

# Kimia Commercial Company

\*فرمولاسیون بستنی یخی\*

ردیف	نام محصول	مقدار در بچ ۱۰۰ کیلوگرمی	درصد
1	آب ۶۰ درجه سانتی گراد	76/75	76/5
2	شکر	16/5	16/5
3	استابیلایزر MAX01	/25	/25
4	اسید سیتریک	محصول نهایی PH:2/8	-
5	طعم دهنده	بر اساس ذائقه	-
6	رنگ	بر اساس ذائقه	-
7	شربت گلوکز ۸۰٪ با بریکس ۴۲	6	6

روش تولید:

ابتدا استابیلایزر به میزان ۲۵/ گرم با شکر به میزان ۲۵/ گرم به خوبی مخلوط کرده و مخلوط (استابیلایزر و شکر) را به آب ۶۰ درجه سانتی گراد اضافه کرده و با دور متوسط هم زده پس از مدتی میکس شدن مابقی شکر را به آرامی اضافه کرده سپس شربت گلوکز را اضافه کرده و دمای مخزن را به ۸۵ درجه سانتی گراد رسانده و برای مدت بسیار کوتاهی در این دما نگه داشته پس از آن محصول را تا دمای ۲۰ درجه سانتی گراد خنک کرده سپس محلول اسید سیتریک را اضافه کرده تا PH محصول به ۲/۸ برسد پس از آن محصول تولید شده را در قالب ها ریخته و سپس در دمای ۲۰- درجه سانتی گراد بستنی ها را فریز کرده.

ردیف	نام محصول	کد تجاری	قیمت هر کیلوگرم (ریال)
1	استابیلایزر MAX01	شرکت بازرگانی کیمیا	290.000

\*پی اچ نهایی محصول ۲/۸ می باشد.

\*بریکس نهایی ۲۲-۲۵ می باشد.

\*طعم دهنده و رنگ سلیقه ای می باشد.

\*مقدار اسید سیتریک بر اساس پی اچ استفاده می شود.

\*میزان آب مورد نیاز  $100 - (25 + 17 + 6) = 76/75$