**Родина кефира - подножие горы Эльбрус, откуда секрет этого бодрящего напитка распространился в Россию.**

**На Кавказе существует немало легенд о происхождении кефира, точнее, кефирной закваски. По одной из версий, зерна кефирных грибков принес горцам в своем посохе сам пророк Магомет. Одно из местных названий кефирных грибков дословно так и переводится — «пшено пророка». Однако следует сказать, что на Кавказе секрет изготовления кефира на протяжении веков держался в тайне (почти как секреты хорошего сыра в Европе, в семьях сыроваров, передаваемые из поколения в поколение).**

**Так, первое официальное сообщение о кефире сохранилось в тексте доклада в Кавказском медицинском обществе от 1867 года, где говорилось о целительной пользе кефира. Не удивительно, что Кавказ ранее был здравницей императорского двора: минеральные источники постоянно посещали дворяне, так сказать, «ездили на воды», о чём можно найти информацию даже в романах М. Ю. Лермонтова, который сам, кстати, «нанимал» квартиру буквально у подножия горы Машук.**

**Современное производство кефира и кефирных напитков требует постоянной адаптации меняющихся свойств сырья требованиям неизменности качества готовой продукции. В решении этой проблемы неоценимую помощь окажут специалисты ООО «СТЕЙДТЕК», имеющие богатый производственный опыт и обладающие целой палитрой приемов, позволяющих решить любые технологические вопросы. В частности при производстве кефира и кефирных напитков наши специалисты рекомендуют следующие стабилизационные системы:**

**«Комплит-гель КМ-01» «Комплит-гель КМ-02» «Комплит-гель КМ-03» «Комплит-гель КМ-04»**

**Йогурт и**  **Снежок**

**Олово «йогурт» — турецкое (тур. yogurt), и означает «сгущенный». Скифы и родственные им кочевые народы издавна перевозили молоко в бурдюках на спинах коней и ослов. Из воздуха и шерсти в продукт попадали бактерии, на жаре происходило брожение, а постоянная тряска довершала дело, превращая молоко в густой кислый напиток, который долго не портился и при этом сохранял все полезные свойства.**

**В Европе некоторую известность йогурт приобрёл в связи с болезнью живота короля Людовика XI. Король никак не мог излечиться, и ему помог некий врач из Константинополя, который принёс ему балканский йогурт. Будучи признательным, французский король распространил информацию о еде, спасшей ему жизнь.**

**И. И. Мечников первый оценил значимость открытия, которое сделал Григоров, и как директор Института Пастёра пригласил его в Париж, чтобы провести лекцию на тему своего открытия перед всеми ведущими микробиологами того времени. Исследуя вопросы старения и собрав данные по 36 странам, Мечников установил, что самое большое количество «столетников» — в Болгарии — 4 на юоо человек. Так как он изучал кишечную флору, он связал это с болгарским йогуртом (в Болгарии его также называют кисело мляко — «кислое молоко»), В своих трудах он стал представлять широкой общественности полезность болгарского йогурта.**

**Современное производство йогурта требует постоянной адаптации меняющихся свойств сырья требованиям неизменности качества готовой продукции. Современный потребитель постоянно ищет новые вкусы и яркие решения. Наиболее активные продажи на современном молочном рынке осуществляются через сетевой маркетинг, а сети - и это не секрет - требуют увеличение сроков годности готовой продукции и постоянное снижение себестоимости. В решении этих проблемы неоценимую помощь окажут специалисты ООО «СТЕЙДТЕК», имеющие богатый производственный опыт и обладающие целой палитрой приемов, позволяющих решить любые технологические вопросы. В частности при производстве йогурта наши специалисты рекомендуют следующие стабилизационные системы:**

**«Комплит-гель КМ-01 Термо» «Комплит-гель КМ-03» «Комплит-гель КМ-04»**

**Сметана**

**£ прошлом, до изобретения сепаратора сметану получали довольно просто: с кислого молока снимали («сметали») верхний отстоявшийся слой и выдерживали его в прохладном месте.**

**Крем-фреш (фр. creme fraiche — свежие сливки) — французский кисломолочный продукт с содержанием жира не более 30 *%* (обычно 15-18 или 28 %), похожий на сметану. Готовится заквашиванием сливок из коровьего молока. У крем-фреш приятный, слегка кисловатый вкус, без добавок неотличимый от сметаны ни вкусом, ни технологией получения.**

**Для изготовления крем-фреш сливки помещаются в большую ёмкость, куда добавляются молочнокислые бактерии. За 18-40 часов при температуре от 20 до 40 °С эти бактерии превращают молочный сахар в молочную кислоту. Свой особый вкус и консистенцию крем-фреш приобретает благодаря денатурации содержащихся в сливках белков Родственным крем-фреш продуктом французской кухни является крем-дубль, отличающийся более высоким содержанием жира**

**Современное производство сметаны и сметанного продукта требует постоянной адаптации меняющихся свойств сырья требованиям неизменности качества готовой продукции. Меняются требования к готовой продукции. Многие производители, сталкиваются с дефицитом натурального молока и ищут замены на более экономичные аналоги. Увеличение сроков годности, производство комбинированной сметаны, изменение консистенции и получение термостабильного продукта - в решении этой и других проблем неоценимую помощь окажут специалисты ООО «СТЕЙДТЕК», имеющие богатый производственный опыт и обладающие целой палитрой приемов, позволяющих решить любые технологические вопросы. В частности при производстве как комбинированной, так и натуральной сметаны наши специалисты рекомендуют следующие стабилизационные системы:**

**Комплит-гель КМ-03 Комплит-гель КМ-02 Стейд Милк КМ-03**

**МОЦАРЕЛЛА**

**ЛЛоцаре лла, моццаре лла (ит. Mozzarella) — молодой итальянский сыр родом из региона Кампания. Классическая моцарелла (Mozzarella di bufala сатрапа) производится из молока чёрных буйволиц, однако в продаже практически всегда присутствует моцарелла из коровьего молока. Этот сыр продают в виде белых шариков, замоченных в рассоле, так как он долго не хранится. Самая вкусная моцарелла — giornata (однодневной давности), но её можно купить только в Италии. Также моцарелла бывает твердой, как обычный сыр, такую используют для горячих блюд. Выпускается и копчёная моцарелла (Mozzarella affumicata).**

**Производство сыра начинается с того, что молоко заквашивается термофильной молочнокислой культурой и свёртывается сычужным ферментом (иногда с добавлением хлорида кальция и липазы; также при ускоренном способе допускается вместо молочнокислых культур использовать раствор лимонной кислоты). Затем сырное зерно нагревают, отделяют сыворотку, перемешивают до тех пор, пока не получится однородная эластичная сырная масса, которую вымешивают руками как крутое тесто, подогревая несколько раз путем помещения в горячую воду для более лёгкой манипуляции, а затем отрезают куски, формуют сыр различной формы (шарики, косички) и помещают в холодный насыщенный раствор поваренной соли. Эта масса называется mozzatura (обрезь) — отсюда и название сыра. Оставшаяся после этого процесса сыворотка может быть использована для приготовления рикотты.**

**Современные технологии производства моцареллы позволяют создавать высококачественные аналоги дорогостоящего итальянского сыра по цене значительно более низкой. Наши специалисты помогут Вам в короткие сроки организовать производство, подобрать оборудование и обеспечат Вас необходимым сырьем. Получаемый по нашей технологии сыр Моцарелла прерасно натирается, дает длинную нить при плавлении и содержит в своем**

**Стейд Милк 03 Комплит-гель ВК-03**

**имитационные** **СЫРЫ**

**Сыр является древнейшим пищевым продуктом, чье происхождение,**

**предшествовавшее письменной истории, как предполагается, лежит в технологии трансформации определённых видов молока в сырные головы, сделанные с использованием сычужных ферментов, полученных из желудка (сычуга) жвачных животных. До сих пор не существует убедительных свидетельств, указывающих на то, где именно зародился технологический процесс изготовления сыра (сыроделие) — в Европе, Центральной Азии, на Ближнем Востоке или Сахаре. Вероятно, процесс образования сыра был обнаружен случайно в процессе использования желудка жвачных животных в качестве ёмкости для хранения молока, в результате под действием сычужных ферментов молоко превращалось в творог и сыворотку. Существует несколько вариантов легенды о том, что сыр открыли арабские кочевники, использовавшие описанный выше метод для хранения молока. В России до Петра I сыр производился «естественным, сырым» способом — то есть без тепловой обработки. Поэтому он и назывался сыр.**

**Современные рыночные условия, а также политика импортозамещения, направленная на производство отечественных аналогов импортных сортов сыра стимулирует развитие рынка аналоговых или имитационных сыров. Сыры, производимые по нашей технологии не уступают по органолептическим показателям импортным аналогам, но по себестоимости гораздо ниже. Важно отметить, что в составе имитационных сыров присуисивуют только молочные компоненты, а уменьшение себестоимости происходит за счет исключение из технологического процесса стадии созревания. Для производства Гауды, Пармезана, Эмменталлера Вам не потребуются громоздкие сырные ванны и сырохранилища - достаточно иметь небольшой котел-плавитель и холодильную камеру для хранения готовой продукции. Наши технологи помогут наладить Вам производство, подберут оборудование и поставят необходимое сырье. При производстве имитационных сыров мы рекомендуем следующие молочные системыхоставе исключительно молочные компоненты. Мы рекомендуем Вам рассмотреть следующие молочные системы, предлагаемые ООО «СТЕИДТЕК»:**

**Стейд Милк 03 Комплит-гель ВК 03**

**ряженка**

**ВАРЕНЕЦ**

**Бабушка достает из недр русской печи крынку с ароматно пахнущей жидкостью, покрытой аппетитной коричневой пенкой, что это? Конечно же, топленое молоко - ответит любой взрослый человек и предастся приятным воспоминанием о том, какое оно было вкусное. Сейчас в век новых технологий изготовление топленого молока происходит немного по-другому, но его вкус и польза остается неизменным.**

***Мало* кому известно, что топленое молоко содержит около 200 полезных компонентов. Мы пьем его, потому что оно нам нравится. Самыми полезными считаются в его составе углеводы, легкоусвояемые жиры, белки, различные аминокислоты, минеральные соли и витамины.**

**Для технолога-молочника не секрет, что производство продуктов с длительной температурной обработкой связано с риском появление «мучки» от коагуляции белка, отделением сыворотки, недостаточно густой консистенцией. Эти и другие проблемы успешно решают специалисты- технологи ООО «СТЕЙДТЕК», имеющие богатый производственный опыт и необходимые знания в работе стабилизационных систем. В частности при производстве ряженки и варенца ООО «СТЕЙДТЕК» рекомендует следующие стабилизационные системы:**

**«Комплит-гель КМ-02»**

**«Стейд Милк КМ-03»**

**Творог (также допустимое ударение — творог, от общеслав. тварогь — от той же основы, что и творить, буквально — «сделанное твёрдым молоко») — кисломолочный продукт, традиционный для Восточной и Северной Европы, получаемый сквашиванием молока с последующим удалением сыворотки. Официально принято классифицировать творог, выработанный традиционным способом, по содержанию в нём жира. В соответствии с ГОСТом РФ, по физико-химическим показателям творог должен соответствовать следующим категориям: обезжиренный, нежирный, классический и жирный.**

ТВОРОГ

**В современном творожном производстве четко наметились две тенденции: производство творога кислотным способом с отвариванием на творожных линиях и производство термостабильного творога с максимально возможным выходом в ваннах, предназначенным для промпереработки. Специалисты ООО «СТЕЙДТЕК» имеют богатый опыт производства творога как на линиях, так и в ваннах. Имеющиеся в нашем распоряжении технологии позволяют при сохранении структуры творожного зерна увеличить выход творожного продукта на 20-25% на творожной линии. При производстве творожного продукта в ваннах наши технологи обеспечат получение юо% выхода готового продукта, важно отметить, что консистенция готового продукта получается рассыпчатая. При производстве глазированных сырков и творожных масс использование стабилизационных систем позволяет связывать воду на молекулярном уровне улучшая консистенцию готового продукта не меняя при этом органолептику и вкус творожных изделий. Использование наших стабилизационных систем позволяеттермизировать творожные изделия, увеличивая их срок годности и получая продукт с заданными реологическими характеристиками. ООО «СТЕЙДТЕК» предлагает следующие стабилизационные системы для производства творожного продукта:**

**Комплит-гель ТВ-03 Комплит-гель TB-oi Стейд Милк ГС-03 Комплит-гель Т-05**

**СЫР**

**Сливочный сыр (англ. Cream cheese, также мягкий сыр) — мягкий, сладкий, с умеренно выраженным вкусом сыр из молока и сливок (отсюда и название сыра). По французским источникам известен с XVII века. Сыр имеет нежную консистенцию, не требует периода созревания и этим отличается от других мягких сыров типа бри и нёшатель. Наиболее похожими по вкусу, структуре и консистенции, а также по способу приготовления являются бурсен и маскарпоне. К сливочному сыру относятся и французские «Chavroux» и «Petit-suisse», а также норвежский «Snofrisk». Состав и жирность могут меняться в зависимости от вида сыра. Наиболее известная в Америке марка этого сыра носит название «Филадельфия» и принадлежит американской компании Крафт Фудс. Этот сыр выпускается с 1872 г., название получил в честь города Филадельфии, который в то время был известен едой отменного качества.**

**и свете политики импортозамещения наши специалисты освоили производство сливочного сыра «Филадельфия» и охотно поделятся с Вами своими знаниями. Для производства сыра «Филадельфия» мы рекомендуем следующие стабилизационные системы:**

**Мороженое — очень древнее лакомство. Высказываются предположения, что история мороженого насчитывает более 4000 лет. Первый опубликованный рецепт мороженого появился в 1718 году в сборнике рецептов миссис Мэри Илз, выпущенном в Лондоне. В некоторых странах Европы (в Белоруссии, на Украине и в России) замороженное молоко являлось национальным блюдом. В Киевской Руси подавали мелко наструганное замороженное молоко. В деревнях на масленицу изготовлялась смесь из замороженного творога, сметаны, изюма и сахара. В современном варианте мороженое появилось в России в середине XVIII века.**

мороженое

**£ промышленном производстве мороженного и фруктового льда технологам приходиться решать проблемы консистенции, эмульгирования, термостойкости, термостойкости конечного продукта. Эти и многие другие проблемы способны решить технологи нашей компании, имеющие богатый опыт работы и рецептуры, разработанные совместно со специалистами ВНИХИ и Союза мороженщиков России. Фруктовый лед с нашим стабилизатором обладает т.н. "мармеладной” консистенцией, не прилипает к упаковке, обладает повышенной термостойкостью, имеет "жевательный" эффект.**

**Для фруктового льда наши технологи рекомендуют «Комплит-гель ФЛ», для сливочного мороженного и пломбира «Комплит-гель М-03» и «Комплит-гель М-02».**

**Цыпленок ТАБАКА V или мемного 0 птицеперердвотке**

**Цыплёнок табака (груз. ^о()о<™>:> ^&5j5 «цицила тапака» от названия грузинской сковороды, в которой его готовят) — популярное в России блюдо закавказской кухни. Представляет собой цыплёнка, зажаренного с чесноком, перцем и пряностями в местной разновидности сковороды с крышкой. Является национальным блюдом Грузии.**

**й современных рыночных условиях от производителей зачастую требуют недорогие, но вкусные, сочные и конечно натуральные продукты. Научные исследования, проведенные нашей компанией, показали, что мясо сырье способно удержать не возвращая обратно при обработке, не более 15% избыточной влаги, при этом средний процент удержания влаги является ю- 12%. Нашей компанией разработана серия рассолов, которые позволяют не нарушать естественные характеристики мяса сырья его кислотность pH, его внешний вид, натуральность. В состав предлагаемых нами рассолов входят экстракты трав, позволяющие продлевать сроки годности при сохранении натуральности продукта.**

**Многофункциональные рассолы «Стейд Дели» обладают рядом преимуществ:**

* **Низкая цена рассола от 3 руб за литр**
* **Увеличение массы на ш-8о%**
* **Натуральный состав рассола**
* **Хорошая растворимость**
* **Оптимальное связывание влаги после инъектирования**

**Антиоксидантные свойства рассолов**

**Докторская КОЛБАСА v и современные возможности мясоперерлБОтки**

**По легенде, приказ создать «Докторскую» колбасу поступил от самого Сталина. Кроме этого, самое непосредственное отношение к докторской колбасе имеет Народный комиссариат здравоохранения, с которым согласовывалась рецептура. Согласно вердикту наркома, новый продукт предназначался «больным, подорвавшим здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма». Первый батон «Докторской» колбасы сошел с конвейера в 1936 году.**

**ж) современной мясоперерабатывающей промышленности новые технологические решения разрабатываются в целях улучшения качества готовой продукции. Наиболее экономически выгодным на нынешнем уровне развития отрасли является использование комплексных пищевых добавок. Накопленный за десятилетие опыт работы фирмы «Стейдтек» на рынке комплексных пищевых добавок дает уверенность, что продукция для всех видов колбасных, ветчинно-рубленных изделий, мясных консервов, мясных полуфабрикатов из мяса птиц и т.п., эффективное применение на предприятии мясоперерабатывающей отрасли любой величины и производительности. Наши функциональные добавки (стабилизаторы- эмульгаторы) производятся в России из высококачественных ингредиентов, закупаемых по импорту у ведущих фирм-производителей. В первую очередь, это дает возможность отпускать их нашим потребителям по конкурентно приемлемым ценам, что, естественно, положительно сказывается на возможности уменьшения себестоимости готовой мясной продукции, делая ее конкурентно способной.**

**Преимущества использования «Комплит-гель МК-01»:**

**Высокая водосвязывающая и эмульгирующая способность; Улучшение органолептических показателей (консистенции, сочности, текстуры мясных изделий);**

**Снижение риска образования жировых отеков;**

**Снижение потерь при термообработке, увеличение выхода готового продукта;**

**Использование сырья пониженной сортности;**

**Снижение себестоимости продукта.**

**Л\ясные полуфабрикаты .**

**ИЛИ ОТКУДА ПОШЛИ**

**пельл\енн**

**Этимологические словари указывают, что русское слово пельмени является заимствованием из финно-угорских языков, возводя его к слову «пельнянь» («хлебноеухо»: пель «ухо» + нянь «хлеб»).**

**Через территорию Удмуртии проходил Сибирский тракт, «благодаря» которому каторжные и заключенные, а также конвоирующие их солдаты и казаки знакомились с культурой и кухней местных народов. Именно, благодаря Сибирскому тракту' пельмени проникли в Сибирь, где и получили второе рождение под названием «сибирские пельмени». ж) современной мясоперерабатывающей промышленности новые технологические решения разрабатываются в целях улучшения качества готовой продукции. В мясные полуфабрикаты наши технологи рекомендуют добавлять комплексную пищевую добавку « Комплит-гель П »**

**Преимущества использования «Комплит-гель П»:**

**❖ Существенно улучшить органолептические характеристики продукта;**

**Используя сырьё невысокого качества получить**

**Сгущеное молоко и варенка**

**Сгущенка является одним из любимых лакомств знакомых с детства, ее можно есть просто с чаем, намазать на хрустящий кусочек хлеба или использовать для десерта. Особого внимания заслуживает вареная сгущенка, ее основным отличием является, цвет и густота. В кулинарии много рецептов с вареной сгущенкой, где ее используют в качестве начинки для выпечки и пирожных, из нее делают различные крема для тортов.**

**Ассортимент сгущенки на российском рынке достаточно велик. Наши технологи без труда предложат Вам готовые решения: термостабильные продукты, подходящие для использования в кондитерском производстве, а также «варёнку» премиум класса, способную украсить украсить любой прилавок**

**«Комплит-гель Д-02»**

**«Комплит-гель Д-03»**

**ВК-01**

**комплексные пищевые добавки**

**Фирма «СТЕЙДТЕК» с 2003 года производит высокоэффективные комплексные пищевые добавки (стабилизаторы-эмульгаторы) торговых марок «КОМПЛИТ» и «СТЕЙД». Более ста наименований добавок этих марок«Комплит-гель», «Стейд Про», «Стейд Гель», «СтейдПро Дели», «Стейд Дели», «СтейдМилк»,которые вырабатываются из импортного сырья растительного происхождения нашли широкое применение на ведущих предприятиях Российской Федерации в молочной и мясоперерабатывающей отраслях пищевой промышленности при производстве кисломолочных напитков и продуктов, мороженого, плавленых сыров, колбасных изделий, ветчинно-рубленных продуктов, мясных консервов, начинок для кондитерских изделий и пр. Разработана техническая документация на многие виды пищевых продуктов производимых с использованием наших добавок. Наша фирма, организованная 12 лет назад, для улучшения физико- химических свойств нашей продукции систематически проводит лабораторные исследования и опытные выработки, все это время тесно сотрудничая с ведущими НИИ мясной, молочной, птице перерабатывающей, холодильной промышленности. Наши технологи, совместно со специалистами ВНИИ участвуют в разработке и создании новых продуктов с использованием наших стабилизаторов, а также создают прогрессивные технологические схемы для производства классических продуктов, позволяющие получать дополнительный экономический эффект и снижение производственных затрат.**

**Производство, расположенное в Московской области уже на протяжении пяти лет сертифицируется по международной системе ХАССП и ГОСТ Р ИСО9001-2008.**

**Для удобства потребителей товар отпускается со складов, расположенных в Московской области и в Москве или через московские транспортные компании.**

**Клиентам предоставляется полная и исчерпывающая информация о продукции и условиях производства.**

**Нашу продукцию выгодно отличает соотношение цены и качества, что делает ее конкурентоспособной в современных условиях.**

**Главное наше отличие от фирм, торгующих стабилизационными системами - мы не просто продаем ингредиенты и стабилизаторы, а мы создаем системы с учетом особенностей российского рынка.**