

NON GMO PRODUCT
BIOCELL XL200



ПОВЫШЕНИЕ ВЫХОДА ТВОРОЖНОГО ПРОДУКТА? «БИОФАБРИКА»: МЫ РЕШИЛИ ЭТОТ ВОПРОС!

Творог или творожный продукт стал самым популярным в России молочным продуктом. Сегодня почти каждый второй производитель на молочном рынке выпускает творожный продукт, который используется также и в переработку в различных отраслях пищевого производства. Творог достаточно прибыльное дело, если подойти правильно к выбору соответствующего оборудования и сырья. Сырье для творожного продукта, например, является важной составляющей частью для получения качественной и экономически выгодной ассортиментной позицией для производителя.

Изучив рынок творожного продукта, производственная компания **«Биофабрика»** провела большую работу по поиску нового сырья для производства растительных волокон и усовершенствовала технологию получения пищевых волокон. Это сырье дает возможность получать готовые пищевые растительные волокна белого цвета. При этом, сырье прошло отбеливание экологически чистым кислородным методом. Полученный продукт - **Биоцель XL200** это натуральное волокно, изготовленное с помощью собственных сухих методов обработки путем механического измельчения и классификации отдельных сырьевых компонентов. На рынке пищевых ингредиентов компанией

«Биофабрика» представлен новый, улучшенный, модернизированный продукт – пищевые растительные волокна **Биоцель XL 200** для технологии производства творожного продукта с высоким содержанием сухих веществ. Для любого производителя важными факторами производства является качество готового продукта и его себестоимость, соответственно, продажи, положение и репутация на рынке. Современная формула новых пищевых

волокон позволяет получить для производителя показатели, описанные выше: еще больше выхода творога на 20-40% в зависимости от рецептуры, уменьшая его себестоимость. При этом улучшаются органолептические свойства творожного продукта – становится более рассыпчатым, при сохранении влажности творожного продукта на уровне 58%. Растительные пищевые волокна **Биоцель XL200** не влияют на вкус и цвет готового творожного продукта. Применение пищевых растительных волокон **Биоцель XL200** не требует изменения технологического процесса производства творожного продукта.

Применение растительных пищевых волокон **Биоцель XL200** в продуктах питания играет огромную роль, в плане здорового питания населения. Пищевые растительные волокна положительно влияют на обмен веществ и необходимы для нормальной жизнедеятельности организма человека. В России существует определенный недостаток пищевых волокон в рационе питания большей части населения, что увеличивает риск возникновения различных хронических заболеваний. Производственная компания **«Биофабрика»** разработала улучшенные растительные пищевые волокна **Биоцель XL200** не только для повышения качества творожного продукта, но и с целью обогащения готовых продуктов растительным пищевым волокном, очень необходимым организму человека.