 - 1	Используется для производства гамбургеров и тостовых хлебов, дает мелкопористую и тонкостенную структуру, обеспечивает свежесть хлебобулочных изделий.
ТВС «Тортилья Фреш»	 0,05 - 0,1	Технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат для улучшения эластичности клейковины (расслабления) и повышения реологических свойств теста. Подходит для приготовления тонкого лаваша, тортильи, лепешек и бездрожжевых слоеных изделий. Рекомендуется для изделий с упругой короткорвущейся клейковиной, улучшает процесс раскатки теста, предотвращая разрывы. Продлевает сроки мягкости и свежести готовых изделий.
КПД «Расслабитель клейковины»	0,5 - 1	Комплексный улучшитель - придает эластичность, улучшает растяжимость и увеличивает объем тестовых заготовок при использовании муки с короткорвущейся клейковиной (упругой). Улучшает мягкость, колер хлебобулочных изделий, снижает риск возникновения подрывов, снижает крошковатость.
КПД «Чиабатта Original»	10 - 20	Смесь для приготовления традиционного итальянского хлеба чиабатта и хлебов с крупной пористостью мякиша.
КПД «Бездрожжевой»	13	Смесь для производства бездрожжевого хлеба подходит как для пшеничных, так и для ржано-пшеничных изделий.



В ассортименте представлены следующие виды зерновых смесей и посыпок, которые позволяют:

- расширить ассортимент выпускаемых изделий;
- витаминизировать и улучшить вкусовые качества;
- придать им оздоровительные и диетические свойства.

Смеси	%	Описание
Зерновые смеси для хлебобулочных изделий TM BREAD&GOOD		
Bread&Good «Морковный микс»	 15 - 30	ядро семян подсолнечника, семена льна масличного, семена кунжута, хлопья овсяные, морковь сушеная.
Bread&Good «Солодово-Ржаной»	 15 - 30	солод ржаной ферментированный, сахар-песок, отруби пшеничные, клейковина, сухая ржаная закваска, соль, молотые специи (кориандр, тмин).
Bread&Good «Бородино»	 15 - 30	солод ржаной ферментированный, мука набухающая ржаная, отруби пшеничные, клейковина, соль, сахар-песок, сухая ржаная закваска, молотые специи (кориандр).
Bread&Good «Овсяный»	 15 - 30	овсяные хлопья, семена льна, соевая крупка, сахар, мука ржаная, молоко сухое, солод ржаной ферментированный, клейковина пшеничная.
Bread&Good «Финский»	 15 - 30	Мука пшеничная, семена подсолнечника, семена тыквы, семена льна, соевая крупа, овсяные хлопья, отруби пшеничные диетические, сухая закваска, молоко сухое, пшеничный глютен, мука ржаная обдирная, сахар, соль, солод ржаной ферментированный.
Bread&Good «Кукурузный»	15 - 30	кукурузная мука, текстурат кукурузный воздушный, сухое молоко обезжиренное, ядро семян подсолнечника, мука пшеничная, крупка кукурузная, глютен пшеничный, куркума, кориандр, пряности.
Bread&Good «Крестьянский»	 15 - 30	отруби пшеничные, сахар, мука пшеничная, молоко сухое, солод ржаной ферментированный, клейковина пшеничная.
Bread&Good «Спортивная 50»	 50	семя подсолнечника, мука ржаная набухающая, семя льна темного, бобы соевые дробленые обжаренные, крупка ржаная микронизированная, глютен пшеничный, сухая ржаная закваска, сахар-песок, отруби пшеничные, солод ржаной ферментированный.
Bread&Good «Злаковая»	 15 - 30	мука ржаная набухающая, солод ржаной ферментированный, семена льна, семена подсолнечника, дробленая соя, пшеничные отруби.
Bread&Good «Гречневый»	15 - 30	гречневая мука, отруби пшеничные, мука пшеничная, сахар, солод ржаной ферментированный, клейковина пшеничная.
Bread&Good «Пряный»	15 - 30	солод ржаной ферментированный, молоко сухое обезжиренное, сахар, глютен пшеничный, отруби, семечки подсолнечника, соль, закваска ржаная, укроп сушеный, кориандр молотый.
Bread&Good «Фитнес»	15 - 30	лен темный, морковь сушеная, пшеничная мука, семя тыквы, подсолнечник, глютен, мука ржаная набухающая.
Bread&Good «8 Злаков»	 до 100	мука пшеничная хлебопекарная, ржано-солодовая мука, льняное семя, пшеничная цельнозерновая мука, пшеничная набухающая мука, соль поваренная, пшеничные отруби, ржаная мука, сахар, семя подсолнечника.
Посыпки TM BREAD&GOOD		
Посыпка зерновая «Льняная»		семена льна масличного (темного и светлого)
Посыпка зерновая «Супер»		семена льна масличного (темного и светлого), семена кунжута.
Посыпка зерновая «Акварель»		семена льна масличного темного, семена кунжута, крупа кукурузная, ячменные хлопья.
Посыпка зерновая «Стандарт»		хлопья овсяные, семена льна коричневого, кунжут, ядра подсолнечника.
Посыпка зерновая «Особая»		семена льна масличного темного, семя подсолнечника.