



МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

Продуктите на Magnasweet® се прилагат успешно в широка гама млечни продукти като сладолед, плодови кисели млека, пудинги и топени сирена. Magnasweet® спомага за постигането на кремообразна структура при нискомаслените млечни продукти. Това е изключително важно тъй като загрижените за здравето си потребители предпочитат нискомаслени продукти. Magnasweet® засилва и удължава сладостта в продуктите и по този начин позволява намаляването на използваните подсладители.

Magnasweet® не се разгражда при термичните и охлаждащи процеси на преработка



Моделира сладостта

- Засилва сладостта в млечните продукти и позволява намаляване на използвания подсладител;
- Придава „заобленост“ на сладкия профил в съчетание с подсладители с висок интензитет;

Маскира послевкуса

- Подтиска горчивия и металния привкус на подсладителите с висок интензитет;

Засилва ароматите

- Засилва цялостния ароматичен профил;
- Позволява намаляване количеството на използваните ароматични съставки.

Подобрява вкусовото възприятие

- Увеличава вкусовото възприятие в млечните продукти и придава кремообразна или копринено гладка текстура
- Използва се за подобряване на продукти със зърнеста текстура