



Волокно пищевое из топинамбура инулинсодержащее



Ингредиент для создания продуктов
с низким гликемическим индексом
и высоким содержанием волокон

**до 70% инулин и ФОС,
15% клетчатка, 4% пектин**

Преимущество для производителей



На 50% дешевле импортных
инулина и ФОС



Катализатор вашего маркетинга.
Новый способ привлечения
внимания потребителя.

Область применения:



Хлебобулочные и
кондитерские изделия



Здоровые снеки, завтраки,
батончики, каши, мюсли



Смеси для выпечки и
макаронные изделия



Суперфуды, БАД и
функциональные продукты



Волокно, как
самостоятельный продукт
под вашим брендом



Волокно пищевое из топинамбура инулинсодержащее

Естественный источник инулина, ФОС, пектина и клетчатки. Улучшает пищеварение, поддерживает микрофлору кишечника, используется для производства «здоровых» продуктов и повышения пищевой ценности!



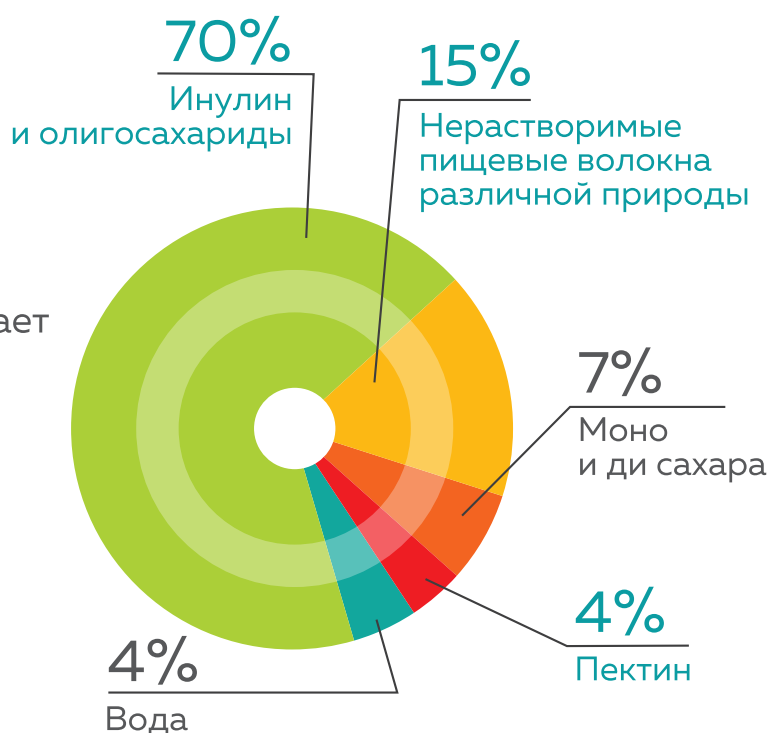
Сладкий мелкокристаллический порошок



Размер частиц от 150 мкм до 1500 мкм, что обеспечивает легкость интеграции в любые технологические процессы



Подходит для термической обработки и экструзии, сохраняя свои полезные свойства



Технологические свойства



Влагоудержание 1:3

1 гр. сухого в-ва удерживает 3 гр. H_2O , увеличивает срок годности готовых продуктов



Маслоудержание 1:2

1 гр. сухого в-ва удерживает 2 гр. жира, придает продукту более насыщенный вкус, аромат и улучшает реологические свойства



Растворимость в воде 83 %

Как получить «ЗДОРОВЫЙ» снэк / перекус?

Внести волокно из топинамбура в рецептуру в кол-ве 1-5% от общей массы ингредиентов.

Что позволит:

- снизить потери влаги при выстойке сухарных заготовок = сократить производственные потери при резке и сушке
- получить: мелкопористый мякиш = нежная хрустящая структура
- заменить: части сахара и пшеничной муки = увеличить содержание пищевых волокон и уменьшить количество крахмала в изделиях
- разместить: CLAIM на упаковке: «СПОСОБСТВУЕТ НОРМОЛИЗАЦИИ МИКРОФЛОРЫ КИШЕЧНИКА»*



* ГОСТ Р 55577-2013. Приложение Б1: «Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов - источников инулина

Как сделать ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ хлеб?



Рецептура для ХБИ из смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением волокна из топинамбура

Наименование сырья и показатели процесса	Расходы сырья и параметры процесса	
	густая ржаная закваска	тесто
мука ржаная обдирная	20	40
мука ржаная обдирная в закваске		30
ржаная густая закваска	17	51
мука пшеничная первого сорта, кг		30
волокно из топинамбура, кг		7
патока мальтозная		6
дрожжи хлебопекарные прессованные		0,1
соль пищевая		1,5
вода питьевая	14	40-45
температура начальная, °C	25-28	23-26
продолжительность брожения, мин		180-240
продолжительность предварительной расстойки, мин		15-20
продолжительность расстойки :		
при температуре 22-25 °C, мин		30-50
при температуре 8-10 °C, ч		15-16

Claim** на упаковке:

«является источником инулина»

3 г инулина на 100 г продукта =
50% суточной дозы

«высокое содержание инулина»

6 г инулина на 100 г продукта =
100% суточной дозы

**Приложение 5 ТР ТС 022/2011 хлеб с добавлением волокна из топинамбура имеет отличительные признаки, которые можно вынести на маркировку.

Пребиотики от российского производителя

ESG

ISO 22000



На 50% дешевле импортных волокон, инулина, ФОС



Подтвержденный пребиотический эффект



Отсутствие ГМО



100% натуральный продукт

Пребиотики доминируют в ведущих трендах



Пребиотики в продуктах, как польза для здоровья стимулируют новые способы привлечения внимания потребителей и принятие решения о покупке



64% потребителей активно ищут продукты со «здоровой» маркировкой и могут контролировать то, что они едят

