



СЛАДКАРСТВО

Продуктите на Magnasweet® се използват успешно в голяма гама сладкарски изделия – **шоколадови продукти, кувертюри** с намалено съдържание на захар, както и **твърди и меки бонбони** без захар.

Magnasweet® осигурява интензивно и продължително усещане за сладост и аромат в сладкарските продукти.

Той е също така отличен маскиращ агент в продуктите без захар, като елиминира послевкуса на високо интензивните подсладители.



ПЕЧИВА

Продуктите на Magnasweet® се използват успешно в широк спектър печива като **багети, хляб, глазури и плодови пълнежи**. Magnasweet® засилва ароматите използвани в печивата, правейки ги по привлекателни за клиентите. Magnasweet® маскира горчивите нотки идващи от добавените ингредиенты, витамини и хранителни добавки. Подобрява се и сладостта на продукта, което позволява намаляване на нивата на подсладяване, а от там и калориите нива.

Продуктите на Magnasweet® не се разграждат при нормални условия на печене и са много стабилни при високи температури.



Модела на сладостта

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

Маскира послевкуса

- Премахва 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 сладкарските продукти и придава кремообразна или копринена гладка текстура;

Екстракти от ликорис

Всеки екстракт от ликорис получава своя уникален ароматичен профил от корените на растението *Glycyrrhiza* (сладък корен, женско биле, ликорис).

Ликорисът вирее в разнообразни географски региони при различни климатични условия в резултат на което химичния и ароматичен профил варира значително в зависимост от региона и годината. За да компенсира тези различия и задоволи нуждите на всеки потребител от екстракти от ликорис с необходимите им качество и ароматичен профил MAFCO поддържа най-големите запаси в света от суров и преработен ликорис.

Също така MAFCO може да селектира различни смеси от екстракти с цел да предложи по-голям избор на клиентите си.

MAFCO гарантира постоянно качество на материалите си чрез поддържането на складови наличности от различни години.



Ликорисът се преработва чрез екстракция, изсушаване и други техники на преработка. Условията на обработка на всяка отделна партида са специфични. С годините експертите в MAFCO са установили как да променят параметрите на обработка, за да получат екстракти с необходимите за клиентите химични и органолептични характеристики.

- Екстрактите от ликорис се предлагат в различна консистенция – прахообразен, гъста течност и твърди блокове.
- Съдържанието на глициризинова киселина е от 2 до 15%.
- Ароматът може да бъде от силен, наситен, до слаб, почти неутрален.