

Официальное издание Союза Производителей Пищевых Ингредиентов (СППИ)

# ИНГРЕДИЕНТЫ

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ. АРОМАТИЗАТОРЫ. СПЕЦИИ И ПРЯНОСТИ



*Качественные составляющие  
великолепного целого*



ШОКОЛАД, ГЛАЗУРИ, НАЧИНКИ, КАКАО ПРОДУКТЫ, ИНГРЕДИЕНТЫ,  
ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО ЛАУРИНОВОГО И НЕЛАУРИНОВОГО ТИПА,  
ЭКВИВАЛЕНТЫ КАКАО МАСЛА

[www.inforum.ru](http://www.inforum.ru)



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ



# ТЕХНОЛОГИИ КОРПОРАЦИИ «СОЮЗ» НА БЛАГО ЗДОРОВЬЯ НАЦИИ



[www.soyuzcorp.com](http://www.soyuzcorp.com)





на правах рекламы



**ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ  
ЖИРОВ И МАРГАРИНОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Официальный дистрибьютор - ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»,  
тел./факс: +7 47234 44945, e-mail: food@efko.ru, www.efko.ru



# ИНГРЕДИЕНТЫ РАЗВИТИЕ



## ИНГРЕДИЕНТЫ. РАЗВИТИЕ

ПРОИЗВОДСТВО И ТОРГОВЛЯ ИНГРЕДИЕНТАМИ ДЛЯ ОТРАСЛЕЙ  
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ С 1999 ГОДА

### Соевые текстуранты:

Гранулы  
Гуляш  
Концентрат  
Эмульгаторы:  
Эмульгофикс 25  
Эмульгофикс 50

### Изоляты соевого белка:

Функциональный  
Для инъектирования  
Дисперсионный

### Соевая мука

### Говяжий белок

### Альбумины:

Гемоглобин  
Плазма

### СОМ (сухое обезжиренное молоко)

### Сыворотка молочная сухая

### КМБ (концентрат молочного белка)

### КСБ (концентрат сывороточного белка)

### Натуральные красители

### Картофельные хлопья

### Сухари панировочные

### Глютен (пшеничная клейковина)

### Молочная кислота

### Лактат натрия

### Геллановая камедь

### Ксантановая камедь

### Гуаровая камедь

### Полидекстроза

### Гуммиарабик

### Подсластители:

Сукралоза  
Сорбитол  
Эритритол  
Мальтит  
Фруктоза  
Декстроза  
Мальтодекстрин

### Глицерин

### Лецитин соевый, подсолнечный

### Глутамат натрия

### Риботид

### Сорбат калия (гранулы, порошок)

### Сорбиновая кислота

### Бензоат натрия (гранулы, порошок)

### Цитрат натрия

### Клетчатка (пищевые волокна):

Пшеничная  
Соевая

### Лимонная кислота

### Кунжут

### Маринады жидкие

**СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО** соевых текстурированных белков

**ТОЛЬКО ПРЯМЫЕ КОНТРАКТЫ ОТ ЗАРУБЕЖНЫХ  
И ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ИНГРЕДИЕНТОВ**

# РАЗВИВАЙТЕСЬ ВМЕСТЕ С НАМИ!

тел.: +7(812) 9215465 soytvp.com  
ingredienty-razvitie.ru info@mille.ru

25 лет вместе с Вами!

**Компания Милорада поставляет на Российский рынок весь спектр ингредиентов для пищевой отрасли.**

**Мы предлагаем Вам следующий ассортимент ингредиентов для пищевой промышленности:**

- Ароматизаторы и вкусоароматические вещества;
- Натуральные и синтетические красители;
- Пектины, крахмалы, агары, камеди, стабилизирующие системы;
- Глянцеватели;
- Ванилин;
- Натуральные подсластители;
- Витамины, аминокислоты, микроэлементы и премиксы;
- Экстракты полезных растений;
- Порошки, хлопья, кусочки фруктовых ягод, овощей;
- Пищевые волокна;
- Закваски, ферменты, эмульгаторы;
- Декорирующие добавки.

**Мы предлагаем Вам воспользоваться следующими видами наших услуг:**

- **Доставка товаров** в кратчайшие сроки из любой страны от любого производителя в любом объеме всеми видами транспортировки до дверей Вашего производства/офиса/склада;
- **Таможенное оформление** товаров с различной спецификой в соответствии с Законодательством РФ;
- **Хранение** пищевых ингредиентов с разными температурными режимами: -18С; +5-8С; +20С, разных классов опасности, в том числе спиртосодержащих;
- **Гибкие условия оплаты**, разработка кост-модели с учетом всех затрат, требующихся для поставки груза по выгодным для Вас ценам.

**Опираясь на инновационный мировой опыт, мы постоянно расширяем ассортимент предлагаемых ингредиентов и оказываем профессиональную технологическую и сервисную поддержки своим клиентам.**



## РАЗРАБОТКА, ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

- ✓ Стабильное качество и безопасность выпускаемой продукции – основные задачи производства. Мы предлагаем сырье и ингредиенты для их успешного решения!

БАРГУС ТРЕЙД – Ваш поставщик сырья  
и ингредиентов для пищевой промышленности

8 800 707 08 70 [www.bargus-trade.ru](http://www.bargus-trade.ru)



# Ducatto

крем на растительных маслах



БЕСКОМПРОМИССНАЯ  
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ!

# transfoodservice

bringing pleasure to food



**ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВСЕХ ОТРАСЛЕЙ**  
**ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

[www.transfoodservice.com](http://www.transfoodservice.com)

Тел: +7 (495) 775 65 00 [info@transfoodservice.com](mailto:info@transfoodservice.com)





**ЕДИНСТВЕННЫЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ  
ЖЕЛАТИНА ПИЩЕВОГО В ЕВРАЗИЙСКОМ  
ЭКОНОМИЧЕСКОМ СОЮЗЕ**



**ОАО «МОЖЕЛИТ»**  
Республика Беларусь, 212003  
г. Могилев, ул. Челюскинцев, 84  
Тел: +375 (222) 78-84-11  
E-mail: gelatin@tut.by

**www.gelatin.by**

# hydrosol

THE STABILISER PEOPLE

- Молочные продукты и мороженое
- Деликатесные продукты
- Мясные и колбасные изделия
- Рыбные продукты
- Супы и соусы
- Для облегчения фасовки и обработки готовых блюд

# h4



Ароматизаторы  
и натуральные  
фруктовые пасты



**olbrichtarom**  
creating better taste

- Хлебобулочные изделия
- Молочные продукты
- Мороженое
- Кондитерские изделия
- Мясные и колбасные изделия



Витаминные и минеральные  
премиксы



## Muehlenchemie

makes good flours even better

- Стандартизация муки
- Обогащение муки витаминами и минеральными веществами
- Исследование муки
- Технологические консультации
- Дозаторы микрокомпонентов
- Тест-наборы для определения витамина А, железа и цинка



Хлебопекарные  
и кондитерские  
ингредиенты

## SternIngredients

Russia

Производство пищевых ингредиентов

Телефон: + 7 (812) 319 36 58  
+ 7 (495) 380 02 41  
[www.sterningredients.ru](http://www.sterningredients.ru)  
[info@sterningredients.ru](mailto:info@sterningredients.ru)



**deutscheback**  
better baking

- Функциональные системы для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- Эмульгаторы для кондитерских изделий
- Средства для улучшения взбивания, кондитерские топпинги
- Ароматизаторы для хлебобулочных изделий
- Разработка рецептов

## STERNVITAMIN

Fortification for a Healthy Life

- Напитки
- Хлебобулочные изделия
- Зерновые хлопья
- Детское питание
- Молочные продукты
- Функциональные добавки





**Фруктовое решение** для *Вашего* бизнеса!

ООО «АГРАНА Фрут Московский регион»  
Россия, 142203, г. Серпухов, Московской области,  
ул. Фестивальная, д. 5

Тел.: +7 495 666-21-00  
[www.agrana.ru](http://www.agrana.ru)



## ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

### • ДЕКСТРОЗА

Для производства кондитерских изделий, хлебопекарной промышленности, изготовления мороженого, производства алкогольных и безалкогольных напитков, молочной промышленности, производства детского питания, мясоперерабатывающей промышленности

### • ФРУКТОЗА

Для молочной промышленности (мороженое, йогурты, творожки), кондитерского производства, лечебного, диетического и спортивного питания

### • КРАХМАЛЫ

Для кондитерской, масложировой, молочной, мясной и рыбной промышленности



 **BANG & BON SOMER**

г. Москва, 125040, ул. Правды, д. 26,  
бизнес-центр «Северное Сияние», 5 этаж  
Тел.: (495) 258-40-40, 258-40-52. Факс: (495) 258-40-39.  
E-mail: [reception@bangbonsomer.com](mailto:reception@bangbonsomer.com)

# РЕАТЭКС

производство основано в 1929 году

## ПИЩЕВЫЕ ФОСФАТЫ

- для мясопереработки
- для производства плавленых сыров
- для переработки молока
- для кондитерской промышленности
- для получения хлебопекарных дрожжей

ОАО «РЕАТЭКС»  
РФ, 115088, Москва,  
ул. Угрешская, 33  
Тел: +7 495 679 38 47  
Факс: +7 495 679 19 92  
E-mail: info@reatex.ru

[www.reatex.ru](http://www.reatex.ru)

SOYUZOPTORG

e-mail: office@soyuzoptorg.com

## Яркий вкус и польза в вашем продукте

Ингредиенты для всех отраслей пищевой промышленности: ароматизаторы, красители, агар, пектины, каррагинаны, желатин, яичные продукты, молочные белки, усилители вкуса, антиоксиданты, эмульгаторы, консерванты и многое другое...

тел. 8-800-333-00-89  
[www.soyuzoptorg.com](http://www.soyuzoptorg.com)

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ И ПОСТАВЩИК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**  
(мясная, рыбная, кондитерская, молочная)

Натуральные и водорастворимые смеси специй, эмульгаторы, фосфаты, смеси для инъекций, заменители яичного порошка, белковые функциональные смеси (молочные, соевые, животные), ускорители созревания, маринады, обсыпки, лактаты  
Любые вкусовые букеты, в том числе зарубежные, по вашему заказу



**ООО «БОГАТЫРЬ»**  
г. Санкт-Петербург,  
тел.: (812) 387-60-90, 387-42-05  
E-mail: vobzigin@rambler.ru  
www.bogatir-spb.ru

ИЩЕМ ДИЛЕРОВ

**ИННОВАЦИОННЫЕ**  
ингредиенты для ваших  
**успешных**  
продуктов



**Балтийская Группа**  
пищевые ингредиенты

**Разработки**

- технологические инновации
- авторские рецептуры

**Маркетинг**

- исследования рынка
- изучение мировых тенденций
- разработка концепции

**Поставки**

- гибкая ценовая политика
- европейские производители

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** концентраты молочных и сывороточных белков, казеин, эмульгирующие соли, крахмал для сыров и сырных продуктов, стабилизаторы на основе МКЦ, каррагинана, альгината натрия, ароматизаторы, сухой яичный белок, пектин, желатин, агар, пищевые волокна, красители, концентрированные соки и пюре, мука специального назначения, улучшители и многое другое.

www.balticgroup.ru  
baltic-public@balticgroup.ru

Санкт-Петербург: +7 (812) 320 76 77  
Москва: +7 (495) 921 28 68



Martin Bauer Group

**РАСТИТЕЛЬНЫЕ  
ЭКСТРАКТЫ И ТРАВЫ  
ДЛЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
И НАПИТКОВ**

www.martin-bauer-group.com/ru/  
info@martin-bauer-group.ru  
(495)777-54-27, (495)777-54-29



ООО «Симбио» - команда профессионалов, обеспечивающая высокий уровень обслуживания и внимательное отношение к партнерам.

Нашим партнерам (при необходимости) мы гарантируем помощь технолога. Мы предлагаем гидролизаты куриного белка, произведенные методом ферментативного гидролиза для птицеперерабатывающей и пищекокцентратной промышленности и производителей функциональных добавок для пищевой промышленности.

Гидролизат куриного белка НСП 150 Premium - аминокептидный комплекс, продукт натурального происхождения - ингредиент для придания вкуса и аромата цыпленку - бройлеру, используется при массировании и/или инъектировании сырья. При использовании гидролизата куриного белка НСП 150 Premium продукты из мяса птицы приобретают:

- ▶ вкус и аромат «домашней курочки»,
- ▶ плотную упругую консистенцию,
- ▶ обогащение белком



**СИМБИО**

**ООО «Симбио»**

123290, Москва, 1-й Магистральный тупик, д.10, к.1

Тел.: +7 (495) 648-64-62

## FMC Health and Nutrition - мировой лидер по производству ингредиентов из природного натурального сырья

Мы предлагаем инновационные технологические решения для придания цвета и формирования стабильной консистенции молочных напитков и десертов, плавленных сыров и мясных изделий, фруктовых наполнителей и начинок для выпечки, сливок для взбивания, сгущенного молока и кондитерских изделий.

Наши продукты:

- натуральные красители BioColor®
- микрокристаллическая целлюлоза Avicel®, Avicel-plus®
- каррагинаны Gelcarin®, Lactarin®, Viscarin®
- альгинаты Protanal®, Manuacol®, Manugel®



# FMC

FMC Health and Nutrition  
119071 Москва ул. Стасовой, д. 4,  
офис А250.  
Тел.: +7 495 954 4112  
tatiana.matveeva@fmc.com  
www.fmcbiopolymer.com

## ООО «Азелис Рус»



дистрибьютор пищевых ингредиентов для продуктов питания:

- Ароматизаторы
- Модифицированные крахмалы
- Подсластители
- Дрожжевые экстракты
- Пищевые волокна
- Агар
- Гуммиарабик

Наш ассортимент увеличивается согласно запросам и потребностям рынка.



Мы осуществляем технологическую поддержку по всей России.

Наши склады располагаются в городах:

- Москва
- Санкт-Петербург
- Краснодар
- Екатеринбург
- Новосибирск

T: +7 (495) 228-17-79

E: info@azelis.ru

www.azelis.ru



**файн  
АРОМА**  
ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

## АРОМАТИЗАТОРЫ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ЛУК СУШЕНЫЙ ЖАРЕНЬЙ

**Российская компания «Файн Арома» разрабатывает и производит:**

- ★ Вкусоароматические комплексные добавки для снековой промышленности
- ★ Смеси натуральных специй и пряностей для различных отраслей пищевой промышленности
- ★ Комплексные смеси специй и бульонных основ для продуктов быстрого приготовления

ООО «Файн Арома»: 129029, г. Москва, Автомобильный проезд, 8  
Тел./факс (495) 786-97-40  
E-mail: fine-aroma@yandex.ru, www.fine-aroma.ru



## ВКУСАРОМ, ООО

Россия, 141009, Московская обл.,  
г. Мытищи, ул. Бояринова, 26  
Тел./Факс: (495) 645-00-65 (многоканальный)  
e-mail: info@sweetfeel.ru

*StabiCream*



 ТЕХНОЛОГИИ  
ВКУСА И АРОМАТА  
**ВКУСАРОМ**



**AVERS**

**КРАХМАЛЫ**  
 - натуральные  
 - модифицированные  
**ХЛОПЬЯ и ПОРОШКИ**  
 картофельные  
**МАКАРОНЫ** быстрого приготовления  
**КУС-КУС**  
**МУКА** экструзионная  
 - кукурузная, пшеничная,  
 - рисовая, ржаная  
 - гороховая, фасолевая  
**СУБЛИМИРОВАННЫЕ**  
 - фрукты и ягоды  
**СЛИВКИ и ЖИРЫ** сухие растительные  
**ГРЕНКИ** суповые и салатные  
**НАЧИНКИ** фруктовые  
**НАПИТКИ** безалкогольные на натуральном сырье

Торговый Дом АВЕРС  
 197101, г. Санкт-Петербург, ул. Кронверкская, д. 23, лит. А  
 (812) 339-88-72, 339-88-68, 339-88-70  
 www.neofood.ru · info@neofood.ru  
 Представительство в Москве 8 (916) 205-42-86  
 Представительство в Нижнем Новгороде (831) 438-85-82



**ЭкоСервис**

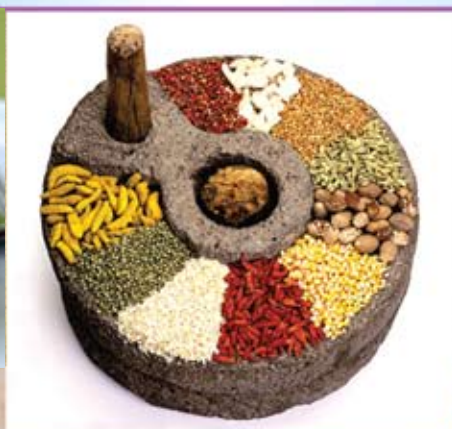
**ВКУСНЫЕ ИДЕИ**

**АППЕТИТНЫЕ РЕШЕНИЯ**

**КОМПЛЕКСНАЯ ПОДДЕРЖКА**

**www.eko-s.ru**  
**+ 7(495) 926 96 04**

Компания <ИТ-КАПИТАЛ> производитель и поставщик пищевых ингредиентов. В производственной лаборатории разрабатываются под заказ новая технологическая продукция в т.ч. микрокапсулированные добавки.

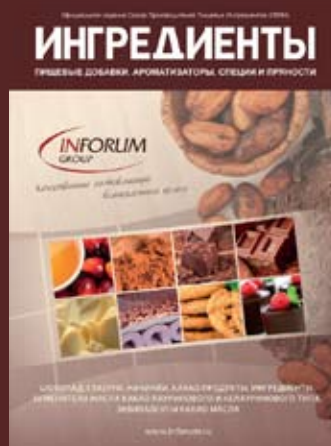


**ИТ КАПИТАЛ**  
 8(812) 335-20-22  
 8(812) 740-17-80  
[www.capitald.ru](http://www.capitald.ru)



# СОДЕРЖАНИЕ СПРАВОЧНИКА

<b>1. КОМПАНИИ</b> .....	25 - 55
Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке:	
• компании участники .....	26 - 55
<b>2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ</b> .....	57 - 68
Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.	
1. Для изменения внешнего вида .....	58
2. Для регулирования вкуса и запаха .....	58
3. Ароматизаторы .....	60
4. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта .....	61
5. Технологические вспомогательные средства .....	63
6. Для увеличения сохранности продукта .....	64
7. Физиологические функциональные ингредиенты .....	64
8. Ингредиенты с комбинированными функциями .....	66
9. Прочие ингредиенты .....	68
10. Продукты и сырье для HORECA .....	68
<b>3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ</b> .....	69 - 216
1. Для изменения внешнего вида .....	69
2. Для регулирования вкуса и запаха .....	81
3. Ароматизаторы .....	91
4. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта .....	101
5. Технологические вспомогательные средства .....	129
6. Для увеличения сохранности продукта .....	139
7. Физиологические функциональные ингредиенты .....	145
8. Ингредиенты с комбинированными функциями .....	159
9. Прочие ингредиенты .....	205
10. Продукты и сырье для HORECA .....	213
<b>4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b> .....	82 - 270
Информационные материалы компаний .....	82
Контакты компаний представленных на российском рынке .....	120



## «Ингредиенты, пищевые добавки, ароматизаторы, специи и пряности»

### ЧЕТЫРНАДЦАТОЕ ИЗДАНИЕ

Ежегодный общепромышленный информационно-аналитический справочник.

Официальное издание Союза Производителей Пищевых Ингредиентов (СППИ)

Специализированное издание для специалистов, занятых в сфере производства продуктов питания

Издание зарегистрировано Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.

Свидетельство о регистрации средства массовой информации (СМИ) ПИН №ФС77-21691 от 19 августа 2005 года.

**Издатель** – ООО «Индастри Ньюс Медиа»

**Генеральный директор, Главный редактор**  
Юрий Девятков

**Прием рекламы**  
Тел: (495) 920-9978  
info@profnavigator.ru

**Адрес редакции**  
117623, Россия, Москва, ул.2-я Мелитопольская 21

Редакция не несет ответственности за содержание рекламы.

Все претензии принимаются в течении трех недель со дня выхода номера.

Все рекламируемые товары и услуги имеют необходимые сертификаты и лицензии



# СОЮЗ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

## Приоритетные направления деятельности:

- координация деятельности участников рынка пищевых ингредиентов и добавок
- представительство и защита интересов членов СППИ в государственных органах власти, общественных и иных организациях
- обеспечение производителей, потребителей достоверными сведениями о пищевых ингредиентах
- техническое регулирование и создание нормативной базы индустрии пищевых ингредиентов
- создание условий для обучения и подготовки специалистов в области пищевых ингредиентов
- развитие обмена информацией путем организации выставок, научно-практических конференций, форумов и семинаров, поддержки выпуска специализированных изданий, журналов и книг, проведение пресс-конференций.



**15 лет  
вместе**

Вкус  
Цвет и аромат  
Текстура и структура  
Сохранность продукции

Ароматизаторы  
Красители  
Консерванты  
Антиоксиданты  
Стабилизаторы  
Загустители и эмульгаторы  
Подсластители и наполнители  
Носители и ферменты  
Функциональные ингредиенты:  
Пищевые волокна  
Пребиотики и пробиотики  
Минеральные вещества  
Витамины

115093, г. Москва, 1-й Щипковский пер., д.20, оф. 209

т/ф. +7 (499) 787-72-06

[www.sppiunion.ru](http://www.sppiunion.ru) [souz\\_sppi@mail.ru](mailto:souz_sppi@mail.ru)

**СППИ — добровольное объединение юридических лиц, активно занятых производством и реализацией ингредиентов для промышленного потребления в отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности: исследовательской, издательской, выставочной, образовательной деятельностью в области пищевых и биологически активных добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, в том числе для функциональных пищевых продуктов.**

Созданный в 2001 году по инициативе 6 компаний, в настоящее время Союз объединяет свыше 50 производителей пищевых ингредиентов, учебных и научных учреждений, издательских компаний.

В непростых экономических и политических условиях 2014–2015 гг. СППИ и ведущим отраслевым объединениям пищевой отрасли удалось отстоять позиции по антисанкционным мерам, что позволило избежать серьезных негативных последствий практически для всех отраслей отечественной пищевой индустрии и сохранить уровень производства без приостановки деятельности, особенно для социально значимых производств детского, специализированного и клинического питания.

Включение пищевых микроингредиентов в перечень продукции, запрещенной к ввозу РФ, поставило предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности в довольно сложную ситуацию, так как Россия является высоко импортзависимой по данной группе товаров. Оперативное решение этого вопроса за счет внесения соответствующих изменений в постановление и разрешение поставок микроингредиентов свидетельствует, с одной стороны, о понимании роли (значении) пищевых микроингредиентов в выпуске пищевой продукции, а с другой стороны — это сигнал о необходимости развития собственной индустрии пищевых ингредиентов. В противном случае решить вопросы продовольственной безопасности страны невозможно, так

как можно иметь сырьё, но его не перерабатывать в полноценные пищевые продукты и ингредиенты. И этот сигнал федеральными органами власти был принят во внимание: определены новые направления развития АПК, готовятся программы поддержки производителей, созданы экономические зоны.

Необходимость наличия в стране собственного развитого производства пищевых микроингредиентов была очевидна и ранее, а события 2014–2015 гг. стали своеобразным катализатором для принятия решения о подготовке Программы развития производства микроингредиентов на период до 2030 года (далее Программа). Разработка проекта Программы осуществляется совместными усилиями двух организаций — Союзом производителей пищевых ингредиентов и ВНИИ пищевых добавок. В основу проекта Программы положена Концепция развития отечественного производства пищевых микроингредиентов, разработанная ВНИИПД на период до 2025 г. Бизнес-сообщество отрасли рассчитывает на успешную реализацию данного направления деятельности СППИ.

Сегодня, когда пищевые ингредиенты играют грандиозную роль в создании продуктов питания, а рынок пищевых ингредиентов стремительно развивается, координация предпринимательской деятельности в данной области, обеспечение государственно-правовой помощи, представительство и защита коллективных интересов участников рынка ингредиентов в государственных органах власти и органах местного

самоуправления, общественных и иных организациях, стали насущной необходимостью!

Важной сферой деятельности Союза является и информационное обеспечение производителей, потребителей и граждан России достоверными сведениями о пищевых ингредиентах и принципах их применения, особенно с учетом массового «мракобесия» СМИ и телевидения, и постоянных атак на производителей продуктов питания.

По поводу многих пищевых добавок и сырьевых компонентов на уровне узких специалистов идут научные споры, отголоски которых доходят и до общественного сознания. Много в этих спорах не имеет ничего общего со здоровьем, а определяется экономикой и провоцируется тривиальной конкурентной борьбой. Человеку, который не является специалистом в этой области, сложно разобраться в клубке противоречивых мнений, постоянно выплёскивающихся в СМИ: и это вредно, и то вызывает аллергию. Но вредным может стать вообще любое вещество, если не знать меры. Применение же каждой пищевой добавки регламентируется соответствующими нормативными документами, которые в нашей стране проходят экспертизу в Роспотребнадзоре и НИИ питания. Ничего опасного для здоровья к использованию в пищевой промышленности эти государственные учреждения не пропускают!

Не без сожаления, приходится констатировать тот факт, что и многие госслужащие, обладающие законотворческой функцией, подвержены соблазну популизма и «сбрасывают» в СМИ очередные инициативы (то о запрете пищевых добавок, пальмового масла, продукции с ГМО, сладостей и безалкогольных напитков с высоким уровнем сахара и прочее, то введение дополнительных акцизов и сборов) будоражающие общественное сознание, тем самым спекулируя на вопросах здоровья потребителей и защите их прав.

Борьба с некачественной, фальсифицированной продукцией, недобросовестными производителями должна проводиться в рамках административного и уголовного кодексов РФ,

соответствующие статьи и меры там хорошо прописаны, и это вполне действующий инструмент.

Введение же ограничений на применение отдельных сырьевых компонентов, ограничения перечня пищевых добавок, дополнительных требований к маркировке, в целом не решат вопросов борьбы с фальсификатами, обеспечения качества и безопасности продуктов питания, не повысит культуру промышленного производства, т.к. только строгое соблюдение действующих нормативных актов РФ и ЕАЭС, надлежащий контроль со стороны надзорных органов, а также применение норм административного и уголовного кодекса, в части соблюдения требований Технических регламентов, способно обеспечить достойный уровень качества пищевой продукции для потребителей. Меры должны приниматься к недобросовестному производителю, а не к компоненту продукта! В целом большинство инициатив в отношении регулирования пищевой отрасли составляются без учета действующего национального законодательства и международных обязательств РФ и являются популистской мерой, направленной на расшатывание такого важного сектора экономики как пищевая и перерабатывающая промышленность и дестабилизацию внутреннего потребительского рынка!

Отраслевые объединения, ассоциации и союзы, в том числе и СППИ, ведут активную работу по оценке законодательных инициатив, и анализу их влияния на развитие пищевой индустрии.

Приоритетные направления деятельности СППИ достаточно традиционны и сохраняют свою актуальность и на ближайшие 2016–2017 годы:

1. Работа над Проектом комплексной отраслевой Программы развития производства микроингредиентов (пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства) в РФ на 2015–2030 гг., т.к. применение пищевых микроингредиентов является важнейшим фактором, обеспечивающим развитие производства продуктов питания и реализацию стратегии импортозамещения.



2. Продвижение концепции здорового и функционального питания в части развития производства и применения микроингредиентов.
3. Содействие совершенствованию системы технического регулирования на потребительском рынке, систематический анализ законодательства и правоприменительной практики в области производства и потребления пищевых ингредиентов, подготовка проектов законодательных и иных нормативных правовых актов по регулированию отрасли и рынка пищевых ингредиентов, в т. ч. подготовка предложений в директивные органы по устранению обнаруженных недостатков и ошибок в ТР ТС 029/2012. Работа по гармонизации ТР ТС 029/2012 с международными документами и регламентами в части качества и безопасности пищевых ингредиентов, требований к маркировке и упаковке. Работа над дорожной картой обращения пищевых ингредиентов на рынке ТС (определение/уточнение документального сопровождения оценки соответствия, подтверждения показателей качества и безопасности)
4. Участие в работах по совершенствованию образования и подготовки специалистов в области эффективного производства и безопасного применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств:
  - участие членов Союза в подготовке специалистов (бакалавров) и магистров для индустрии пищевых ингредиентов в ведущих ВУЗах России путем организации практики, подготовки учебной литературы, участие в НИР и ГосГрантах.
  - участие в работе по повышению квалификации специалистов и работников государственных и бизнес-структур в области получения и применения пищевых добавок, ароматизаторов и функциональных ингредиентов (совместно с отраслевыми НИИ).
5. Участие в Международных выставках, конференциях и семинарах, посвященных технологиям получения, эффективного применения, нормирования и безопасности микроингредиентов в продуктах питания.
6. Взаимодействие с международными организациями, работающими в области пищевых микроингредиентов и продуктов здорового питания.
7. Развитие понятийного аппарата в сфере производства, применения и потребления пищевых микроингредиентов. Работа СППИ и его участников в рамках Медиа-программы в поддержку применения пищевых ингредиентов, т. е. работа со СМИ, систематически формирующими отрицательное представление о пищевых ингредиентах и продуктах питания и доведение достоверной информации до потребителей. Подготовка и проведение ряда пресс-конференций, циклов телепередач и интервью по проблемам развития производства, нормирования и применения пищевых микроингредиентов.

За эти годы СППИ была проделана большая работа по объединению усилий многих участников рынка пищевых ингредиентов для становления и развития отечественной индустрии ингредиентов и успешной деятельности каждого производителя.

Мы верим, что совместные усилия бизнес-сообщества, государственных органов и научных организаций позволят создать и возродить промышленное производство микроингредиентов в РФ и повысить уровень их профессионального применения в пищевых производствах.

***Надеемся, что наши инициативы найдут еще больше единомышленников и союзников!***

115093, г. Москва, 1-й Щипковский пер., д.20, оф. 209

т/ф. +7 (499) 787-72-06

[www.sppiunion.ru](http://www.sppiunion.ru) [souz\\_sppi@mail.ru](mailto:souz_sppi@mail.ru)

# СОДЕРЖАНИЕ

## СПРАВОЧНИКА

<b>1. КОМПАНИИ</b> .....	25 - 55
Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке:	
• компании участники .....	26 - 55
<b>2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ</b> .....	57 - 68
Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.	
1. Для изменения внешнего вида .....	58
2. Для регулирования вкуса и запаха .....	58
3. Ароматизаторы .....	60
4. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта .....	61
5. Технологические вспомогательные средства .....	63
6. Для увеличения сохранности продукта .....	64
7. Физиологические функциональные ингредиенты .....	64
8. Ингредиенты с комбинированными функциями .....	66
9. Прочие ингредиенты .....	68
10. Продукты и сырье для HORECA .....	68
<b>3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ</b> .....	69 - 216
1. Для изменения внешнего вида .....	69
2. Для регулирования вкуса и запаха .....	81
3. Ароматизаторы .....	91
4. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта .....	101
5. Технологические вспомогательные средства .....	129
6. Для увеличения сохранности продукта .....	139
7. Физиологические функциональные ингредиенты .....	145
8. Ингредиенты с комбинированными функциями .....	159
9. Прочие ингредиенты .....	205
10. Продукты и сырье для HORECA .....	213
<b>4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b> .....	82 - 270
Информационные материалы компаний .....	82
Контакты компаний представленных на российском рынке .....	120

## КОМПАНИИ

АВЕРС Торговый Дом, ООО .....	26
АГРАНА Фрут Московский регион, ООО .....	27
Азелис Рус, ООО .....	28
Балтийская Группа, АО .....	29
Банг и Бонсомер, ООО .....	30
Баргус Трейд, ООО .....	31
Богатырь, ООО .....	32
ВКУСАРОМ, ООО .....	33
Дукат, Компания ООО .....	34
ДСМ Восточная Европа, ООО .....	35
Ингредиенты. Развитие, ООО .....	36
ИНПАКК, ООО .....	37
Инфорум Какао, ООО .....	38
МАРТИН БАУЕР, ООО .....	39
Милорада КПФ, ООО .....	40
МОЖЕЛИТ, ОАО .....	41
Новозаймс РУС, ООО .....	42
РЕАТЭКС®, ОАО .....	43
Симбио, ООО .....	44
Союз, Корпорация .....	45
Союзоптторг, ГК .....	46
ТФС, ООО .....	47
Файн Арома, ООО .....	48
Штерн Ингредиентс, КТ ООО .....	49
ЭкоСервис, ООО .....	50
Электрогазохим НПП, ООО .....	51
ЭФКО Пищевые Ингредиенты, ООО .....	52
FMC Health and Nutrition .....	53
AIPU FOOD Industry Co., Ltd .....	54
Реттенмайер Рус, ООО .....	55


**AVERS**

## АВЕРС Торговый Дом, ООО

**197101, г. Санкт-Петербург,  
ул. Кронверкская, д. 23, лит. А  
Тел. (812) 339-88-72, 339-88-68, 339-88-70  
E-mail: info@neofood.ru  
Web: www.neofood.ru**

### Представительства в РФ:

- Москва - Тел.: +7 916 205-42-86
- Нижний Новгород - Тел.: (831) 438-85-82

### Представительства:

- Украина - Тел.: +38 061 2236764, +38 050 7444733
- Республика Беларусь - Тел.: +375 212 652220

### Дилеры:

- «Дело вкуса»  
г. Челябинск, ул. П. Калмыкова, д. 9  
Тел.: (351) 721-46-17, 721-68-82  
mail: aroma-2000@inbox.ru
- «Суворовский редут – Кубань»  
г. Краснодар, п. Знаменский, ул. Березовая, д. 2/1  
Тел.: (861) 210-10-30, 279-10-30  
mail: info-kuban@suvredut.ru

Компания «АВЕРС» работает на российском рынке с 2001 года. Основным видом деятельности компании является дистрибуция пищевых ингредиентов известных западно-европейских компаний.

Компания «АВЕРС» представляет на российском рынке такие компании как:

- **AVEBE (Нидерланды)** – нативные и модифицированные крахмалы;
- **RIXONA (Нидерланды)** – картофельные хлопья, порошки, гранулы;
- **SNAUCER FOODS (Франция, Великобритания)** – гренки, сублимированные овощи, фрукты, йогурты, сыры;
- **CODRICO (Нидерланды)** – экструзионная мука на основе различного растительного сырья;
- **ALPINA SAVOIE (Франция)** – макароны быстрого приготовления;
- **DP SUPPLY (Нидерланды)** – сухие растительные сливки и жиры.

В 2009 году компания АВЕРС открыла в Санкт-Петербурге производство пищевой продукции для кондитерской, хлебопекарной промышленности и сетей быстрого питания.

В ассортименте компании:

- большой выбор фруктовых начинок: джемов, конфитюров, топпингов, варенья для внесения в кондитерские и хлебобулочные изделия до выпечки и выпечные полуфабрикаты с широким диапазоном содержания фруктов и/или ягод;
- более 100 видов сухих смесей для быстрого приготовления картофельного пюре, супов и соусов;
- напитки безалкогольные на натуральном сырье (глинтвейн, грог, сбитень), морсы концентрированные (клюква, брусника, фруктово-ягодные)
- продукты в порционной фасовке: суповые и салатные гренки, соусы (майонез, кетчуп, кисло-сладкий и другие).

Кроме того мы предоставляем услуги по фасовке продуктов кли-

ента, в том числе под торговой маркой клиента, (сыпучих, жидких и пастообразных) от 10 г до 50 кг в сашетах, стиках, диппотах, пакетах и мешках.

Также компания АВЕРС предлагает Вашему вниманию аппарат для быстрого приготовления картофельного пюре, супов и соусов собственного производства.

В составе компании функционируют следующие подразделения: оптовая торговля, собственное опытно-промышленное производство, исследовательская лаборатория, таможенное оформление, сертификация, международные и внутренние перевозки. Отгрузка производится со складов в Санкт-Петербурге, Москве и Нижнем Новгороде.

Компания АВЕРС рада предложить Вам ингредиенты для:

- производства продуктов быстрого приготовления
- кондитерской
- хлебопекарной
- мясной
- масложировой
- молочной
- пищевых концентратной промышленности
- HoReCa







## Азелис Рус, ООО

**127055, г. Москва, улица Бутырский вал, д.68/70, стр. 1**  
**Тел.: +7 (495) 228-17-79**  
**E-mail: info@azelis.ru**  
**Web: www.azelis.ru**

Международный дистрибьютор пищевых ингредиентов для продуктов питания.

Группа компаний Azelis была образована в 2001 году и на сегодняшний день насчитывает 29 офисов по всему миру, 17 современных лабораторий, около 1100 квалифицированных специалистов. В 2015 году Azelis вошел в ТОП-10 мировых лидеров в области дистрибьюции химического сырья.

В России ООО «Азелис Рус» успешно сотрудничает с предприятиями с 2008 года, с момента появления представительства компании и отдела Пищевые ингредиенты. Главный офис компании располагается в Москве. Мы стараемся сделать наш сервис более комфортным для наших клиентов, в связи с чем мы имеем представителей Пищевого отдела в Санкт-Петербурге, Екатеринбурге, Новосибирске и Краснодаре, а технологическая и информационная поддержка оказывается по всей России.

- Преимущества работы с ООО «Азелис Рус»:
- 10 лабораторий по разработке новых рецептов, расположенных в Европе, США и Китае.
  - Обширная база рецептов.
  - Системы качества и оперативный контроль.
  - Предоставление образцов.
  - Следование тенденциям рынка.
  - База лучших поставщиков.

Мы сотрудничаем с крупными производителями пищевых ингредиентов: Silesia, Celanese, DSM, StarPro, ID Food и многими другими.

У нас есть предложения для всех отраслей пищевых промышленности:

- Хлебобулочные изделия.
- Напитки.
- Кондитерские изделия.
- Продукты для быстрого приготовления.
- Молочные продукты и десерты.
- Питание для здорового образа жизни.
- Мясные и рыбные изделия.
- Майонезы и соусы.

## ООО «Азелис Рус»

дистрибьютор пищевых ингредиентов для продуктов питания:

- Ароматизаторы
- Модифицированные крахмалы
- Подсластители
- Дрожжевые экстракты
- Пищевые волокна
- Агар
- Гуммиарабик

Наш ассортимент увеличивается согласно запросам и потребностям рынка.



Мы осуществляем технологическую поддержку по всей России.

Наши склады располагаются в городах:

- Москва
- Санкт-Петербург
- Краснодар
- Екатеринбург
- Новосибирск

T: +7 (495) 228-17-79

E: info@azelis.ru

www.azelis.ru



## Балтийская Группа, АО

**Центральный офис:**  
**192019, Санкт-Петербург,**  
**наб.Обводного канала д. 24, лит. А**  
**Тел.: +7 (812) 320-76-77**  
**E-mail: baltic-public@balticgroup.ru**  
**Web: www.balticgroup.ru**

**Отделение в Москве:**  
**117420, Москва, ул. Наметкина, д. 10А, оф. 282,**  
**Тел./факс: +7 (495) 921-28-68**

Балтийская Группа - один из крупнейших российских поставщиков высококачественных ингредиентов для пищевой промышленности.

Балтийская Группа основана в 1993 году. Одним из важных этапов жизни компании стал 2002 год, когда крупнейший европейский поставщик ингредиентов Ter Hell & Co GmbH вошел в число акционеров Балтийской Группы.

Доверие партнеров особо ценится в компании и является одним из основополагающих принципов деятельности. Все знания, навыки и опыт, приобретенный за два десятка лет, направлены на совершенствование процесса пищевого производства в нашей стране.

Балтийская Группа ориентирована на то, чтобы в России появлялись продукты, полезные для здоровья, и поэтому сотрудничает с лучшими мировыми производителями ингредиентов, чья репутация сама по себе является гарантией качества.

Компания сотрудничает более чем с 70 поставщиками со всего мира, среди которых Herbstreith & Fox KG, Herbafood Ingredients GmbH, FMC Health and Nutrition, Givaudan, Ingredion, Iprona AG, PQ Silicas UK Ltd, Sensient Colors Europe GmbH.

Балтийская Группа является постоянным членом Союза Производителей Пищевых Ингредиентов, регулярно участвует в отраслевых мероприятиях: выставках, конференциях, форумах и т.д.

Для удобства клиентов Балтийская Группа оказывает широкий спектр дополнительных услуг.

**Технологические.** Балтийская Группа обеспечивает производителей вспомогательными материалами, оказывает технологическую поддержку, предоставляет образцы и рецептуры.

**Логистические.** Транспортное подразделение Балтийской Группы может доставить или организует доставку вашего груза в любую точку России и стран СНГ. С каждой поставкой товара предоставляется пакет документов в соответствии с действующими на территории Российской Федерации требованиями.

**Маркетинговые.** Балтийская Группа проводит регулярные исследования российского рынка, оказывает помощь в создании концепции продукта.

**Консультационные.** Балтийская Группа проводит для своих постоянных клиентов семинары и обучение, в том числе на базе поставщиков в Великобритании и Германии. Партнеры Балтийской Группы готовы оперативно ответить на любые технические вопросы, а также посетить предприятия клиентов для оказания помощи в решении вопросов практического применения ингредиентов.

Балтийская Группа – это команда высококвалифицированных специалистов, трудовая деятельность многих из них связана с компанией уже пять, десять, пятнадцать и более лет.

Специалисты Балтийской Группы известны и уважаемы в профессиональной среде, регулярно выступают на научно-практических конференциях, публикуют свои работы.

Для создания успешных конечных продуктов Балтийская

Группа предоставляет своим клиентам не только высококачественные ингредиенты, но и оказывает информационную и технологическую поддержку:

- проводит семинары и обучающие тренинги
- организует визиты технологов и специалистов компаний-производителей ингредиентов на предприятия клиентов для проведения пробной выработки, оказания помощи в организации технологического процесса, решения любых возникающих вопросов, связанных с использованием продукции компании;
- приглашает технологических специалистов компании-клиента в собственную лабораторию для отработки конкретных рецептов на современном оборудовании

Лаборатория Балтийской Группы обеспечивает проведение лабораторных испытаний, дает технические рекомендации по дозировкам и способам внесения пищевых ингредиентов; позволяет усовершенствовать существующие технологии и разработать новые, создать концепции и рецептуры продукта по индивидуальному заказу клиента.

Балтийская Группа работает по всей территории России.



# BANG & BON SOMER

## Банг и Бонсомер, ООО

125040, г. Москва, ул. Правды, д. 26,  
 Бизнес центр «Северное Сияние», 5 этаж  
 Tel.: + 7 495 2 584 040  
 Fax: +7 495 2 584 039  
 E-mail: reception@bangbonsomer.com  
 Web: www.bangbonsomer.com

Компания «Банг и Бонсомер» является международной компанией по поставкам материалов, ингредиентов и добавок для различных отраслей промышленности. Компания была основана в 1927 году. Головной офис компании находится в Хельсинки, Финляндия. В России компания представлена с 1993 года. Офисы и склады компании расположены в Москве, Санкт-Петербурге, Екатеринбурге, Новосибирске, Ростове-на-Дону и других городах.

Направление пищевых добавок и ингредиентов является одним из самых быстроразвивающихся в составе компании. Мы сотрудничаем с ведущими европейскими и азиатскими поставщиками пищевых ингредиентов. Год от года мы увеличиваем количество ингредиентов в составе нашего портфолио и предлагаем нашим клиентам все больше продуктов для решения конкретных проблем пищевой отрасли.

Ассортимент компании для пищевой промышленности включает следующие классы продуктов: стабилизаторы, эмульгаторы, антиоксиданты, регуляторы кислотности, консерванты. В отдельное направление выделены ингредиенты для создания продуктов здорового питания, такие как пребиотики инулин и олигофруктоза, заменители сахара с низким гликемическим индексом, рисовые ингредиенты, натуральные антиоксиданты на основе растительных экстрактов, нерастворимые волокна и другие.

Высококачественные ингредиенты и решения для пищевых производств:

### ДЕКСТРОЗА

- Хлебобулочные изделия.
- Алкогольные и безалкогольные напитки.
- Кондитерские изделия.
- Молочные продукты и десерты.
- Производство детского питания.
- Мясоперерабатывающая отрасль.
- Изготовление мороженого.

### ФРУКТОЗА

- Молочные продукты и десерты.
- Кондитерские изделия.
- Продукты лечебного, диетического и спортивного питания.

### КРАХМАЛЫ

- Кондитерской отрасли.
- Масложировой отрасли.
- Мясо и рыбоперерабатывающей отрасли.







## БАРГУС ТРЕЙД, ООО

### Центральный офис:

194044, Санкт-Петербург,  
Большой Сампсониевский проспект, д.21  
Тел.: 8-800-707-08-70  
Web: [www.bargus-trade.ru](http://www.bargus-trade.ru), [www.luxomix.ru](http://www.luxomix.ru), [www.dolcemix.ru](http://www.dolcemix.ru)

Офисы: в Москве, Новосибирске, Омске, Алматы

Компания «БАРГУС ТРЕЙД» специализируется на разработке, производстве и поставке ингредиентов для всех отраслей пищевой промышленности. За 23 года успешной работы компанией открыты филиалы в крупнейших городах России и создана широкая дилерская сеть по всей стране.

Основной объем производства составляют сухие смеси для кондитерской, хлебопекарной, мукомольной, масложировой и молочной промышленности. Также на предприятии производятся натуральные красители, кондитерские гели и термостабильные начинки.

**Для производства кондитерских и хлебобулочных изделий** мы предлагаем к поставке: смеси для приготовления бисквитных полуфабрикатов, пекарские порошки, ферментные препараты, смеси для приготовления печенья, десертов, чизкейков, заварных кремов, термостабильные начинки, кондитерские гели, наполнители-стабилизаторы сливок, сахарные помадки, комплексные хлебопекарные улучшители, зерновые смеси и посыпки и мн. др.

**Для молочной и масложировой продукции** – стабилизационные системы и компаунды для молочных и масложировых продуктов.

**Для мукомольной промышленности** – улучшители-корректоры качества муки, консерванты для муки.

Так же для всех отраслей пищевой промышленности мы предлагаем к поставке ванильные ароматизаторы, интенсивные подсластители и натуральные красители.

### Преимущества работы с «БАРГУС ТРЕЙД»

Собственное производство ингредиентов, позволяет нам оперативно реагировать на все запросы и пожелания клиента и адаптировать выпускаемую продукцию под условия производства заказчика.

Производство «БАРГУС продакшн» сертифицировано на соответствие Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции в пищевой цепи поставок по международным стандартам ISO 22000:2005 и FSSC. Наличие данных сертификатов гарантирует нашим клиентам уверенность в качестве поставляемой нами продукции.

Компания «БАРГУС ТРЕЙД» имеет полис страхования гражданской ответственности, гарантирующий нашим клиентам получение выплат за причинение вреда вследствие недостатков поставляемой нами продукции.

В компании «БАРГУС ТРЕЙД» работают высококвалифицированные специалисты из различных отраслей пищевой промышленности, имеющие опыт работы на ведущих предприятиях России. Наши специалисты всегда готовы оказать квалифицированную и своевременную пред- и послепродажную технологическую поддержку, а при необходимости организовать выезд на предприятие заказчика в кратчайшие сроки.

Мы регулярно принимаем участие в международных специализированных выставках и организовываем обучающие семинары для специалистов пищевой промышленности, где проводим мастер-классы с использованием новых продуктов, обучаем современным приемам ведения технологического процесса, рассказываем об актуальных тенденциях мирового рынка пищевых ингредиентов.

Мы постоянно занимаемся разработкой новых рецептур и поиском новых ингредиентов, ориентированных на желания и запросы клиента, позволяющих разработать новые виды продукции.





## Богатырь, ООО

196084, Санкт-Петербург,  
Митрофаньевское шоссе, 29  
Тел./факс: +7 (812) 387-60-90  
Тел.: +7-921-183-99-78, 387-42-05  
E-mail: 3876090@mail.ru  
Web: www.bogatir-spb.ru

### Для рыбопереработки:

- пряносолевые смеси
- вкусовые букеты
- ускорители созревания
- панировки

### Для хлебопекарной промышленности:

- заменитель яичного порошка для сдобных хлебобулочных изделий, вафель и печенья

Предлагает продукцию собственного производства, для распространения по вашему региону. Наша продукция по качеству, функциональности и вкусоароматике не уступает зарубежным и российским фирмам, а по многим позициям превосходит их. При этом цены значительно ниже. Это отличный шанс заработать! Создадим любой вкус в соответствии с Вашей рецептурой и пожеланиями. Мы предлагаем следующие ингредиенты:

### Для мясopереработки:

- белковые функциональные смеси
- фосфаты, в том числе фосфаты для инъекций
- смеси натуральных и водорастворимых пряностей
- технологические компоненты
- комплексные полифункциональные смеси
- смеси для полуфабрикатов
- панировки
- улучшители пельменного теста
- обсыпки из овощей и пряностей
- маринады
- ускорители созревания
- смеси для инъекций
- аквагели (каррагинаны)

Генеральный директор Обжигин Владимир Михайлович

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ И ПОСТАВЩИК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**  
(мясная, рыбная, кондитерская, молочная)

**Натуральные и водорастворимые смеси специй, эмульгаторы, фосфаты, смеси для инъекций, заменители яичного порошка, белковые функциональные смеси (молочные, соевые, животные), ускорители созревания, маринады, обсыпки, лактаты Любые вкусовые букеты, в том числе зарубежные, по вашему заказу**

**ООО «БОГАТЫРЬ»**  
г. Санкт-Петербург,  
Тел.: (812) 387-60-90, 387-42-05  
E-mail: vobzicjin@rambler.ru  
www.bogatir-spb.ru



ВКУСАРОМ

## ВКУСАРОМ, ООО

Россия, 141009, Московская обл.,  
г. Мытищи, ул. Бояринова, 26  
Тел./Факс: (495) 645-00-65 (многоканальный)  
E-mail: info@sweetfeel.ru  
Web: www.sweetfeel.ru

«ВКУСАРОМ», член Союза Производителей Пищевых Ингредиентов - молодая, динамично развивающаяся компания, занимающаяся исследованиями, разработкой, производством и продажей ароматизаторов для пищевой промышленности под брендами «Свитфил»® и «Стабикрим»®. Выпускаемые нашей компанией ароматизаторы используют сотни пищевых предприятий России и стран СНГ. Ежедневно коллектив предприятия объединяет свои усилия и таланты, чтобы обеспечить компании передовые позиции на рынке, расширяет ассортимент и совершенствует вкусовые свойства производимых пищевых ароматизаторов для полного удовлетворения запросов наших потребителей.

### Наши продукты:

- «Свитфил»®: жидкие ароматизаторы для мороженого, мучных и сахаристых кондитерских изделий, полуфабрикатов шоколадно-конфетного производства, молочной, масложировой промышленности и напитков.
- «Стабикрим»®: пастообразные и порошковые ароматизаторы для масложировой, молочной, кондитерской и мясной промышленности.





## Дукат, Компания ООО

**Центральный офис:**  
г. Пенза, Ул. Metallistov, 7,  
Тел.: +7 (8412) 206-320  
E-mail: [dykat@dykat.com](mailto:dykat@dykat.com)  
Web: [www.dykat.com](http://www.dykat.com)

**Филиалы:**  
**г. Москва**  
+7(495)783-60-04  
E-mail: [dykat\\_moscow@dykat.com](mailto:dykat_moscow@dykat.com)  
**г. Новосибирск**  
+7(383)362-19-84  
E-mail: [dykat\\_novosibirsk@dykat.com](mailto:dykat_novosibirsk@dykat.com)  
**г. Санкт-Петербург**  
+7(812)414-92-78  
E-mail: [dykat\\_spb@dykat.com](mailto:dykat_spb@dykat.com)  
**г. Краснодар**  
+7(861)203-40-48  
E-mail: [dykat\\_krasnodar@dykat.com](mailto:dykat_krasnodar@dykat.com)  
**г. Екатеринбург**  
+7(343) 317 93 73  
E-mail: [dykat\\_ekaterinbyrg@dykat.com](mailto:dykat_ekaterinbyrg@dykat.com)  
**Крым**  
+7 978 834 02 15  
E-mail: [dykat\\_krym@dykat.com](mailto:dykat_krym@dykat.com)

Компания Дукат – крупный в России производитель высококачественных ингредиентов для производства кондитерских, хлебобулочных и молочных изделий.

Растительные сливки Ducatto, кремообразные наполнители iCream, фруктовые начинки Anabelle, кондитерские гели Шеф Дукат, кондитерская глазурь Bliss, и конечно ещё длинный список продуктов Компании Дукат – это ингредиенты, которые широко известны и популярны среди профессионалов хлебопечения и кондитерского мастерства.

Производство и центральный офис Компании Дукат находится в городе Пенза, филиалы расположены в Москве, Санкт-Петербурге, Новосибирске, Краснодаре, Екатеринбурге, Крыму.

Профессиональное чутьё, многолетний опыт, инновационные технологии, использование новейшего сырьевого материала, интенсивный диалог и тесное партнерское сотрудничество с клиентами являются гарантом получения многообещающего, заведомо успешного результата.

Многообразие продукции Компании Дукат гарантирует Вам непревзойденное качество и богатый выбор: от продуктов премиум-класса до более экономичных вариантов.





## DSM Восточная Европа, ООО

**129226, Москва, Россия, ул. Докукина, 16/1**

**Тел.: +7 (495) 980-60-60**

**Факс: +7 (495) 980-60-61**

**E-mail: info.vitamins@dsm.com**

**Web: www.dsmnutritionalproducts.com,  
www.qualiblends.com, www.nutri-facts.org**

### DSM nutritional Products

- Научный центр – Швейцария (г. Базель)
- Производство – 8 заводов в Европе, США и Китае
- Производство премиксов – 45 заводов

Сегодня имя DSM Nutritional Products известно всем на мировом рынке продуктов для здоровья. Но это название компания приобрела в октябре 2003 года, когда стала частью группы компаний DSM. До этого весь мир ее знал как Roche Vitamins & Fine Chemicals Division – подразделение швейцарской Hoffmann-La Roche. Так DSM Nutritional Products объединила в себе истории двух великих европейских компаний – DSM и Hoffmann-La Roche.

Компания DSM Nutritional Products является ведущим мировым производителем и поставщиком витаминов, каротиноидов и других микронутриентов для пищевой, фармацевтической и косметической промышленности, а также ингредиентов для сельского хозяйства.

Компания DSM Nutritional Products – мировой лидер на рынке ингредиентов. Сегодня продукты DSM Nutritional Products разрабатываются на основе глубоких научных исследований в области биотехнологии, нутригеномики, биокатализа и органической химии. Компания предлагает полную гамму жирорастворимых и водорастворимых витаминов, наряду с каротиноидами, полиненасыщенными жирными кислотами, и нутрицевтиками.

Компания DSM Nutritional Products на протяжении всего своего существования выступает в качестве первопроходца в открытии новых ингредиентов, новых композиций и специально разработанных форм, оптимизированных для применения во всех сегментах промышленности.

DSM Nutritional Products обладает собственными исследовательскими и распределительными центрами, производственными мощностями и развитой сетью продаж по всему миру. Опираясь на многолетний опыт лидера рынка, компания продолжает концентрироваться на производстве высококачественных ингредиентов и предоставлении квалифицированного сервиса на благо здоровья людей и животных.

Помимо производства широкой гаммы витаминов и пищевых ингредиентов, компания развивает масштабные социально значимые проекты витаминизации продуктов питания массового потребления, цель которых – устранение микронутриентной недостаточности, наблюдаемой у населения. DSM Nutritional Products обладает многолетним опытом в развитии подобных проектов во многих странах мира. Компания активно сотрудничает с Всемирной Продовольственной Программой (World Food Program), с целью борьбы с голодом и микронутриентной недостаточностью. DSM Nutritional Products предоставляет финансовую, техническую и научную поддержку программы, а также обогащает продовольственную корзину WFP высококачественными незаменимыми нутриентами.

DSM Nutritional Products проводит огромную просветительскую работу. Компания разработала уникальный некоммерческий информационный портал nutri-facts.org, где публикует научную информацию о пользе микронутриентов. Данная информация предназначена как для клиентов компании, так и для конечных потребителей, профессионалов в области здравоохранения и представителей средств массовой информации. Портал nutri-facts.org в ближайшее время будет доступен и на русском языке.

Безопасность ингредиентов и надежность их источника имеют первостепенную важность для здоровья потребителей и снижают уровень репутационного риска для производителей. С ингредиентами DSM Nutritional Products готовый пищевой продукт приобретает дополнительную ценность, так как становится продуктом для здорового питания. Компания предлагает не только линейку передовых высококачественных ингредиентов, но и инновационные идеи для их продвижения. Партнерство с DSM Nutritional Products – это постоянная научная поддержка по сочетаемости ингредиентов, нормативная поддержка, технологическая и аналитическая экспертиза, всесторонняя система контроля качества, стандартные и индивидуальные премиксные решения, а также доступ к масштабной исследовательской базе и всем крупнейшим мировым информационным ресурсам. DSM Nutritional Products гарантирует своим партнерам сокращение затрат и времени на разработку и выход на рынок с эффективным решением. Компания предлагает полный спектр услуг и маркетинговую поддержку на всех стадиях разработки и продвижения конечной продукции.



## Ингредиенты. Развитие, ООО

**198184, Россия, г. Санкт-Петербург,  
Канонерский остров, д.3, к. 1, лит Б  
Тел.: +7 (812) 320-83-60  
Отдел продаж: +7 (812) 320-60-89  
E-mail: info@mille.ru, marketing@mille.ru  
Web: www.ingredienty-razvitie.com/ru**

Компания Ингредиенты.Развитие работает на российском рынке почти 20 лет. Основным видом деятельности компании является дистрибуция пищевых ингредиентов, в т.ч. продукции собственного производства.

Мы производим текстурированный соевый белок на швейцарском оборудовании BULLER в виде хлопьев, гранул, гуляша; текстурированный концентрат в гранулах, а также высокобелковые функциональные смеси для мясопереработки. Основные потребители производимой нами продукции – предприятия выпускающие полуфабрикаты глубокой заморозки (пельмени, вареники, котлеты, зразы, фрикадельки, блины с разными наполнителями, наггетсы, рыбные палочки и др.) У нас сформировано четкое рыночное предложение предприятиям бакалейной, кондитерской промышленности, активно развивается сотрудничество с молочными производствами.

Производственные мощности «Ингредиенты. Развитие» позволяют выпускать до 10 тыс. тонн высокобелковой продукции, востребованной на рынках мясной, рыбной, хлебопекарной и других сегментах пищевой промышленности. Продукция нашего собственного производства - соевый текстурированный белок ТМ «Опттема», а также смесь соевая белковая ТМ «Эмульгофикс» - широко известна на внутреннем рынке, мы активно осваиваем рынки ближнего и дальнего зарубежья.

Помимо собственной продукции ассортимент представлен различными ингредиентами: соевые белки – изоляты, мука; животные белки - натуральный коллагеновый говяжий белок, белки свиной крови; пищевые растительные волокна – пшеничные, соевые, овсяные, бамбуковые, яблочные; пшеничная клейковина; картофельные хлопья; функциональные смеси и комплексные добавки для различных отраслей пищевой промышленности; эмульгаторы, консерванты. Все продаваемые компанией продукты имеют необходимый пакет документов, в т.ч. сертификат анализа на отсутствие ГМО.

За годы работы компания окружена себя надежными партнерами-поставщиками: Linyi Shansong Biological Products CO., LTD., Gushen (Shangdong Gushen), Foodchem International Corporation, ОАО «Иркутский МЖК», ОАО «Амурагроцентр». Интересы некоторых из них ООО «Ингредиенты. Развитие» представляет на эксклюзивных началах, среди них компания ООО «Каргилл» (Россия), компании Mikro-Technik GmbH & Co.KG (Германия).

ООО «Ингредиенты. Развитие» имеет долгосрочные отношения с партнерами-дилерами в Калининграде, Волгограде,

### Мы обеспечиваем сырьем предприятия:

- рыбной
- мясной
- кондитерской
- хлебопекарной
- масложировой
- молочной
- производства мороженого
- напитков
- здорового питания
- пищекокцентратной промышленности

Ростове, Челябинске, Омске, Новосибирске, Красноярске, а так же широкую сеть дистрибуции не только в рамках Российской Федерации. Мы осуществляем поставки в Украину, Белоруссию, Грузию, Казахстан, Молдавию, Польшу, Венгрию, Латвию, Литву.

За последние годы ассортиментная линейка ООО «Ингредиенты. Развитие» пополнилась такими продуктами как фруктоза, глюкоза, мальтодекстрин, сукралоза. С недавних пор компания также активно начала поставки таких ингредиентов для пищевой промышленности, как – СОМ, КСБ, молочная сыворотка, хлористый кальций, сорбат калия, ксантановая и геллановая камеди, полидекстроза, желатин. За последний год мы значительно расширили линейку подсластителей – сукралоза, фруктоза, мальтодекстрин, сорбитол и другие.

Мы предоставляем полный перечень услуг, от поставки ингредиентов и белков, разработки рецептур новых продуктов, отработки технологических процессов, до персонального «ведения» производства клиента.

ООО «Ингредиенты. Развитие» открыты для совместных проектов с производственными организациями, торговыми компаниями, отечественными и импортными поставщиками ингредиентов. Для каждой группы целевых партнеров у нас разработаны стратегические программы развития. При обсуждении конкретных условий с контрагентом, могут быть учтены Ваши специфические требования и выработаны индивидуальные предложения, основанные на четком анализе текущей рыночной ситуации и перспектив её развития.

Отгрузки товара осуществляются со складов в Санкт-Петербурге, Москве. Мы готовы подобрать и рассмотреть любые приемлемые логистические схемы доставки нашей продукции, в т.ч. на экспорт в страны ближнего и дальнего зарубежья. Можем выступать как экспортный агент производимой вами продукции. Мы - открытая и динамичная компания и готовы объединить усилия с надёжными партнёрами на рынке пищевых ингредиентов. Мы подходим к сотрудничеству прежде всего с точки зрения взаимной выгоды и долгосрочных перспектив.

### Основные конкурентные преимущества ООО «Ингредиенты. Развитие»:

- СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО соевых текстурированных белков и функциональных смесей;
- Контроль качества товаров и продукции на всех стадиях производственного цикла;
- ТОЛЬКО ПРЯМЫЕ КОНТРАКТЫ ОТ ЗАРУБЕЖНЫХ И ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ИНГРЕДИЕНТОВ;
- Эксклюзивные условия от поставщиков;
- НЕ ГМО (NO GMO);
- ВСЕГДА НА СКЛАДЕ (СПб. и МОСКВА). ОПТИМАЛЬНАЯ ЛОГИСТИКА;
- Поддерживаем позиции основного ассортимента. Подбор ингредиентов по индивидуальным требованиям клиента.
- ВСЕГДА ВСЕ ДОКУМЕНТЫ;
- Полный комплект нормативно-технической документации необходимой на территории РФ;
- ЭКСПОРТ;
- Производим текстурат не только для внутреннего рынка, но и на экспорт (нашему качеству доверяют зарубежом, есть все необходимые сертификаты и документация для экспорта в ЕС).



## ИНПАК, ООО

191040, г. Санкт-Петербург,  
Лиговский проспект, д. 52 лит. «З»  
Тел.: +7(812) 983-13-30  
+7(905) 223-13-30  
E-mail: [inpakk@mail.ru](mailto:inpakk@mail.ru)  
Web: [www.inpakk.com](http://www.inpakk.com)

• По технологическим вопросам, вопросам применения наших пищевых добавок просьба обращаться к ведущему научному сотруднику ВНИИПАК:

Тел.: +7 (911) 728-47-23,  
E-mail: [v.eveleva@yandex.ru](mailto:v.eveleva@yandex.ru) - Вера Васильевна

• По вопросам приобретения нашей продукции просьба обращаться по телефону:

Тел.: +7 (952) 383-81-70 - Андрей Алексеевич

### О КОМПАНИИ:

Компания «ИНПАК» работает на рынке России с 2010 года. Одним из учредителей компании является Государственное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПАК Россельхозакадемии), который специализируется в области пищевых добавок свыше 50-ти лет. Целью создания компании является внедрение инновационных разработок пищевых добавок, созданных сотрудниками института и неоднократно отмеченных высокими наградами на международных выставках.

Основная задача компании – возродить производство и расширить спектр отечественных пищевых добавок. Изготовление и выпуск пищевых добавок: «Карамелан» и «Дилактин Форте Плюс», осуществляется на собственном производстве, которое компания запустила в 2010 году.

Качество готовой продукции проходит проверку в лаборатории с привлечением научного потенциала ГНУ ВНИИПАК Россельхозакадемии. И только после этого поступает к нашим партнерам по их предварительным заказам.

ООО «ИНПАК» выпускает следующие пищевые добавки:

- **«Дилактин Форте Плюс»** - альтернатива консервантам в мясной и рыбной продукции, майонезах, соусах, приправах. «Дилактин Форте Плюс» выполняет функции регулятора кислотности, буферного агента, антимикробного агента и синергиста антиоксидантов, является эффективным средством сохранения свежести, стабилизации качества и обеспечения микробиологической и токсикологической безопасности продукции. Научно-технический уровень качества предлагаемой пищевой добавки обеспечит конкурентоспособность выпускаемой продукции, повышение выхода продукции, увеличение продолжительности хранения, улучшение органолептических показателей и гарантированную безопасность продукции для человека.

- **«Карамелан»** - регулятор кислотности (подкислитель), антикристаллизатор, агент, сдерживающий инверсию сахара, а также стабилизатор структуры и цвета для сахаристых кондитерских изделий. Специально подобранный состав этой добавки позволит существенно снизить прогоркание, забраживание и засахаривание начинок.









## МАРТИН БАУЕР, ООО

Россия, 143444, г. Красногорск Московской области  
 Ул. Мира, д. 25  
 Тел.: +7 (495) 777-54-29, +7 (495) 777-54-27  
 E-mail: info@martin-bauer-group.ru  
 Web: www.martin-bauer-group.com/ru

ООО «Мартин Бауер» - официальный представитель группы компаний Мартин Бауер в России.

Группа компаний Мартин Бауер – признанный эксперт в области чаев, экстрактов и растительного сырья с 1875 года. Мы специализируемся на производстве лекарственных трав и сборов, травяных и фруктовых смесей, ароматизированных черных и зеленых чаев, растительного сырья для дальнейшей расфасовки производителями пищевой и фармацевтической отрасли; выпускаем растительные, фруктовые и чайные экстракты, декофеинизированные чаи и ароматизаторы чая для производителей продуктов питания и напитков; специализируемся на разработке и производстве растительных экстрактов для фармацевтической промышленности и биологически активных добавок к пище.

Семейная компания в третьем поколении, Группа Компаний Мартин Бауер, являясь частью всемирной сети the nature network®, где более 3 000 сотрудников на 14 производственных площадках и в 25 компаниях по всему миру ежедневно придерживаются высоких стандартов Качества, которые основаны на экологически чистом культивировании, растительном сырье высокого качества и сертифицированных технологических методах.

В состав группы входят три подразделения: компания Мартин Бауер, компания Финцельберг и компания Плантэкстракт.

**Производственная площадка - компания Мартин Бауер**, расположенная в городе Фестенбергройт (Германия), предлагает своим клиентам широкий выбор продуктов: растительные и фруктовые смеси, лекарственные травы и сборы, отборные черные и зеленые чаи, растительное сырье и полуфабрикат. В разработку наших продуктов мы вкладываем все накопленные знания и любовь к природе, поэтому своим клиентам мы можем предложить больше выбора, больше вкусов, больше идей, больше эффективности и больше гарантий!

**Производственная площадка - компания Плантэкстракт**, расположенная в городе Фестенбергройт (Германия), занимает лидирующие позиции на рынке растительных экстрактов для пищевой промышленности и индустрии по производству напитков. Компания Плантэкстракт предлагает более 2 000 наименований растительных и фруктовых экстрактов и их смесей, экстрактов черного и зеленого чая, декофеинизированные чаи. Многочисленные виды экстрактов обеспечат необыкновенное разнообразие готовой продукции и помогут Вам создать инновационные концепции завтрашнего дня!

При создании новых продуктов для различных областей пищевой промышленности, таких как безалкогольные напитки, чаи, молочные продукты, детское питание и кондитерские изделия, компания Плантэкстракт ориентируется на последние тенденции рынка, уделяя особое внимание индивидуальным потребностям своих клиентов.

**Производственная площадка - компания Финцельберг**, расположенная в городе Андернах (Германия), разрабатывает и производит растительные экстракты для предприятий фармацевтической промышленности и производителей БАД. Более 150 видов растительного сырья формируют основу ассортимента выпускаемых экстрактов, стандартизированных по действующим веществам и отвечающих требованиям Европейской Фармакопеи.

В Вашем распоряжении – профессионализм команды экспертов на всех стадиях процесса – начиная от создания концепции и разработки продуктов, производство и контроль, и заканчивая регистрацией.

Производственные площадки соответствуют требованиям GMP, HACCP, ISO.

В России группа компаний Мартин Бауер также представлена заводом по производству лекарственных трав и сборов **АО Красногорсклексредства** и независимым аккредитованным испытательным центром Фитолаб (аттестат аккредитации № RA.RU.21A027 от 29 ноября 2016 г.).

### ИЦ «Фитолаб» проводит:

- испытания по показателям безопасности лекарственных средств, в т.ч. препаратов на основе лекарственного растительного сырья; специализированных продуктов питания и сырья для них, чайной продукции, кофе, косметической продукции, воды, лекарственного растительного сырья и пр. (содержание радионуклидов, содержание токсичных элементов, содержание остаточного количества пестицидов, проведение исследований микробиологической чистоты различных объектов и др.);
- испытания по показателям качества лекарственных средств, специализированных продуктов питания и сырья для них, чайной продукции, лекарственного растительного сырья и др., в том числе физико-химические испытания с использованием современных методов анализа, микроскопические испытания, органолептические испытания и др.);
- исследования стабильности, в том числе ускоренным методом;
- валидацию методик контроля качества и безопасности;
- участвует в межлабораторных сличительных испытаниях (МСИ) и совместных оценочных экспериментах между аккредитованными лабораториями.

Бережное отношение к природным богатствам позволяет постоянно совершенствоваться в таких областях как вкусоароматика, безопасность и эффективность растительных продуктов. Нам доверяют крупные предприятия фармацевтической и пищевой промышленности по всему миру, оставаясь нашими многолетними клиентами и партнерами.

**Будем рады сотрудничеству с Вами!**





# МОЖЕЛИТ

## МОЖЕЛИТ, ОАО

212003, Республика Беларусь,  
г. Могилев, ул. Челюскинцев, 84  
Тел.: +375(222)78-84-11, факс +375(222)78-84-14  
E-mail: gelatin@tut.by и marketing@gelatin.by  
Web: www.gelatin.by



ОАО «МОЖЕЛИТ» - один из крупнейших и наиболее известных производителей желатина на территории СНГ и единственный в Евразийском экономическом союзе. Пищевой желатин - это универсальный ингредиент, который применяется в качестве загустителя, пенообразователя и стабилизатора в различных областях пищевой промышленности: мясоперерабатывающей, молочной, рыбоперерабатывающей, в кондитерском производстве, в производстве напитков, а так же в домашней кулинарии, как отдельный элемент здорового питания.

ОАО «МОЖЕЛИТ» производит и реализует пищевой желатин в соответствии с ГОСТ 11293-89 из мягкого коллагеносодержащего говяжьего сырья. Ассортимент насчитывает большое количество различных марок. По заявке покупателя предприятие имеет возможность производить желатин в соответствии со спецификацией заказчика: различной вязкостью и прочностью студня,

размерами частиц и прозрачностью. Для промышленного применения, желатин пищевой упаковывается в полипропиленовые ламинированные мешки (желтого цвета) по 25 килограммов.

Желатин от ОАО «МОЖЕЛИТ» изготавливается исключительно из говяжьего сырья (тип В) и имеет сертификат «Халаль» (HALAL). Также предприятие имеет разрешение для реализации продукции на экспорт, в страны Евросоюза (экспортный ветеринарный номер в системе TRACES - BY000085).

Продукция предприятия уже хорошо известна как белорусскому, так и российскому покупателю, а также экспортируется в страны Евразийского экономического союза, СНГ и ЕвроСоюза. Наши клиенты получают постоянное и неизменно высокое качество производимого товара. Мы имеем возможность поставлять продукцию любыми видами транспорта в различные регионы Беларуси, стран ЕАЭС, СНГ и Дальнего Зарубежья.

Предприятие основано и стабильно функционирует с 1937 года. Сегодня ОАО «МОЖЕЛИТ» - уважаемый и успешный бренд, основными чертами которого является высокое качество производимых по строгим стандартам товаров, разнообразие ассортимента, выстраивание долгосрочных взаимовыгодных отношений с партнерами. Квалифицированный персонал и многолетний опыт работы, в сочетании с применением новых технологий и оборудования, служат гарантией качества и безопасности продукции, выпускаемой ОАО «МОЖЕЛИТ».





## Новозаймс РУС, ООО

**Представительство Novozymes**  
**119330 г. Москва Ломоносовский просп., 38**  
**Тел.: +7 (495) 234-44-01**  
**Факс: +7 (495) 234-44-02**  
**E-mail: [almy@novozymes.com](mailto:almy@novozymes.com)**  
**Web: [www.novozymes.com](http://www.novozymes.com)**

Свыше 5000 сотрудников нашей компании, работающих в разных странах мира в сфере исследований, производства и сбыта, прикладывают максимум усилий, чтобы подготовить современный бизнес к требованиям будущего.

Компания Novozymes котируется на Копенгагенской фондовой бирже (NZYMB). Более подробная информация приводится на сайте [www.novozymes.com](http://www.novozymes.com).

Компания **Novozymes** является мировым лидером в области биоинноваций. Вместе с клиентами из различных отраслей промышленности мы разрабатываем биологические решения будущего, способствуя процветанию бизнеса наших клиентов и более рациональному использованию ресурсов планеты.

Выпуская 700 видов изделий в области биоинноваций, находящихся применение в 130 странах мира, компания Novozymes позволяет увеличить производительность и сохранить мировые ресурсы благодаря своим высококачественным и перспективным решениям для динамично развивающегося рынка будущего.

Решения, предлагаемые компанией **Novozymes**, позволяют естественным путем ускорить любые процессы – будь то выведение гидрированных жиров из продуктов питания или улучшение качества биотоплива для будущих поколений. Более чем 6000 патентов являются подтверждением наших постоянных исследований в области использования природного потенциала в сочетании с новейшими технологиями.

**На сегодняшний день компания Novozymes предлагает решения более чем для 20 пищевых направлений, среди которых:**

- хлебопекарная индустрия
- молочная индустрия
- масложировая индустрия
- соковая индустрия
- обработка фруктов и овощей
- пивная индустрия
- спиртовая и крахмало-паточная индустрия
- детское питание и др.



## РЕАТЭК® ОАО

Россия, 115088, Москва, Угрешская ул., д.33  
 Тел.: +7 (495) 679-38-35  
 Факс: +7 (495) 679-19-92  
 E-mail: market@reatex.ru  
 Web: www.reatex.ru

### Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская
- хлебопекарная
- мясоперерабатывающая
- молочная
- производство напитков

ОАО «РЕАТЭК» - предприятие с 87-летней историей, наследник всех лучших традиций опытного завода им. Л.А. Костандова НПО «Минудобрения». У истоков создания предприятия стояли выдающиеся ученые-химики: академик Э.В.Брицке, профессор Я.В.Самойлов и академик С.И.Вольфович.

В 1975 году была завершена полная реконструкция и создано практически новое опытно-производственное предприятие. Большую поддержку при этом оказывал выдающийся организатор отечественной химической отрасли, министр химической промышленности СССР (1965-1980 гг.) Костандов Леонид Аркадьевич.

С 1985 года предприятие возглавляет Кесоян Г.А. – Заслуженный химик Российской Федерации, лауреат премии Правительства РФ в области науки и техники, кандидат технических наук.

За последние 25 лет по программе импортозамещения проведена исключительно многогранная и значительная по объему работа в области технологии пищевых фосфатов. В целях обеспечения рынка отечественными высококачественными пищевыми фосфатами, завод впервые в России разработал технологии и освоил производство сложных комплексных фосфатных добавок группы «ПОЛИФАН®» для применения в производстве мясных продуктов. По функциональным качествам они не уступают импортным аналогам.

Для производства плавящихся сыров нашими специалистами совместно с НИИ Маслоделия и сыроделия, г. Углич были разработаны универсальные фосфатные добавки «ФОНАКОН®» марок А,Б,В, зарекомендовавшие себя в течение 20 лет как лучшие отечественные соли-плавители. В 2011 году была разработана добавка «ФОНАКОН®-К-М», предназначенная для выработки плавящихся сыров и плавящихся сырных продуктов, термостойких при вторичной тепловой обработке при 100-150°C, используемых в процессах промышленной переработки в качестве наполнителей для колбас, сосисок, котлет,пельменей, различных полуфабрикатов.

Потребителям предоставляются подробные технологические инструкции по применению этих добавок. Разработанные технологии получения пищевых фосфатов позволяют гибко и оперативно реагировать на потребности наших заказчиков.

Ассортимент пищевых фосфатов, выпускаемых предприятием, включает в себя калий фосфорнокислый 2-зам.3-водн., монофосфат кальция, ортофосфат натрия 3-замещ. 12-водный, триполифосфат улучшенный для пищевой промышленности, аммоний гидроортофосфат, натрий пиродифосфорнокислый 4-х замещенный безводный, несколько видов импортозамещающих фосфатов серии «АР-ВИК®», цитрат натрия, цитрат калия.

В общем объеме выпускаемого ассортимента доля продукции для пищевой отрасли составляет 91%. На все марки пищевых фосфатов получены декларации о соответствии Таможенного союза «ЕАС».

Около 40% выпускаемой нами продукции приобретает предприятия Москвы и Московской области.

Свыше 300 компаний Российской Федерации и стран СНГ используют нашу продукцию. Стабильное количество клиентов свидетельствует о том, что коллектив предприятия профессионально и своевременно удовлетворяет возникающий на рынке

спрос, благодаря научно-техническим исследованиям и разработкам, патентам. Постоянный контроль обеспечивает оптимальное качество продукции.

Успех организации гарантируется сочетанием опыта ее специалистов, накопленного за последние десятилетия, надежности поставок сырья и работающего оборудования.

ОАО «Реатэк» на протяжении многих лет сохраняет лидерство среди предприятий малотоннажной химии по выпуску продукции неорганической химии.



## СИМБИО

# Симбио, ООО

Россия, 123290, Москва, 1-й Магистральный туп., д.10, к.1  
 Тел.: +7 (495) 648-64-62  
 Факс: +7 (495) 648-64-62  
 E-mail: sergey.burtikashvili@summeat.com  
 maksim.antipov@summeat.com  
 Web: www.symbiotech.ru

#### Отрасли пищевой промышленности:

- мясоперерабатывающая
- рыбоперерабатывающая
- производство напитков
- производство продуктов быстрого приготовления
- продукты здорового питания

Международный холдинг SUMMEAT объединяет исследовательские центры, университеты, технологические, инжиниринговые и производственные компании, корпорации и органы власти многих стран, прежде всего, России и стран Западной Европы для создания качественно новых методов переработки сырья животного и растительного происхождения, производства и продвижения уникальных продуктов питания, напитков, кормов для животных, лекарств.

В настоящий состав холдинга входят мировые и европейские лидеры в области научно-исследовательских разработок и стандартизации пищевых продуктов и ингредиентов, производства технологического оборудования и инжиниринга, разработки и производства высокоэффективных биокатализаторов.

Первые крупные промышленные проекты реализуются в альянсе с ведущими европейскими компаниями – переработчиками сырья растительного и животного происхождения, производителями потребительских продуктов и биоэнергии. Основной программой развития холдинга является программа EATS GREAT – ПРОДУКТЫ ВЫСОКОГО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЯ.

В течение ближайших 3-4 лет в России и ряде стран ЕС будут построены первые интегрированные системы переработки возобновляемого сырья. Планируется модернизировать и оснастить принципиально новыми системами биотрансформации вторичных ресурсов ряд существующих мясо- и птицеперерабатывающих, спиртовых и крахмальных заводов, а также создать альянсы для производства и продвижения новых ингредиентов, их композиций и конечных продуктов.

#### Наша миссия:

Определять стандарты и вектор развития нанобиотехнологий, изменяя мир к лучшему. Построить первые интегрированные системы переработки возобновляемого сырья. Модернизировать и оснастить принципиально новыми системами биотрансформации вторичных ресурсов ряд существующих мясо- и птицеперерабатывающих, спиртовых и крахмальных заводов.





## Корпорация «СОЮЗ»

### Санкт-Петербург

196605,  
г. Пушкин, шоссе Подбельского, д. 9  
Тел./факс.: +7(812)336-91-15  
E-mail: st\_petersburg@soyuzcorp.com

### Новосибирск

630087,  
ул. Немировича-Данченко, д. 122, офис 258.  
Тел./факс: +7 (383) 315-20-30  
E-mail: novosibirsk@soyuzcorp.ru

### Калининград

236006,  
ул. Правая Набережная, д. 10.  
Тел./факс.: +7(4012)603-889  
E-mail: kaliningrad@soyuzcorp.ru

### Воронеж

394036,  
ул. Арсенальная, д. 3 офис 323  
Тел./факс: +7 (473) 228-18-36,  
228-18-35, 228-18-37  
E-mail: voronezh@soyuzcorp.ru

### Москва

117105,  
Варшавское шоссе, д. 26, офис 201 М.  
Тел./факс: +7 (499) 702-44-87  
E-mail: moscow@soyuzcorp.ru

### Екатеринбург

620078,  
ул. Коминтерна, д.16, офис 419 А.  
Тел./факс: +7 (343) 356-59-59  
Тел./факс: +7 (343) 310-02-02  
E-mail: ekaterinburg@soyuzcorp.ru

### Краснодар

350059,  
ул. Уральская, д. 126, офис 40  
Тел./факс: +7 (861) 212-59-53, 212-59-54  
E-mail: krasnodar@soyuzcorp.ru

### Республика Казахстан, г. Алматы

050010,  
г. Алматы, пр-т Достык, д. 38,  
БЦ «Кен-Дала», офис 23.  
Тел./факс: +7 (727)340-11-24, 340-11-25

## Корпорация инноваций

Официальный поставщик Московского Кремля Корпорация «СОЮЗ» — ведущий российский производитель жиров специального назначения для различных отраслей пищевой промышленности. Продукция, выпускаемая компанией, находит широкое применение в кондитерской, хлебопекарной, масложировой и молочной отрасли, в производстве фритюра.

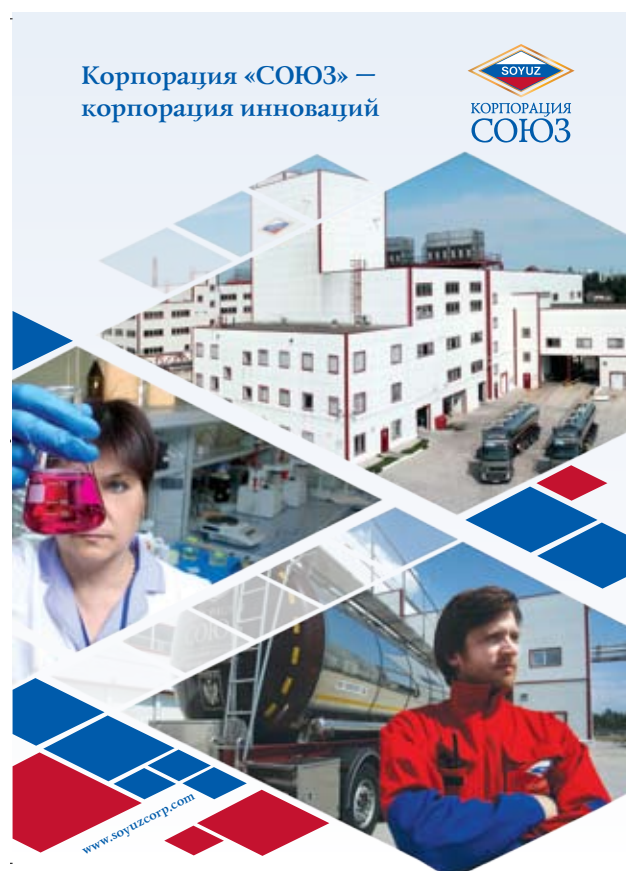
Компания является резидентом Особой экономической зоны в Калининградской области и имеет там собственное современное высокотехнологичное производство.

По мнению международных экспертов, аналогов по уровню оснащенности нет не только в России, но и в большинстве европейских стран. Проектирование предприятий изначально осуществлялось с учетом технических новинок и оригинальных инженерных решений. Система менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на производственной площадке сертифицирована в соответствии с международными стандартами ISO 9001: 2008, FSSC 22000, RSPQ.

Ни для кого не секрет, что в плоскости качества продуктов питания в нашей стране еще немало резервов для развития. Здоровые пищевые ингредиенты без трансжиров рано или поздно вытеснят дешевые подделки. Корпорация «СОЮЗ» идет именно этим путем. Неспешно, но уверенно. Производство масложировых продуктов для здорового питания - глобальная миссия компании. И эта идеология остается фундаментальной парадигмой развития Корпорации. Помогает в ее воплощении активное взаимодействие с ведущими российскими и зарубежными научно-исследовательскими центрами и институтами.

Вклад Корпорации в решение задач по обеспечению населения страны качественными продуктами был отмечен многочисленными знаками отличия и благодарственными письмами. Компания удостоена Высшей общественной награды Российской Федерации в сфере производства продовольствия «За изобилие и процветание России».

Корпорация «СОЮЗ» - надежный бизнес-партнер, ориентированный на потребности клиента. Компания имеет развитую сеть филиалов и дилерских центров в России и странах Ближнего Зарубежья.





## Союзоптторг, Группа компаний

**197198, Россия, г. Санкт-Петербург,  
ул. Большая Пушкарская, д. 3, офис 6**  
Тел.: +8-800-333-00-89 (бесплатный для всех регионов РФ)  
E-mail: office@soyuzopttorg.com  
Web: www.soyuzopttorg.com

### Филиалы:

#### Москва

office\_msk@soyuzopttorg.com  
Тел.: +7(499) 712-00-79

#### Краснодар

ug@soyuzopttorg.com  
Тел.: +7(861) 275-65-04

#### Екатеринбург

ural@soyuzopttorg.com  
Тел.: +7(343) 278-60-44

#### Омск

omsk@soyuzopttorg.com  
Тел.: +7(3812) 30-27-80

#### Новосибирск

siberia@soyuzopttorg.com  
Тел.: +7(383) 220-50-32

#### Казань

kazan@soyuzopttorg.com  
Тел.: +7(843) 524-70-58

#### Самара

samara@soyuzopttorg.com  
Тел.: +7(846) 205-99-33

#### Алматы

sot-kaz.almaty@soyuzopttorg.com  
Тел.: (727) 379-15-22

#### Павлодар

pv@soyuzopttorg.com  
Тел.: (7182) 62-06-50

#### Киев

kiev@soyuzopttorg.com  
Тел.: +38 (044) 484-61-82

#### Ташкент

tashkent@soyuzopttorg.com  
Тел.: +(998 71) 202-30-00

#### Минск

minsk@soyuzopttorg.com  
Тел.: +(375 17) 388 49 00

### Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская
- масложировая
- молочная
- мороженое
- фруктопереработка
- сэнки
- пищевые концентраты
- безалкогольные напитки, пиво
- мясная
- рыбная
- чай, кофе
- здоровое питание

**ГК «Союзоптторг» предлагает не просто полный ассортимент качественных ингредиентов, а готовые к внедрению производственные решения!**

### ГК «Союзоптторг» - один из ведущих дистрибьюторов пищевых ингредиентов в России.

- более 17 лет работы на рынке
- высокое стабильное качество всех ингредиентов
- проверка качества товара в собственной лаборатории
- в ассортименте более 2 000 наименований ингредиентов
- поставки из 23 стран мира от крупнейших мировых производителей
- клиенты - более 5 500 крупного и среднего размера предприятий пищевой промышленности
- четкое оперативное выполнение заказов
- профессиональная технологическая поддержка
- постоянный анализ мировых тенденций



# transfoodservice

bringing pleasure to food

## ТФС, ООО

### Центральный офис:

121087, Москва, ул Барклая 6, стр.5, офис 423

Тел.: + 7 (495) 775-65-00

E-mail: info@transfoodservice.com

### Филиал:

630091, Новосибирск, Красный проспект 77/1, офис 48

Тел.: +7 (383) 363-06-56

E-mail: info@transfoodservice.com

Web; www.transfoodservice.com

www.tfs-sport.ru

С 2003 года Общество с ограниченной ответственностью «Транс Фуд Сервис» специализируется на поставках широкого ассортимента ингредиентов, а также подборе и предоставлении технологических решений для пищевых предприятий в различных отраслях промышленности: кондитерской, молочной, хлебопекарной, мясной, масложировой, спортивного и здорового питания.

Наши преимущества:

- Широкий ассортимент ингредиентов от лучших мировых производителей пищевых ингредиентов, таких как:

#### Arla Foods Ingredients

- Сывороточный пермеат
- Концентраты сывороточных белков
- Лактоза

#### Roquette

- Крахмалы
- Полиолы
- Декстроза / Мальтодекстрин
- Волокна

#### Barry Callebaut

- Какао-порошок
- Какао-масло

#### AAK

- Жиры специального назначения

#### Givaudan

- Ароматизаторы

#### Dumoco

- Консерванты низин и натамицин
- Растительные экстракты

#### Essentia

- Говяжьи белки

#### BMP AG

- Аминокислоты
- Растительные экстракты
- Галактоолигосахариды

- Гарантия качества продукции, подтвержденная сертификатами производителей.

- Рентабельные технологические решения, которые позволят вам снизить издержки производства и предложить своим клиентам продукцию высочайшего качества. Специалисты компании оказывают содействие по оптимизации технологического процесса, разработке новых рецептур продуктов питания. Пищевые ингредиенты позволяют снизить себестоимость продукции, сохранив их потребительские качества и питательную ценность

- Широкая сеть представительств и филиалов.

Наша дилерская сеть представлена в крупнейших промышленных центрах страны: Екатеринбурге, Красноярске, Краснодаре, Уфе, а также в ближнем зарубежье: в Алма-Ате и Тбилиси



- Оптимальная логистическая цепочка поставок продукции.

Компания предлагает гибкие логистические условия: вы можете заказать доставку или самостоятельно забрать груз с одного из наших складов, расположенных в Москве, Санкт-Петербурге или Новосибирске, или складов наших партнеров. Кроме того, предоставляются выгодные схемы международных поставок – с полным таможенным сопровождением и соблюдением всех юридических норм. Мы обеспечиваем сохранность груза и берем на себя ответственность за своевременную и бережную доставку вашего товара

- Профессиональная технологическая поддержка. Наши технологи осуществляют индивидуальный подбор решений – в зависимости от особенностей оборудования, свойств продукции и запросов клиентов. Клиенты компании могут рассчитывать на консультационное сопровождение цикла производства для выработки оптимальных решений с использованием наших ингредиентов. Мы готовы организовать пробные выработки на предприятиях, как с помощью наших специалистов, так и с привлечением технологов компаний-производителей продукции. Для испытаний предоставляются бесплатные образцы.

- Мы работаем индивидуально с каждым клиентом, предлагая лучшие цены и гибкие коммерческие условия.

За время существования компании нас выбрали более 500 производителей из России и стран СНГ, их перечень постоянно растет.



## Файн Арома, ООО

109029, Москва, Автомобильный пр., д.8  
Тел.: +7 (495) 786-97-40  
Факс: +7 (495) 786-97-40  
E-mail: fine-aroma@yandex.ru, info@fine-aroma.ru  
Web: www.fine-aroma.ru

Год основания 2006

**Компания производит:** вкусоароматические добавки, комплексные пищевые добавки для пищевой промышленности, жареный сушеный лук

**Компания поставляет:** вкусоароматические добавки, комплексные пищевые добавки для пищевой промышленности, жареный сушеный лук

Российская компания ТД Файн Арома разрабатывает и производит:

- Вкусоароматические комплексные добавки для снековой промышленности;
- Смеси натуральных специй и пряностей;
- Комплексные смеси специй и бульонных основ для продуктов быстрого приготовления.
- Комплексные пищевые добавки (ароматические, функциональные) для мясоперерабатывающих предприятий

Использование в производстве ингредиентов от ведущих мировых производителей позволяет предлагать высококачественную продукцию по конкурентным ценам.

Наши пищевые добавки отличаются высокой степенью натуральности вкусовых ощущений, т.к. содержат натуральные эфирные масла, помолы натуральных пряно-ароматических растений (тмин, имбирь и другие) и овощей (томатов, паприки, лука, чеснока и др.), натуральную сухую зелень (базилик, укроп, петрушка и др.), а также инертные пищевые натуральные носители. Кроме того наряду с идентичными натуральными ароматизаторами мы используем натуральные ароматизаторы

Собственная производственная лаборатория позволяет в кратчайшие сроки разрабатывать и производить опытные партии новых вкусов под заказ, адаптировать линейку продуктов под конкретного потребителя.

Кроме того компания производит по уникальной технологии овощную добавку - лук жареный сушеный, используемый в различных отраслях пищевой промышленности: производство продукции быстрого приготовления, мясной и хлебопекарной промышленности и т.д.

Готовый к употреблению сухой жареный лук производится нами в виде хлопьев (резаный, дробленый) с золотистым цветом обжарки со вкусом и запахом характерными для жареного свежего репчатого лука.

Использование нашего продукта освобождает Вас от множества хлопот, обеспечивает производство продукции высокого качества, являясь залогом чистоты и высокой культуры производства.

### АРОМАТИЗАТОРЫ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ЛУК СУШЕНЫЙ ЖАРЕНЫЙ

Российская компания «Файн Арома» разрабатывает и производит:

- ★ Вкусоароматические комплексные добавки для снековой промышленности
- ★ Смеси натуральных специй и пряностей для различных отраслей пищевой промышленности
- ★ Комплексные смеси специй и бульонных основ для продуктов быстрого приготовления

ООО «Файн Арома»: 129029, г. Москва, Автомобильный проезд, 8  
Тел./факс (495) 786-97-40  
E-mail: fine-aroma@yandex.ru, www.fine-aroma.ru





## Штерн Ингредиентс, КТ ООО

**Центральный офис:**  
 Российская Федерация, 195027 г. Санкт-Петербург,  
 Свердловская набережная, д.38, литера В  
 Тел./Факс: +7 (812) 319-36-58/59  
 E-mail: [info@sterningredients.ru](mailto:info@sterningredients.ru)  
 Web: [www.sterningredients.ru](http://www.sterningredients.ru)

**Офис:**  
 Российская Федерация, 125424, г. Москва,  
 Волоколамское шоссе, д.73, офис 337  
 Тел./Факс: +7 (495) 380-02-41  
 E-mail: [info@sterningredients.ru](mailto:info@sterningredients.ru)  
 Web: [www.sterningredients.ru](http://www.sterningredients.ru)

Компания КТ «ООО Штерн Ингредиентс» является дочерним предприятием международной группы компаний *Stern-Wywiol Gruppe* (Германия), одного из ведущих мировых производителей ингредиентов для продуктов питания и кормов. В ее составе 11 специализированных предприятий различных направленностей, что дает возможность использовать самые новейшие разработки холдинга для создания индивидуальных комплексных рецептов. Наши специалисты обмениваются ноу-хау на глобальном международном уровне, своевременно выявляют и учитывают в своей работе актуальные мировые тренды.

Собственный технологический центр в г. Аренсбурге, под Гамбургом, осуществляет прикладные исследования и разработки на самом высоком уровне, что позволяет предлагать готовые решения под конкретные задачи для разных отраслей пищевой промышленности: хлебопекарной и молочной, кондитерской и макаронной, рыбо- и мясоперерабатывающей, а также индустрии напитков, спортивного и детского питания.

Кроме того, для оперативного решения самых разных технологических задач с учетом специфики российского рынка, в Петербурге на базе компании КТ ООО «Штерн Ингредиентс» открыт новый инновационный технологический центр *Stern Technology Center*, в составе которого есть реологическая лаборатория исследования зерна и муки, хлебопекарная, молочная и лаборатория продуктов мясопереработки. Тесное сотрудничество и диалог с клиентом способствуют созданию оптимальных решений, а их эффективность мы проверяем в ходе всесторонних испытаний на наших пилотных установках с учетом реальных производственных условий.

Компания КТ ООО «Штерн Ингредиентс» является не только поставщиком инновационных стабилизирующих систем, но и предлагает идеи и решения по созданию новых продуктов с уче-

том последних тенденций, а также способствует их успешному выводу на рынок.

В ассортименте КТ «ООО Штерн Ингредиентс» Вы найдете продукцию следующих предприятий группы компаний *Stern-Wywiol Gruppe*:

- **Hydrosol**

Стабилизирующие системы: для молочных продуктов и мороженого, деликатесных продуктов, мясных и колбасных изделий, рыбных продуктов, супов и соусов, для облегчения фасовки и переработки готовых блюд. [www.hydrosol.de](http://www.hydrosol.de)

- **Mühlenchemie**

Улучшители муки: стандартизация муки, обогащение муки витаминами и минеральными веществами, исследование муки, технологические консультации, дозаторы микрокомпонентов.

[www.muehlenchemie.de](http://www.muehlenchemie.de)

- **DeutscheBack**

Хлебопекарные и кондитерские ингредиенты: функциональные системы для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, эмульгаторы для кондитерских изделий, средства для улучшения взбивания, кондитерские топпинги, ароматизаторы для хлебобулочных изделий, разработка рецептов. [www.deutscheback.de](http://www.deutscheback.de)

- **SternVitamin**

Витаминные и минеральные премиксы: для напитков, хлебобулочных изделий, зерновых хлопьев, детского питания, молочных продуктов, функциональных добавок. [www.sternvitamin.de](http://www.sternvitamin.de)

- **SternLife**

Функциональные добавки: спорт и фитнес, здоровье и велнесс, диетические продукты, витаминные продукты, батончики, чистый лецитин. [www.sternlife.de](http://www.sternlife.de)

- **OlbrichtArom**

Ароматизаторы и натуральные фруктовые пасты: хлебобулочные изделия, деликатесные продукты, напитки, молочные продукты и мороженое, кондитерские изделия, готовые блюда, мясные и колбасные изделия. [www.olbrichtarom.de](http://www.olbrichtarom.de)

- **SternEnzym**

Ферментные системы для хлеба и хлебобулочных изделий, печенья, крекеров, вафель, макаронных изделий, гидролиза зерна, спиртных напитков, пива, этанола, продуктов сахарного производства, кондитерских изделий, молочных продуктов, мясных и рыбных продуктов. [www.sternenzym.de](http://www.sternenzym.de)

- **Berg + Schmidt**

Кормовые добавки: фракционированные жиры 99% с лецитином, конъюгированная линолевая кислота (CLA), соевый обезжиренный лецитин, мультиферментные препараты.

[www.berg-schmidt.de](http://www.berg-schmidt.de)



Технологический центр в г. Аренсбург



## ЭкоСервис, ООО

**115516, Россия, Москва,  
Кавказский бульвар, 51/6  
Тел.: +7(495) 926-9604, +7(499) 707-3004  
E-mail: info@eko-s.ru  
Web: www.eko-s.ru**

**Компания «ЭкоСервис» - профессиональный поставщик ингредиентов и сырья для пищевой промышленности**

Компания «ЭкоСервис» тщательно следит за тенденциями и изменениями на рынке, и поэтому сегодня в нашем продуктовом портфеле готовые идеи и комплексные решения, которые удовлетворяют потребности современного пищевого рынка:

- разнообразие вкуса сублимированных ягод и фруктов;
- оригинальные включения для кондитерских изделий и мороженого;
- набор ингредиентов на базе орехов высокого качества;
- функциональные ингредиенты для детского, спортивного и здорового питания.

Для пищевых предприятий мы предлагаем пищевые ингредиенты самого высокого качества, ведь компания «ЭкоСервис» особенно тщательно подходит к выбору партнёров.

Мы предлагаем индивидуальный подход и профессиональный сервис от выбора подходящего ингредиента до продвижения готового продукта на рынке.

За 20 лет высокопрофессиональной работы компания полноправно может заявить о том, что стала экспертом на рынке ингредиентов для пищевого производства.

**Отрасли пищевой промышленности:**

- кондитерские изделия и выпечка
- мороженое и замороженные десерты
- каши, мюсли, батончики
- детское питание
- чай, кофе
- соусы
- продукты быстрого приготовления
- продукты для здорового питания

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

КОМПАНИИ РЫНОК ИНГРЕДИЕНТЫ

**ВКУСНЫЕ ИДЕИ**

**АППЕТИТНЫЕ РЕШЕНИЯ**

**КОМПЛЕКСНАЯ ПОДДЕРЖКА**

**ЭкоСервис**

**www.eko-s.ru**

**+ 7(495) 926 96 04**



## Электрогазохим НПП, ООО

Украина, Киев

Тел.: +38 044 292 58 97, +38 067 536 43 60

E-mail: info@egh.com.ua, egh@nline.net.ua

Web: www.egh.com.ua

### Дилер в Российской Федерации и Казахстане

Кондитерская промышленность:

**ООО «ИНФОРУМ КАКАО»**

107023, г. Москва,

ул. М. Семеновская, д.3А, строение 1

Тел.: +7(495)7969077, 7969071

Факс: +7(495)7969076

e-mail: cocoa@inforum.ru

web: www.inforum.ru

Научно-производственное предприятие «Электрогазохим» основано в 1995 году.

Мы разрабатываем, производим и поставляем вспомогательные вещества для пищевой, фармацевтической и косметической промышленности.

Многолетний опыт, высокая квалификация сотрудников, оснащенность современными лабораторными приборами позволяет разрабатывать широкий спектр высокоэффективных вспомогательных веществ, отвечающих современным требованиям рынка.

Анализ сырья, полупродуктов и готовой продукции на всех стадиях производственного цикла осуществляет Лаборатория контроля качества (Свидетельство об Аттестации № 134/06 от 29.12.06 г.). Помимо внутреннего контроля качества готовой продукции мы осуществляем её контроль в независимых лабораториях Министерства Здравоохранения Украины и Госпотребстандарта Украины.

Наше предприятие оснащено современным оборудованием. Производственные мощности позволяют удовлетворить потребность быстро растущего рынка вспомогательных веществ. Мы производим высококачественную продукцию, соответствующую международным стандартам, и предлагаем доступные цены.

Продукция НПП «Электрогазохим» поставляется под торговой маркой «EGH ingredients» ТМ, имеет регистрацию Таможенного союза и представлена (в ассортименте) на складах ООО «Информ Какао» (г. Москва). Можем предложить Вашему вниманию следующие виды ингредиентов в Москве:

### Продукты «EGH ingredients» для сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов:

- для шоколада и глазурей («ПГПР 03», «ПГПР 01», «Эстерин СТС», «Эстер Т 05»);
- для кремовых начинок («Эстер П 01», «Эстер П», «Эстер Т 05»);
- для мягкой карамели и ириса (Моностеарат глицерина, «Эстер П», «Эстер Т05»).

### Продукты «EGH ingredients» для мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов:

- для оптимизации качества вафельных изделий, снижения количества жира, для производства постных вафель («Эстер П», «Эстер Т 05», «Эстерин СТС»);
- для улучшения качества изделий из бисквитного теста (специализированная паста для бисквитов «Эстер М 03»);
- для улучшения качества кексов, маффинов, сахарного, сдобного и овсяного печенья (паста «Эстер М 01»);
- для улучшения качества сдобного отсадного печенья («Эстер П», «Эстер Т 05»);



- для улучшения качества пряников («Эстер П», «Эстер Т 05»);
- для оборудования (смазка «Эстер М 04»).

### Продукты «EGH ingredients» для изделий и полуфабрикатов масложировой отрасли:

- для улучшения качества ЗМЖ («Эстер П», «Эстер Т05»);
- для улучшения качества сливочного масла от 52.5% жира, спредов от 40% жира и выше, маргаринов от 52.5% жира и выше («ПГПР-02», «Эстер П», «Эстер Т 05»);
- для маргаринов для взбивания («Эстерин СТС»).

Специалисты НПП «Электрогазохим» и ООО «Информ Какао» всегда готовы проконсультировать и оказать технологическую поддержку во внедрении. В сотрудничестве с Вашими специалистами мы хотим создавать продукты с новыми потребительскими свойствами, удовлетворяющие требования быстрорастущего рынка.



## ЭФКО Пищевые Ингредиенты, ООО

**ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»**  
309850, Белгородская обл., г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д. 4  
Тел.: +7 (47234) 4-49-45; +7 (980) 379-11-45  
E-mail: food@efko.ru

**ТОО «ЭФКО Казахстан»**  
050030, Республика Казахстан, г. Алматы, Турксибский р-н, ул. Бекмаханова, д. 96/5  
Тел.: +7 (727) 313-28-29 (доб. 141)  
E-mail: food@efko.ru

### ГК «ЭФКО» - лидер масложировой отрасли России

ГК «ЭФКО» - крупнейший вертикально-интегрированный холдинг на рынке масложировой продукции, входит в тройку крупнейших компаний агропромышленного комплекса страны и список 100 крупнейших частных компаний России по версии Forbes.

«ЭФКО» - лидер на отечественном рынке пищевых ингредиентов, используемых в кондитерской, хлебопекарной и других отраслях пищевой промышленности. Компания является одним из ведущих производителей майонеза, растительного масла, кетчупа, молочной и кисломолочной продукции, включая продукцию под такими широко известными брендами, как «Слобода» и Altero, а также крупным производителем компонентов кормов для сельскохозяйственных животных и птицы. Продукция компании экспортируется в более 50 стран мира, а производственные активы «ЭФКО» расположены в Белгородской, Воронежской, Свердловской и Московской областях, Краснодарском крае и Республике Казахстан.

Компания располагает самым современным в Восточной Европе производством масложировой продукции, значительным штатом сотрудников, которые занимаются НИОКР, и в партнерстве с уникальным маслониливым терминалом в Тамани (Краснодарский край) производит самый широкий среди отечественных компаний ассортимент маргаринов и специализированных жиров - эквивалентов и заменителей масла какао лауринового и нелауринового типов, кондитерских жиров, заменителей молочного жира.

ГК «ЭФКО» является одной из ведущих компаний в сфере инноваций в пищевой промышленности. Еще в 2002-2003 годах технологом компании удалось создать первые отечественные кондитерские жиры и заменители молочного жира с минимальным содержанием транс-изомеров ненасыщенных жирных кислот. В 2003 году «ЭФКО» освоила самый экологически чистый

процесс модификации жиров - «сухое» фракционирование и вывела на рынок заменители масла какао (ЗМК) нелауринового типа, в 2007 году - ЗМК лауринового типа. В 2014 году впервые в России компания начала производство эквивалента масла какао - одного из самых сложных и высокотехнологичных жиров премиум-класса, который максимально приближен к маслу какао по триглицеридному составу и физико-химическим свойствам.

Во многом благодаря инновациям ГК «ЭФКО» и производству высококачественных жиров в российской масложировой отрасли удалось решить проблему импортозамещения: доля жиров иностранного производства с 2001 по 2016 годы снизилась с 49% до 9%.

Продукция компании «ЭФКО» и условия ее производства полностью соответствуют требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», российским стандартам качества ГОСТ ISO 9001-2011 (ISO 9001:2008), принципам ХАССП, высшим категориям международных стандартов International Food Standard (IFS) и Global Standard for Food Safety (BRC). Вертикально-интегрированная бизнес-модель - от прямых закупок масличных семян и импорта растительных масел до реализации готового продукта - позволяет «ЭФКО» гарантировать качество сырья и продукции на всех этапах.

Специалисты компании постоянно делятся знаниями со своими партнерами в рамках практических семинаров, проводят индивидуальные консультации, регулярно выезжают на производственные площадки клиентов. Партнеры «ЭФКО» имеют возможность проходить обучение на базе Центра прикладных исследований в городе Алексеевке Белгородской области. Оборудование Центра представляет собой копии производственных линий хлебопекарных, кондитерских предприятий, заводов по производству молока содержащих продуктов, что позволяет в уменьшенном масштабе воссоздавать все основные производственные процессы и изготавливать экспериментальные образцы готовой продукции на основе специализированных жиров и маргаринов компании «ЭФКО».

Создание современной научно-исследовательской базы для глубокого изучения и разработки пищевых продуктов нового поколения, отвечающих современным требованиям, позволяет компании «ЭФКО» на протяжении многих лет оставаться лидером масложирового рынка России.





## FMC Health and Nutrition

### Офис в России:

**FMC Health and Nutrition**

**119071, Москва, ул. Стасовой, д. 4, офис A250**

**Тел.: + 7 (495) 954 4112**

**Web: www.fmc.com**

● **FMC Corporation** – лидирующая химическая корпорация, более 130 лет производящая и разрабатывающая продукты и инновационные решения для потребительского, индустриального и сельскохозяйственного рынков.

Годовой объем продаж FMC в 2016 году – \$ 3,9 млрд.

Компания насчитывает около 6,000 сотрудников и работает в 3-х сегментах:

- FMC Agricultural Solutions - сельскохозяйственные решения;
- FMC Minerals - минеральные вещества;
- FMC Health and Nutrition - здоровье и питание.

Подразделение **FMC Health and Nutrition** является глобальным поставщиком ингредиентов из натурального растительного сырья, которые используются при производстве продуктов питания, фармацевтических препаратов, биомедицине и в других специализированных потребительских и промышленных товарах.

Годовой объем продаж подразделения FMC Health and Nutrition в 2016 году – \$ 890 млн.

Компания имеет сильные конкурентные позиции в пищевой и фармацевтической промышленности:

- Микро-кристаллическая целлюлоза - № 1 в мире;
- Каррагинаны - № 1 в мире;
- Альгинаты - № 1 в мире;
- Натуральные красители – в ряду лидеров рынка.

### ● Микро-кристаллическая целлюлоза **AVICEL®** и **AVICEL-PLUS®**

Более 50 лет назад компания FMC запатентовала новый инновационный ингредиент – микро-кристаллическую целлюлозу (МКЦ) Avicel® и начала активно внедрять её в пищевую, фармацевтическую и другие виды промышленности. Мы по-прежнему лидируем на мировом рынке, улучшая существующие технологии и делая новые, революционные шаги, позволяющие предлагать нашим клиентам товары улучшенного качества и расширенной функциональности.

Микрокристаллическая целлюлоза (МКЦ) – производное природной целлюлозы, сходной с той, что содержится в овощах и фруктах. В качестве сырья для производства продукции Avicel® используется очищенное растительное волокно - альфа-целлюлоза, состоящая из миллионов микроволокон.

Микрокристаллическая целлюлоза Avicel® широко используется в качестве уникального много-функционального стабилизатора в молочных напитках и коктейлях, начинках для выпечки, в молочных и растительных сливках для взбивания, в мороженом и замороженных десертах, соусах и дрессингах.

### ● Альгинаты **PROTANAL®**

**Альгинат** – один из самых известных биополимеров, широко применяющийся в пищевой, фармацевтической промышленности и других отраслях. Как правило, он применяется в качестве загустителя, стабилизатора, железирующего агента и пленкообразователя.

Компания FMC более 70 лет занимается разработкой и производством альгинатов и завоевала за это время репутацию надежного и инновационного партнера. В настоящее время компания FMC входит в число крупнейших мировых производителей альгинатов.

Основной вид водорослей, используемый компанией FMC – бурая водоросль *Laminaria hyperborea*. Этот тип водорослей

собирают у Западного побережья Норвегии, где в чистых арктических водах произрастают целые плантации. Таким образом, компания FMC всегда обеспечена надежными поставками сырья без риска возникновения его нехватки.

Компания FMC производит более 200 видов альгинатов: альгиновую кислоту и ее натриевую соль, триэтаноламин натрия, соли калия, аммония, магния и кальция. Кроме того, компания предлагает различные виды эфирных альгинатов в форме пропиленгликоль-альгината (ПГА).

### **Каррагинаны GELCARIN® и VISCARIN®**

● **Каррагинан** – природная группа углеводов, получаемых из красных водорослей. На основе этого натурального сырья компания FMC разрабатывает смеси каррагинанов и придает им необходимые свойства, обеспечивающие такие показатели как желатинизация, загущение, стабилизация.

Компания FMC – крупнейший в мире производитель экстрактов каррагинанов, обладающий богатейшим опытом в этой области. На протяжении последних 70 лет компания производит каррагинаны высокого качества, оказывает поддержку клиентам и делится технологическим опытом.

### ● Пектины **FMC PECTIN®**

Пектины FMC PECTIN® – очищенные полисахариды производимые кислотной экстракцией из цитрусовых (лайм, лимон, апельсин, грейпфрут) и стандартизированные на заводе FMC в г. Гирван, Великобритания.

Пектин является гелеобразователем, стабилизатором, загустителем, влагоудерживающим агентом, осветлителем, веществом, облегчающим фильтрацию и средством для капсулирования. Компания FMC предлагает широкий ассортимент пектинов для пищевой промышленности: для производства начинок для конфет, фруктовых начинок, кондитерских жележных и пастильных изделий (например, зефир, пастила, мармелад), молочных продуктов, десертов, мороженого, спредов, майонеза, кетчупа, сокодержащих напитков.

### ● **Натуральные красители и красящие экстракты BIOCOLOR®**

Компания FMC предлагает весь спектр натуральных красителей, произведенных из растительного и минерального сырья. Производственные мощности компании располагаются в Великобритании и в Чили. Компания FMC рада предложить своим клиентам устойчивые жиро- и водо-растворимые, сухие и жидкие цветовые решения по индивидуальным пожеланиям с учетом условий производственного процесса, продукта, его упаковки и срока хранения.

Наши натуральные красители и красящие экстракты (без индекса E) широко используются в напитках, молочных продуктах, кондитерских изделиях, фруктовых и кремовых наполнителях, в мороженом, десертах, соусах, мясных изделиях и сухих смесях.

### ● **Философия компании FMC**

Самые высокие стандарты – это результаты нашей работы. Наша приверженность - самые лучшие показатели при работе и уникальные решения для наших клиентов, соответствующие самым высоким стандартам по безопасности, чистоте, эффективности и стоимости.

Наука и ноу-хау – это наши составляющие успеха: глубокие научные и технологические знания, опыт и различные варианты решений. Мы являемся экспертами в решении сложных комплексных задач.

Приглашаем Вас в нашу современную прикладную лабораторию в Москве, где наши менеджеры и технические специалисты поделятся своим опытом и, используя ингредиенты компании FMC с уникальными функциональными свойствами, помогут в разработке Вашего нового продукта.

# AIPU FOOD

## AIPU FOOD Industry Co., Ltd

201908, Китай, г. Шанхай, р-н. Баошань, ул. Лосинь, д.111  
 Тел.: +86-21-56869511, 56869551  
 Факс: +86-21-56863960  
 E-mail: sales@aipufood.com  
 Web: www.aipufood.com

Основанное в 1993 году, ООО «AIPU Пищевая промышленность» является поставщиком пищевых ингредиентов с высокой репутацией в Китае. Мы предоставляем высококачественные усилители вкуса и карамельный колер нашим партнёрам из более чем 70 стран под строжайшим стандартами безопасности пищевых продуктов.

Мы также установили долгосрочные партнёрские отношения со многими известными мультинациональными компаниями.

Со штаб-квартирой в Шанхае, где расположена крупнейшая производственная база компании и центр R&D, в настоящее время AIPU FOOD работает с годовой производительностью 40,000 тонн жидких и 32,000 тонн порошковых продуктов. Новый объект находится в стадии строительства, и годовые производственные мощности увеличатся до более чем 145000 тон продуктов в наступающем 2017 году.

### Наши главные продукты:

- **Карамельный колер:** Красящий агент предоставляет красноватый, коричневый и тёмный цвет, которые могут быть применены в производстве хлебобулочных изделий, напитков, ликера, мороженого, закусок, приправ и т.д.
- **Гидролизированный растительный белок:** Вид усилителей вкуса на растительной основе, который широко применяется в солёных продуктах, таких как подливки, супы, приправы и закусок.
- **Порошок соевого соуса:** Изготовленный из соевого соуса натуральной ферментацией, порошок соевого соуса AIPU FOOD сохраняет оригинальный уникальный вкус соевого соуса.
- **Динатрий сукцинат:** Отличительный усилитель вкуса, обеспечивающий уникальный вкус моллюсков.
- **Этилмальтол:** Пищевая добавка со сладким запахом, традиционно используется для усиления вкуса в продуктах питания, напитках, ароматизаторах и т.д.

Являясь одним из отраслевых пионеров и членом Китайской Ассоциации по пищевым добавкам и ингредиентам, AIPU FOOD предлагается в качестве основного составителя нескольких китайских стандартов безопасности по пищевым продуктам. Мы имеем ISO, HACCP и BRC сертификаты. В то же время, все наши продукты одобрены Кошером и Халалем. Глобальное Страхование ответственности за продукт также доступно для проектов

мультинациональных компаний по требованию.

Нашими клиентами, в основном, являются представители из предприятий пищевой промышленности и кейтеринга ресторанного обслуживания. В AIPU FOOD мы ценим важность продовольственной безопасности и гарантируем нашим клиентам стабильные поставки высшего качества. Мы профессиональные, верные и творческие, и стремимся предлагать нашим партнёрам комплексные решения с разнообразными и индивидуальными продуктами. «Сделать именно Ваш продукт таким, каким его полюбят миллионы!» - AIPU FOOD придерживается этой идеи и стремится сделать Вашу каждую тысячную добавку более натурально и вкусно!

Мы создали партнёрские отношения с дистрибьюторами из России и других стран СНГ. Вы можете связаться с нами в случае заинтересованности.

### Отрасли пищевой промышленности

- кондитерская
- хлебобулочная
- напитки алкогольные и безалкогольные
- чай и кофе
- мороженое
- мясopерерабатывающая
- соусы и приправы
- комплексные смеси ароматизаторов
- инстантные продукты

www.aipufood.com







# СОДЕРЖАНИЕ СПРАВОЧНИКА

<b>1. КОМПАНИИ</b> .....	25 - 55
Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке:	
• компании участники .....	26 - 55
<b>2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ</b> .....	57 - 68
Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.	
1. Для изменения внешнего вида .....	58
2. Для регулирования вкуса и запаха .....	58
3. Ароматизаторы .....	60
4. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта .....	61
5. Технологические вспомогательные средства .....	63
6. Для увеличения сохранности продукта .....	64
7. Физиологические функциональные ингредиенты .....	64
8. Ингредиенты с комбинированными функциями .....	66
9. Прочие ингредиенты .....	68
10. Продукты и сырье для HORECA .....	68
<b>3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ</b> .....	69 - 216
1. Для изменения внешнего вида .....	69
2. Для регулирования вкуса и запаха .....	81
3. Ароматизаторы .....	91
4. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта .....	101
5. Технологические вспомогательные средства .....	129
6. Для увеличения сохранности продукта .....	139
7. Физиологические функциональные ингредиенты .....	145
8. Ингредиенты с комбинированными функциями .....	159
9. Прочие ингредиенты .....	205
10. Продукты и сырье для HORECA .....	213
<b>4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b> .....	82 - 270
Информационные материалы компаний .....	82
Контакты компаний представленных на российском рынке .....	120

**I. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА**

- 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)
- 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
- 1.1 Глазурователи. Глазури. Панировка. Покрyтия. Декор

**II. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА**

- 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей
- 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности
- 2.3 Усилители вкуса и запаха.
- 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы
- 2.5 Посолочные смеси

**III. АРОМАТИЗАТОРЫ**

- 3.1 Ароматизаторы натуральные
- 3.2 Ароматизаторы прочие
- 3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

**IV. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА**

- 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)
- 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли
- 4.3 Вещества вызывающие помутнение
- 4.4 Осветляющие вещества
- 4.5 Пенообразователи
- 4.6 Растворители
- 4.7 Улучшители
- 4.8 Разрыхлители
- 4.9 Фосфаты

**V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА**

- 5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Прочие средства
- 5.2 Закваски. Стартовые культуры
- 5.3 Дрожжи

**VI. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА**

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

**VII. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ**

- 7.1 Белки
- 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты
- 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества
- 7.4 Минералы
- 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания
- 7.6 Пробиотики и пребиотики
- 7.7 Пищевые волокна
- 7.8 Функциональные молочные ингредиенты

**VIII. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ**

- 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси)
- 8.2 Продукты и добавки для мясопереработки
- 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители
- 8.4 Концентраты
- 8.5 Какао, какао-продукты
- 8.6 Шоколадные изделия
- 8.7 Начинки, наполнители
- 8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Соевые продукты)
- 8.9 Сахар и сиропы
- 8.10 Продукты из крови

**IX. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна. Молотые злаки. Отруби. Солод. Солодовые экстракты)
- 9.2 Биологически активные добавки
- 9.3 Бульоны, супы, отвары
- 9.4 Кофе
- 9.5 Спиртосодержащая продукция
- 9.6 Другое пищевое сырьё и ингредиенты

**X. ПРОДУКТЫ И СЫРЬЕ ДЛЯ HORECA**

- 10.1 Готовые продукты, блюда
- 10.2 Соусы. Маринады. Заправки
- 10.3 Специи. Смеси вкусоароматические
- 10.4 Наполнители. Кремы. Начинки
- 10.5 Декорирующие продукты, добавки
- 10.6 Кляры. Панировочные смеси
- 10.7 Другое сырьё и ингредиенты для HORECA

# Российский рынок ингредиентов 2017 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте

## I. ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические); 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы; 1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

### 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

Балтийская Группа, АО	●	●			●	●	○	●	●	●					29	72	-
Богатырь, ООО	●		●	●											32	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●				35	71	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●		●	●	○	●	●	●					40	71	238 - 242
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●		●	○		●						30	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●				46	72	-
Баргус Трейд, ООО	●	●	●			●	○		●	●	●	●			31	70	252
FMC Health and Nutrition	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		●			53	70	-
МАРТИН БАУЕР, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●	●			39	72	-
AIRU FOOD	●	●	●	●			○	●	●	●	●	●	●		54	70	-
Штерн Ингредиентс, ООО				●											49	-	-

### 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы

Богатырь, ООО			●	●											32	-	-
ИНПАКК, ООО	●									●					37	73	-
МАРТИН БАУЕР, ООО	●								●						39	-	-

### 1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

Балтийская Группа, АО	●	●													29	79	-
Инфорум Какао, ООО	●	●					○	●					●		38	74,75,78	248
КПФ Милорада, ООО	●							●		●					40	79	238 - 242
Банг и Бонсомер, ООО			●												30	-	-
ЭкоСервис, ООО	●	●						●		●	●	●	●		50	77,78	-
Дукат, Компания ООО	●	●													34	76	-
Баргус Трейд, ООО	●	●					○	●							31	79	252

## II. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей; 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности; 2.3 Усилители вкуса и запаха; 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы; 2.5 Посолочные смеси

### 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей

Азелис Рус, ООО	●	●					○	●	●	●					28	85	-
ЭкоСервис, ООО	●	●					○	●	●	●	●	●			50	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●		●		●	○	●	●	●		●			36	82,84	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●					40	84	238 - 242
Балтийская Группа, АО	●	●								●					29	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●					○	●	●	●		●			46	-	-
Банг и Бонсомер, ООО	●								●						30	84	-
Баргус Трейд, ООО	●	●				●	○	●	●		●				31	84	252
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●	●				○	●	●	●					47	-	-
ИНПАКК, ООО	●	●		●		●	○	●	●	●		●			37	83	-

# Российский рынок ингредиентов 2017 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложирная	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте

## II. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей; 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности;  
2.3 Усилители вкуса и запаха; 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы; 2.5 Посолочные смеси

### 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности

ИНПАКК, ООО	●								●						37	86	-
Неос Ингредиентс, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●						-	-	-
Банг и Бонсомер, ООО	●					●	○	●							30	-	-
КПФ Милорада, ООО	●														40	85	238 - 242
Балтийская Группа, АО	●														29	-	-

### 2.3 Усилители вкуса и запаха

Азелис Рус, ООО		●	●	●	●										28	88	-
ЭкоСервис, ООО	●	●			●			●		●	●				50	88	-
Ингредиенты.Развитие, ООО			●	●	●	●									36	-	-
ИНПАКК, ООО	●									●					37	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●			●							-	-	-
КПФ Милорада, ООО					●										40	-	238 - 242
Берёзовый мир, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●		●					-	-	-
ГК ОМЕГА			●	●											-	-	-
Симбио, ООО			●	●	●								●		44	89	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●	●			●	○	●	●	●					47	-	-
AIRU FOOD		●	●	●	●		○	●					●		54	87	-
МАРТИН БАУЕР, ООО	●						○	●	●	●	●		●		39	88	-

### 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы

Балтийская Группа, АО		●			●	●	○			●					29	-	-
Богатырь, ООО			●	●											32	89	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●											-	-	-
ГК ОМЕГА	●	●	●	●	●	○									264	90	-
Файн Арома, ООО		●	●		●										48	-	-
МАРТИН БАУЕР, ООО	●	●			●	○	●	●	●	●	●		●		39	90	-
ХОЛКОФ Г.м.б.х.			●												-	-	-
AIRU FOOD		●	●	●	●			●					●		54	90	-

### 2.5 Посолочные смеси

ИТ-Капитал, ООО		●	●												-	-	-
ГК ОМЕГА		●	●												-	-	-
Богатырь, ООО		●	●												32	-	-
ХОЛКОФ Г.м.б.х.		●													-	-	-

# Российский рынок ингредиентов 2017 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоворабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте

## III. АРОМАТИЗАТОРЫ

3.1 Ароматизаторы натуральные; 3.2 Ароматизаторы прочие  
3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

3.1 Ароматизаторы натуральные														
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	28	-	-
Балтийская Группа, АО	●	●				○			●			29	92	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●			●	●				-	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●						●	●				47	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	○	●	●	●	●	●	40	92	238 - 242
Банг и Бонсомер, ООО	●	●				○	●	●				30	93	-
Симбио, ООО			●	●							●	44	93	-
МАРТИН БАУЕР, ООО	●	●			●	○	●	●	●	●	●	39	93	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	46	92	-
ЭКО РЕСУРС, ООО	●			●		○	●	●	●	●	●	-	-	-
Академия-Т, ЗАО	●	●	●	●		○	●		●			-	-	-
Натурекс	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●								32	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО			●	●		○						36	93	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●	●			○	●	●				49	-	-
3.2 Ароматизаторы прочие														
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	28	99	-
Балтийская Группа, АО	●	●				○			●			29	-	-
Вкусаром, ООО	●	●			●	○	●	●	●	●	●	33	96 - 97	-
Инфорум Какао, ООО	●	●				○	●					38	-	248
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●			●	●				-	-	-
Баргус Трейд, ООО	●	●	●	●		○	●	●			●	31	98	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	○	●	●	●	●	●	40	98	238 - 242
Банг и Бонсомер, ООО	●	●				○	●	●				30	95	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●			●	-	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	46	99	-
Файн Арома, ООО		●	●	●								48	95	-
ЭКО РЕСУРС, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●				-	-	-
Академия-Т, ЗАО	●	●	●	●		○	●		●			-	-	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●								32	-	-
AIRU FOOD	●		●			○						54	95	-
3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции														
ГК ОМЕГА				●								-	-	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●	●	●	●			●		●	●	-	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	46	-	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●								32	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	○	●	●	●	●	●	40	-	238 - 242

# Российский рынок ингредиентов 2017 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложирная	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте

## IV. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества  
4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

### 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

Альгинаты, каррагинаны, другие гидроколлоиды из морских водорослей

Балтийская Группа, АО	●				●	○		●					29	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●				●						-	-	-
КПФ Милорада, ООО	●		●		●	●	○	●	●	●			40	115	238 - 242
ГК ОМЕГА	●		●	●									-	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●		○		●	●		●		46	104,105	-
Богатырь, ЗАО			●										32	-	-
FMC Health and Nutrition	●	●	●	●	●	○	●	●	●		●		53	112	-
ЭкоСервис, ООО	●	●											50	103	-

### Желатин

Балтийская Группа, АО	●					○			●				29	-	-
ГК ОМЕГА	●		●	●									-	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●		○					●		46	104	-
Богатырь, ООО			●										32	-	-
Можелит, ОАО	●	●	●	●	●	○	●	●	●		●		41	110	-

### Камеди растительные и микробные, смолы

Азелис Рус, ООО	●	●				○	●	●					28	103	-
Балтийская Группа, АО						○			●		●		29	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●					36	111	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●			●						-	-	-
КПФ Милорада, ООО	●		●		●	●	○	●	●	●			40	-	238 - 242
ЭкоСервис, ООО						○							50	103	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●		○	●	●					30	-	-
Союзоптторг, ГК		●	●		●	●					●		46	-	-
Богатырь, ООО			●										32	-	-

### Нативные и модифицированные крахмалы

Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	○	●						28	103,110	-
ТД Аверс, ООО	●	●	●	●	●	○		●					26	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●			●						-	-	-
КПФ Милорада, ООО	●		●		●	●	○	●	●	●			40	-	238 - 242
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●	●	○	●						30	-	-
Крахмал-центр, ООО	●	●	●	●	●	○	●						-	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●				○	●						47	-	-

### Модифицированные целлюлозы

Балтийская Группа, АО	●												29	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●			●						-	-	-
КПФ Милорада, ООО	●				●	●	○	●	●	●			40	-	238 - 242
FMC Health and Nutrition	●	●				○	●				●		53	113	-
Реттенмайер Рус, ООО	●		●			○	●						55	109	-

# Российский рынок ингредиентов 2017 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложирная	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте

## IV. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества  
4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

### 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

#### Пектины

Балтийская Группа, АО	●	●					○		●	●					29	111	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●							-	-	-
КПФ Милорада, ООО	●				●	●	○	●	●	●					40	-	238 - 242
ГК ОМЕГА			●												-	-	-
Союзоптторг, ГК	●			●			○		●	●			●		46	104, 105	-
FMC Health and Nutrition	●	●					○		●				●		53	-	-

#### Смеси гидроколлоидов

ИТ-Капитал, ООО	●	●	●					●							-	-	-
ГК ОМЕГА	●		●	●											-	-	-
Пищевые стабилизаторы, ООО	●		●			●	○	●	●	●					-	-	-
Электрогазохим НПП, ООО	●	●						●							51	-	-
Балтийская Группа, АО	●						○								29	-	-
FMC Health and Nutrition	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●					53	-	-
КПФ Милорада, ООО	●				●	●	○	●	●	●					40	112	238 - 242
Реттенмайер Рус, ООО	●		●			●	○	●							55	108	-
Штерн Ингредиентс, ООО			●	●		●	○	●							49	106 - 108	-

#### Воски

КПФ Милорада, ООО	●				●	●	○	●	●	●					44	-	238 - 242
-------------------	---	--	--	--	---	---	---	---	---	---	--	--	--	--	----	---	-----------

### 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли

Богатырь, ООО			●			●									32	116	-
Инфорум Какао, ООО	●					●		●							38	117	248
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●							-	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●		●					40	-	238 - 242
ТД Аверс, ООО						●									26	117	-
Балтийская Группа, АО							○								29	-	-
Пищевые стабилизаторы, ООО			●	●		●	○	●		●					-	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●			●	○	●					●		46	-	-
Электрогазохим НПП, ООО	●	●			●	●	○	●							51	116 - 119	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●		●	○	●							30	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●	●					●							49	-	-

### 4.3 Вещества вызывающие помутнение

КХПА, ООО									●						-	-	-
Союзоптторг, ГК									●				●		46	-	-

### 4.4 Осветляющие вещества

ИНПАКК, ООО			●	●		●									37	-	-
-------------	--	--	---	---	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	----	---	---

### 4.5 Пенообразователи

ГК ОМЕГА	●														-	-	-
----------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	---	---



# Российский рынок ингредиентов 2017 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложиворная	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте

## IV. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества  
4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

4.6 Растворители																
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●										●	●	36	120	-
4.7 Улучшители																
Богатырь, ООО	●	●	●											32	121	-
ИНПАКК, ООО	●												●	37	121	-
Инфорум Какао, ООО	●	●												38	-	248
ИТ-Капитал, ООО	●			●	●							●		-	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●	●		●	●	○	●						47	-	-
Электрогазохим НПП, ООО	●	●				●								51	122	-
Балтийская Группа, АО	●	●											●	29	-	-
Баргус Трейд, ООО	●	●					●	○	●					31	121	252
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●		●					●					49	-	-
4.8 Разрыхлители																
Неос Ингредиентс, ООО	●													-	-	-
ГК ОМЕГА	●													264	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●												49	-	-
4.9 Фосфаты																
Неос Ингредиентс, ООО	●	●												-	-	-
ГК ОМЕГА			●	●										264	-	-
РЕАТЭКС, ОАО	●		●	●					○					43	124 - 127	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●	●				●					261	123	-
Богатырь, ООО			●											32	123	-

## V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства  
5.2 Закваски. Стартовые культуры; 5.3 Дрожжи

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства																
Инфорум Какао, ООО	●	●												38	135	238
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●	●					○	●					49	135 - 136	-
КПФ Милорада, ООО	●	●						○						40	135	238 - 242
НОВОЗАЙМС (Novozymes)	●	●					●	○		●	●			34	130 - 134	-
Электрогазохим НПП, ООО	●													42	134	-
ИНПАКК, ООО			●	●			●							37	134	-
Банг и Бонсомер, ООО							●							30	-	-
Азелис Рус, ООО			●	●				○						28	135	-
5.2 Закваски. Стартовые культуры																
КПФ Милорада, ООО								○						40	137	238 - 242
Штерн Ингредиентс, ООО		●											●	49	137	-
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.			●											-	-	-
Симбио, ООО					●									44	-	-

# Российский рынок ингредиентов 2017 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте

## VI. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

6.1 Консерванты; 6.2 Антиоксиданты

6.1 Консерванты														
ТД Аверс, ООО	●	●	●	●	●	○	●					26	-	-
Балтийская Группа, АО	●	●				○						29	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●	○		●				36	140	-
ИНПАКК, ООО	●								●			37	140,141	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●	●	●	●	○						49	141	-
КПФ Милорада, ООО						○						40	-	238 - 242
Банг и Бонсомер, ООО		●	●	●	●	○		●				30	141	-
Союзоптторг, ГК	●			●	●	○		●			●	46	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО		●	●			○						47	142	-
6.2 Антиоксиданты														
ДСМ Восточная Европа												35	-	-
ИНПАКК, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●	●			37	143,144	-
КПФ Милорада, ООО	●								●			40	143	238 - 242
Неос Ингредиентс, ООО	●	●	●	●	●	○		●	●			-	-	-
Банг и Бонсомер, ООО		●	●	●	●	○		●	●			30	144	-
Союзоптторг, ГК		●				○					●	46	-	-
Электрогазохим НПП, ООО		●				○						51	142	-
РЕАТЭКС, ОАО	●					○						43	-	-
МАРТИН БАУЕР, ООО						○						39	142	-
Штерн Ингредиентс, ООО		●		●					●			49	143	-

## VII. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

7.1 Белки; 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты; 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества; 7.4 Минералы  
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания; 7.6 Пребиотики и пробиотики; 7.7 Пищевые волокна  
7.8 Функциональные молочные ингредиенты

7.1 Белки														
Балтийская Группа, АО	●					○			●			29	146	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●				○	●	●	●			47	146	-
ГК ОМЕГА			●	●								-	-	-
ИТ-Капитал, ООО		●	●	●	●							-	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●		●	○			●		●	46	147	-
Богатырь, ООО			●									32	-	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●	●	○			●			30	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО						○						49	-	-
7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты														
ЭкоСервис, ООО						○			●			50	148	-
ДСМ Восточная Европа	●	●			●	○	●	●	●			35	-	-
Симбио, ООО			●	●	●			●	●		●	44	148	-
AIRU FOOD			●	●	●		●				●	54	148	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	46	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●						●	●	●			47	-	-

# Российский рынок ингредиентов 2017 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ			
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложирная	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте	Статья
<b>7.3 Витамины и витаминоподобные вещества</b>															
ДСМ Восточная Европа	●	●	●		●	●	○	●	●	●	●		35	149	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●			40	149	238 - 242
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●	●		●	●	○	●	●	●			49	149	-
<b>7.4 Минералы</b>															
ДСМ Восточная Европа	●	●	●		●	●	○	●	●	●	●		35	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●			40	-	238 - 242
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●			49	-	-
<b>7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания</b>															
ЭкоСервис, ООО	●	●					○			●			50	151	-
Балтийская Группа, АО	●	●					○			●			29	150	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		35	152,153	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		40	-	238 - 242
Банг и Бонсомер, ООО						●	○		●	●			30	151	-
МАРТИН БАУЕР, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●		39	153	-
Симбио, ООО					●					●			44	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●						○	●		●			47	-	-
Реттенмайер Рус, ООО			●										55	150,151	-
Штерн Ингредиентс, ООО			●		●			●	●	●			49	153	-
<b>7.6 Пребиотики и пробиотики</b>															
ЭкоСервис, ООО	●	●					○	●		●			50	154	-
Банг и Бонсомер, ООО			●				○	●	●	●			30	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО		●											49	-	-
КПФ Милорада, ООО							○	●					40	-	238 - 242
<b>7.7 Пищевые волокна</b>															
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			28	157	-
ЭкоСервис, ООО	●	●			●					●			50	-	-
Балтийская Группа, АО	●	●					○			●			29	155,156	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●		○		●	●			36	155	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		40	155	238 - 242
Банг и Бонсомер, ООО		●	●	●			○	●		●			30	-	-
МАРТИН БАУЕР, ООО										●			39	-	-
Реттенмайер Рус, ООО	●	●	●		●	●	○	●	●	●			55	156,157	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●								●			47	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●			●			●	●	●			49	-	-
<b>7.8 Функциональные молочные ингредиенты</b>															
ЭкоСервис, ООО							○			●			50	157	-
Балтийская Группа, АО							○			●			29	-	-
МАРТИН БАУЕР, ООО							○			●			39	-	-
Богатырь, ООО			●										32	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●		○	●	●	●			40	-	238 - 242
Союзоптторг, ГК	●	●				●	○	●	●	●	●	●	46	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●					○	●	●	●			47	158	-
Штерн Ингредиентс, ООО								●	●	●			49	-	-

# Российский рынок ингредиентов 2017 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоворабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ноггеса	О компании	О продукте

## VIII. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси; 8.2 Продукты и добавки для мясо- и рыбопереработки; 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители; 8.4 Концентраты; 8.5 Какао, какао-продукты 8.6 Шоколадные изделия; 8.7 Начинки, наполнители; 8.8 Соевые продукты; 8.9 Сахар и сиропы; 8.10 Продукты из крови

### 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (Растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел

ДСМ Восточная Европа	●	●	●		●	●	○	●	●	●			35	178	-
СОЮЗ, Корпорация	●	●				●	○	●		●		●	45	170 - 178	229 - 234
ЭФКО, ГК	●	●				●	○	●					52	160 - 168	218 - 228
Инфорум Какао, ООО	●	●					○	●					40	169	238 - 242
Дукат, ООО	●	●											32	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО										●			49	-	-

Продукты из орехов (Орехи: цельные, молотые, обжаренные. Продукты из орехов: масла, пасты, пюре)

ЭкоСервис, ООО	●	●					○			●			50	179	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		35	180	-

Овощные продукты (Дегидратированные / Сушёные. Консервированные / замороженные. Овощные порошки)

Богатырь, ООО			●							●			32	-	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		29	181	-
Ингредиенты.Развитие, ООО		●	●	●	●						●		36	181	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●			40	181	238 - 242
Файн Арома, ООО		●	●		●								48	-	-

Фруктово-ягодные продукты (Асептические. Варенья, джемы, кондированные плоды. Концентраты фруктовых соков. Консервированные / замороженные. Порошки. Сухофрукты)

ЭкоСервис, ООО	●	●			●			●		●	●		50	182	-
Балтийская Группа, АО	●	●				●	○	●		●		●	29	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		40	-	238 - 242
ТД Аверс, ООО	●	●					○	●	●				26	182	-

Органические ингредиенты (Органические основы и смеси. Органические полуфабрикаты)

МАРТИН БАУЕР, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		39	185	-
-------------------	---	---	--	--	---	---	---	---	---	---	---	--	----	-----	---

Молочные продукты (Казеинаты и производные. Лактоза. Масло (молочные жиры). Молочные порошки и смеси. Молочные продукты, другое. Продукты из молочной сыворотки)

Балтийская Группа, АО	●						○			●			29	183	-
Союзоптторг, ГК		●	●	●	●		○					●	46	183	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●					○	●		●			47	184	-
Дукат, Компания ООО	●	●						●					34	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	36	183,184	-

Яйцепродукты

Балтийская Группа, АО	●									●			29	185	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●		●						●	46	-	-

Экстракты (не рыбные, не мясные)

Балтийская Группа, АО	●									●			29	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●			●	●	○	●	●	●	●		35	-	-
МАРТИН БАУЕР, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		39	186	-
ЭКО РЕСУРС, ООО		●					○	●	●	●			-	-	-
КПФ Милорада, ООО	●								●	●			40	-	238 - 242

# Российский рынок ингредиентов 2017 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложирная	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте
<b>8.2 Продукты и добавки для мясо- и рыболопереработки</b>														
ИНПАКК, ООО			●									37	188	-
Симбио, ООО			●									44	188	-
Реттенмайер Рус, ООО			●		●							55	186	-
Ингредиенты.Развитие, ООО			●									36	188	-
Файн Арома, ООО			●									48	-	-
Богатырь, ООО			●									32	187	-
Банг и Бонсомер, ООО			●									30	188	-
Штерн Ингредиентс, ООО			●	●								49	-	-
<b>8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители</b>														
ТД Аверс, ООО					●						●	26	191	-
Балтийская Группа, АО		●								●		29	-	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●										30	191	-
Баргус Трейд, ООО	●	●										31	190,191	252
Инфорум Какао, ООО	●	●										38	189	248
Богатырь, ООО	●	●										32	-	-
МАРТИН БАУЕР, ООО		●										39	189	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●										49	192	-
<b>8.4 Концентраты</b>														
ТД Аверс, ООО					●						●	26	193	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●										49	-	-
<b>8.5 Какао, какао-продукты</b>														
Инфорум Какао, ООО	●	●				●	○	●	●	●	●	38	193	248
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●								●		47	194,195	-
<b>8.6 Шоколадные изделия</b>														
Инфорум Какао, ООО	●	●					○	●				38	-	248
ЭкоСервис, ООО	●	●						●				50	-	-
МАРТИН БАУЕР, ООО	●											39	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●						●				49	-	-
<b>8.7 Начинки, наполнители</b>														
Инфорум Какао, ООО	●	●						●				38	200	248
КПФ Милорада, ООО	●	●						●				40	-	238 - 242
Баргус Трейд, ООО	●	●										31	201	252
Дукат, Компания ООО	●	●						●				34	198,199	-
АГРАНА Фрут Московский регион	●	●					○	●				27	196,197	245, 250
ТД Аверс, ООО	●	●				●	○	●				26	201	-
МАРТИН БАУЕР, ООО	●	●						●				39	200	-
<b>8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Ферментированные соевые продукты)</b>														
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●	●	○		●	●		36	202,203	-
ИТ-Капитал, ООО			●	●								-	-	-
AIRU FOOD			●	●	●			●			●	54	-	-
<b>8.10 Продукты из крови</b>														
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●								36	-	-

# Российский рынок ингредиентов 2017 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложирная	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте

## IX. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

9.1 Зерновые продукты (Зерна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)															
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●									36	206	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●					○		●				29	207	-
ТД Аверс, ООО		●	●		●								26	206	-
ЭкоСервис, ООО	●							●					50	208	-
Союзоптторг, ГК	●	●				●	○	●		●			46	206	-
9.2 Биологически активные добавки															
Милорада КПФ, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●			40	208	238 - 242
МАРТИН БАУЕР, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		39	208	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		49	209	-
9.3 Бульоны, супы, отвары															
ИНПАКК, ООО			●	●	●	●							37	209	-
Симбио, ООО										●		●	44	209	-
9.4 Кофе															
МАРТИН БАУЕР, ООО											●		39	210	-
9.5 Спиртосодержащая продукция															
КПФ Милорада, ООО	●						○	●	●	●	●		40	-	238 - 242
9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты															
ТД Аверс, ООО		●	●	●	●								26	210,212	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●				●	○	●	●	●	●		29	-	-
ИНПАКК, ООО			●	●	●	●							37	211	-
Азелис Рус, ООО		●	●	●	●								28	210	-
МАРТИН БАУЕР, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		39	-	-

## X. ПРОДУКТЫ И СЫРЬЕ ДЛЯ НОРЕСА

10.1 Готовые продукты, блюда															
Симбио, ООО												●	44	214	-
Штерн Ингредиентс, ООО												●	49	-	-
10.2 Соусы. Маринады. Заправки															
ТД Аверс, ООО												●	26	214,215	-
Симбио, ООО												●	44	215	-
Штерн Ингредиентс, ООО												●	49	-	-
10.3 Специи. Смеси вкусоароматические															
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.												●	-	-	-
10.4 Наполнители. Кремы. Начинки															
ЭкоСервис, ООО												●	50	215	-
ТД Аверс, ООО												●	26	-	-
10.7 Другое сырье и ингредиенты для НОРЕСА															
ТД Аверс, ООО												●	26	216	-
Симбио, ООО												●	44	216	-
МАРТИН БАУЕР, ООО												●	39	-	-

## І. Для изменения внешнего вида продукта

- 1.1 Пищевые красители ..... стр.70 - 72
- 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы ..... стр.73
- 1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор ..... стр.74 - 79

## 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



### Карамельный колер/Сахарный колер/E150/Жжёный сахар/Caramel Color

**Страна производства:** Китай  
**Торговая марка:** AIPU  
**Производитель:** AIPU FOOD Industry Co., Ltd.

**Ассортимент:**

- E150a (жидкий) (EBC: 18870~22650)
- E150a (порошок) (EBC: 33960~49050)
- E150c (жидкий) (EBC: 32100~35000)
- E150c (порошок) (EBC: 50000~63150)
- E150d (жидкий) (EBC: 49800~54800)
- E150d (порошок) (EBC: 73080~92300)

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** карамельный колер – пищевой краситель, который получается путём нагревания пищевых углеводов с пищевыми катализаторами при контролируемой температуре и давлении окружающей среды. Он хорошо растворяется в воде, оттенок варьируется от светло-жёлтого и янтарного до тёмно-коричневого, что поможет сделать готовые продукты более привлекательным. Мы предлагаем более чем 100 типов карамельного колера с тремя способами получения (E150a, E150c и E150d) в формах жидкости и порошка.

**Физическое состояние:** жидкий и порошкообразный.

**Тип:** пищевой краситель.

**Состав:** карамельный колер.

**Дозировка:** • напитки: 0.05% - 2.0%; • кондитерские и хлебобулочные изделия: 0.2% - 5.0%; • приправы и соусы: 0.5% - 5.0%;  
• другие: 0.1% - 20%.

**Срок хранения:** 2 года (при комнатной температуре в герметичной упаковке).

**Упаковка:** 30кг/канистр (жидкость), 20кг/коробка (порошок).

**Сертификат качества:** ISO22000, HACCP, BRC, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр.54



### BIOCOLOR® - натуральные красители и красящие продукты без индекса E

**Страна производства:** Великобритания

**Торговая марка:** BIOCOLOR®

**Производитель:** FMC Health and Nutrition

**Ассортимент:** весь спектр натуральных красителей и красящих экстрактов, произведенных из растительного и минерального сырья: аннато, антоцианин, бета-каротин, кармин, лютеин, паприка, кошениль, куркумин, хлорофилл и медный хлорофиллин, свекольный, экстракт сафлора, экстракт черной моркови, овощные экстракты, солодовый экстракт, диоксид титана, натуральный карамельный, оксид железа, черный угольный и другие.

**Сфера использования:** все продукты питания и напитки.

**Функции:** придание и сохранение цвета.

**Особенности / преимущества / описание:** • мы знаем как реализовать Ваши идеи, придать нужный и устойчивый оттенок Вашим изделиям, который хотят видеть Ваши покупатели; • наши технические специалисты готовы к совместной работе с Вами по подбору оттенка и готовы предложить Вам эффективные по цене и функциональности натуральные красители; • мы знаем как извлечь и сохранить самые яркие и насыщенные цвета от самой природы; • мы знаем как использовать инновационные и современные технологии для создания многогранных, легких в использовании и уникальных для каждого клиента красителей и их смесей.

**Физическое состояние:** порошок или жидкая форма.

**Тип:** пищевая добавка.

**Дозировка:** 0.01-1% **Срок хранения:** 6-12 месяцев.

**Упаковка:** Канистры, ПЭ мешки в картонных коробах, 5кг, 10кг, 25кг.

**Сертификат качества:** свидетельства о государственной регистрации и Декларации о Соответствии ТС.

Информация о компании: стр.53



### Натуральные пищевые красители Luxomix®

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Luxomix® (Люксомикс®)

**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:** Натуральные пищевые красители Luxomix®: куркумин, бета-каротин, аннато, паприка, кармин, антоцианин, хлорофилл, карамельный колер, оксиды железа, диоксид титана, растительный уголь, спирулина.

**Сфера использования:** производство продуктов питания и напитков.

**Функции:** придание, сохранение, восстановление цвета.

**Особенности / преимущества / описание:**

- натуральные красители Luxomix® представлены как в водо-, так и в жирорастворимой форме;
- обладают достаточной устойчивостью к свету и окислению;
- некоторые красители выдерживают высокотемпературную обработку в течение всего процесса производства пищевых продуктов.

**Физическое состояние:** жидкие, сухие.

**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Срок хранения:** 2 года.

**Упаковка:** пластиковая бочка 1л, 2л, 5л, 10л, 20л.

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.


Информация о компании: стр.31



## для изменения внешнего вида продукта

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические); 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы  
1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывает. Декор

### 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



#### Натуральные красители

**Страна производства:** Перу  
**Торговая марка:** Biocolor, Biocon, Biobixin  
**Производитель:** Biocon del Peru

**Ассортимент:** кармины, аннато, турмерик.

**Сфера использования:**

- алкогольные и безалкогольные напитки;
- мороженое;
- молочные продукты;
- продукты для детского и здорового питания;
- мучные и сахаристые кондитерские изделия;
- маргариновая продукция и соусы.

**Функции:**


- окрашивание конечного продукта;
- улучшение внешнего вида продукта.

**Особенности / преимущества / описание:** все коммерческие продукты удобны в применении.

**Физическое состояние:** жидкость.

**Упаковка:** 20, 200 и 1000 кг в полиэтиленовых бочках.

Информация о компании: стр.40



#### Натуральные красители. Каротиноиды

**Страна производства:** Швейцария  
**Торговая марка:** CaroCare и др.  
**Производитель:** DSM Nutritional Products

**Ассортимент:**


- натуральные;
- синтезированные;
- водорастворимые;
- жирорастворимые.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, продуктов здорового питания, мясо и рыбопереработка.

**Функции:** окрашивание и обогащение пищевых продуктов.

**Особенности / преимущества / описание:** технологичность использования.

Информация о компании: стр.40



#### Красители и пищевое сырье с красящим эффектом (без Е-кодов)

**Страна производства:** Перу, Швейцария, Германия, Франция, Индия  
**Производитель:** Biocon del Peru, DSM, Diana Naturals, Neelicon Food

**Ассортимент:** натуральные красители жидкие и в виде порошка:

- специальные свекольные красители, кармины синего цвета, кармины кислотоустойчивые;
- концентраты соков и натуральные экстракты из фруктов и овощей с красящим эффектом;
- каротиноиды (бета-каротин, лютеин и зеаксантин) бифункционального действия, а также минеральные красители.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, продуктов здорового питания, мясо и рыбопереработка.

**Особенности / преимущества / описание:**

- все коммерческие продукты удобны в применении;
- рациональное расположение сырьевой базы красителей (в том числе, собственной) определяет качество, соответствующее продукции премиум-класса, и конкурентоспособность.

Информация о компании: стр.40



#### Бета - Каротин

**Страна производства:** Швейцария, Франция, США, Испания  
**Торговая марка:** CaroCare®, Quali®-Carotene, Betanat®  
**Производитель:** DSM Nutritional Products

**Ассортимент:** Из натурального источника, или синтезированный. Более 20 разнообразных форм, оптимизированных для применения в различных сферах. Имеются специальные формы для использования в прозрачных напитках.

**Сфера использования:** Окрашивание и обогащение соков и безалкогольных напитков, мороженого, злаковых продуктов, кондитерских изделий, молочных продуктов, пудингов, супов, соусов, продуктов быстрого приготовления, инстантных напитков, вегетарианских продуктов, а также масложировых продуктов. Также используется для таблеток прямого прессования, твердых и мягких желатиновых капсул, шипучих таблеток.

**Функции:** Природный краситель, источник провитамина А. Цветовая гамма: от желтого до красного.

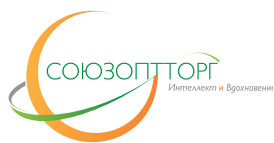
**Особенности / преимущества / описание:** Производится с использованием уникальной технологии микрокапсулирования Actilease®, которая способствует максимальному растворению и максимальной абсорбции.

**Физическое состояние:** Жидкие эмульсии; суспензии; сухие порошки, растворимые в холодной воде; капсулированные формы; капсулированные формы, растворимые в холодной воде.

**Сертификат качества:** Имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.35

## 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



### Красители натуральные

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Christian Hansen  
**Производитель:** Christian Hansen

**Ассортимент:** аннато, бета-каротин, антоциан, карамельный колер, кармаус, кармин, лютеин, паприка, турмерик, солод, свекольный, угольный чёрный, хлорофилл и др.

**Сфера использования:** алкогольные и безалкогольные напитки, кондитерская, масложировая, хлебопекарная, молочная промышленности, пищевые концентраты, мясная, мороженое, чай, кофе, фруктопереработка.

**Функции:** окрашивание конечного продукта.

**Особенности / преимущества / описание:**

- НАТУРАЛЬНЫЕ ингредиенты. Можно выпускать конечный продукт с «чистой» этикеткой;
- стабильное высокое качество;
- европейские традиции производства.

**Физическое состояние:** жидкие, сухие, гранулированные.

**Срок хранения:** 1 год.

**Упаковка:** пластиковые контейнеры от 1кг до 25кг.

Информация о компании: стр.46



### Натуральные красители

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Martin Bauer Group  
**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG

**Ассортимент:** натуральные красители жидкие и в виде порошка:  
• натуральные экстракты из фруктов и цветков (гибискуса экстракт, бузины экстракт, сафлор экстракт и др.);

- концентраты соков (облепихи сок в виде порошка, свеклы сок в виде порошка и др.).

**Сфера использования:** широко используются в пищевой промышленности при производстве напитков готовых к употреблению и быстрорастворимых (Зв1, вендинг), также при производстве кондитерских изделий, фруктовых батончиков, снеков, мороженого и т.д.

**Функции:** придает цвет продукту.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральные ингредиенты, придают продукту не только цвет, но и аромат, пищевую ценность и позитивный имидж натурального продукта.

**Физическое состояние:** порошок, 100% растворим в воде и молоке

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.

**Дозировка:** 1 - 3 г на 1000 мл, варьируется по желанию производителя.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.

**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр.39



### Пищевые красители и красящие продукты

**Страна производства:** Германия  
**Производитель:** Sensient Colors Europe GmbH

**Ассортимент:**

- **красящие продукты:** экстракт корневища куркумы, сафлор, концентрированный сок чёрной моркови, экстракт крапивы и шпината, концентрат арони, свекольный сок, ароматизаторы с вторичными красящими свойствами: экстракт моркови и экстракт паприки;

- красители β-каротин, лютеин, куркумин, аннато, кармин, антоцианы, медные комплексы хлорофилла и хлорофиллина, хлорофилл.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасли, производство мороженого, снеков, продуктов быстрого приготовления.

**Функции:** придают, усиливают или восстанавливают окраску пищевых продуктов.

**Особенности / преимущества / описание:**

- превосходная устойчивость к выцветанию и окислению;
- высокая интенсивность и стабильность;
- отсутствие аллергенов и генетически модифицированных ингредиентов;
- удобство применения и внесения.

Информация о компании: стр.29



### Кармента АС 20

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** STAR-MIX  
**Производитель:** HOLKOF GmbH

**Сфера использования:** колбасные изделия: варёные, п/к, в/к, сырокопчёные.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:**

- обеспечивает естественный мясной цвет;
- может использоваться на очень светлой мясной основе (напр., курином филе).

**Физическое состояние:** порошок.

**Состав:** комбинация красителей (кармина и гемоглобина).

**Дозировка:** 2 г/кг массы.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** герметичный пакет с защитой от потери цвета и аромата, фасовка 1 кг.

**Сертификат качества:** СГР, Декларация соответствия.

Информация о компании: стр.264

## для изменения внешнего вида продукта

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические); 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы  
1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

### 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы



#### Пищевая добавка «Карамелан»

**Страна производства:** Россия

**Производитель:** ООО «ИПАКК»

**Сфера использования:** сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная)

**Функции:**

- выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара;
- сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы;
- снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения;
- равномерно распределяется в вязких массах;
- обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному;
- увеличивает срок годности карамели;
- способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.

**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета

**Физическое состояние:** прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета

**Состав:** молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот

**Дозировка:** 10-15 г на 1 кг готовой продукции

**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

**Сертификат качества:**

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011 г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.Е.010052.04.11 от 13.04.2011 г.

Информация о компании: стр.37

## 1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывания. Декор



### Шоколадные массы и глазури

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** «Инфорум»

**Производитель:** ЗАО «Инфорум Пром»

**Ассортимент:** • тёмные массы • молочные массы • горькие массы • кондитерский декор (капли 5-6 мм) • белые массы • шоколадные глазури.

**Сфера использования:** • кондитерская промышленность • производство мороженого • молочная промышленность.

**Функции:** Формование, глазирование и декорирование кондитерских изделий, мороженого, отлива конфет с начинкой, улучшение внешнего вида, продление срока хранения.

**Особенности / преимущества / описание:**

- сертификат по системе безопасности FSSC 22000;
- расширение ассортимента;
- новые грани вкусов у привычных продуктов;
- использование сырья мирового класса;
- технологическая поддержка от Группы «Инфорум» на всех этапах проекта;
- обеспечивает стабильность изделия;
- привлекательный внешний вид на протяжении всего срока годности;
- высококачественный продукт для получения кондитерского изделия с премиальным вкусом.

**Физическое состояние:** • при 18°C – твёрдая / пластичная масса • при 40°C – текучая масса.

**Тип:** глазури и массы шоколадные.

**Дозировка:** в зависимости от типа изделия и вида оборудования.

**Срок хранения:** 12 месяцев. Хранить при температуре от 15 до 21°C, и относительной влажности не более 75%, в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, без посторонних запахов, не заражённых вредителями, без воздействия прямых солнечных лучей.

**Упаковка:** налив, мешок 20 кг (дропсы).

**Сертификат качества:** декларация о соответствии, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.38



### Шоколадные массы и глазури для мороженого

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** «Инфорум»

**Производитель:** ЗАО «Инфорум Пром»

**Ассортимент:**

- 1) Шоколадные массы на основе масла какао;
- 2) Глазури с растительными жирами: • тёмные • молочные • белые • цветные • спрей • топпинг.

**Сфера использования:** производство мороженого: • глазирование мороженого; • глазирование вафельных стаканчиков, рожков; • покрытие массы мороженого распылением; • начинке для мороженого (топпинг).

**Функции:** • улучшение внешнего вида мороженого; • продление срока хранения; • снижение потерь при хранении и перевозке.

**Особенности / преимущества / описание:** • сертификат по системе безопасности FSSC 22000;

- расширение ассортимента;
- новые грани вкусов у привычных продуктов;
- использование сырья мирового класса;
- технологическая поддержка от Группы «Инфорум» на всех этапах проекта;
- обеспечивает стабильность изделия;
- привлекательный внешний вид на протяжении всего срока годности;
- высококачественный продукт для получения кондитерского изделия с премиальным вкусом.

**Физическое состояние:** • при 18 градусах Цельсия – пластичная масса;

• при 40 градусах Цельсия – текучая масса.

**Тип:** Глазури с растительными жирами / Шоколадные массы на основе масла какао

**Дозировка:** в зависимости от типа изделия и вида оборудования

**Срок хранения:** 12 месяцев. Хранить при температуре от 15 до 21 градуса Цельсия, и относительной влажности не более 75%, в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, без посторонних запахов, не заражённых вредителями, без воздействия прямых солнечных лучей.

**Упаковка:** короб 20 кг, пластиковое ведро 15 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии, Сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.38

## 1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывтия. Декор



### Кондитерские и жировые глазури

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** «Инфорум»

**Производитель:** ЗАО «Инфорум Пром»

**Ассортимент:** • какаоcодержащие • молочные • белые • йогуртовые • цветные • кондитерский декор (капли 5-6 мм).

**Сфера использования:** • формование • глазирование и декорирование кондитерских, хлебобулочных изделий и творожных сырков • отлива конфет с начинкой.

**Функции:** • улучшение внешнего вида • продление срока хранения.

**Особенности / преимущества / описание:**

- сертификат по системе безопасности FSSC 22000;
- расширение ассортимента;
- новые грани вкусов у привычных продуктов;
- использование сырья мирового класса;
- технологическая поддержка от Группы «Инфорум» на всех этапах проекта;
- обеспечивает стабильность изделия;
- привлекательный внешний вид на протяжении всего срока годности;
- высококачественный продукт для получения кондитерского изделия с отличным вкусом.

**Физическое состояние:** • при 18°C – твердая • при 40°C – текучая масса.

**Тип:** • кондитерские лауриновые глазури • жировые лауриновые глазури • кондитерские нелауриновые глазури • жировые нелауриновые глазури

**Дозировка:** в зависимости от типа продукции и вида оборудования.

**Срок хранения:** 12 месяцев. Хранить при температуре от 15 до 21°C, и относительной влажности не более 75%, в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, без посторонних запахов, не заражённых вредителями, без воздействия прямых солнечных лучей.

**Упаковка:** короб 20 кг, мешок 20 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии, Сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.38



### Массы кондитерские (начинки)

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** «Инфорум»

**Производитель:** ЗАО «Инфорум Пром»

**Ассортимент:** • орехово-шоколадная • типа «Пралине» (с добавлением фундучной пасты) • цитрусово-шоколадная • трюфельная • молочная • «айриш-крим» • ванильно-сливочная.

**Сфера использования:** кондитерская и хлебопекарная промышленность.

**Функции:** • начинка имеет высокие органолептические характеристики • нежная текстура • отличное высвобождение вкуса и аромата • технологична в использовании • начинка используется в конфеты типа «Ассорти» • пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.).

**Особенности / преимущества / описание:**

- сертификат по системе безопасности FSSC 22000;
- расширение ассортимента;
- новые грани вкусов у привычных продуктов;
- использование сырья мирового класса;
- технологическая поддержка от Группы «Инфорум» на всех этапах проекта;
- обеспечивает стабильность изделия;
- привлекательный внешний вид на протяжении всего срока годности;
- высококачественный продукт для получения кондитерского изделия с отличным вкусом.

**Физическое состояние:** • при 18°C – мягкая • при 45°C – текучая.

**Тип:** кондитерская масса.

**Дозировка:** в зависимости от типа продукции и вида оборудования.

**Срок хранения:** 12 месяцев. Хранить при температуре от 15 до 21°C, и относительной влажности не более 75%, в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, без посторонних запахов, не заражённых вредителями, без воздействия прямых солнечных лучей.

**Упаковка:** короб 20 кг (плиты).

**Сертификат качества:** декларация о соответствии, Сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.38

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывтия. Декор



**Гель кондитерский “Шеф Дукат”**

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Шеф Дукат  
**Производитель:** Компания Дукат

**Ассортимент:** фруктовый, карамельный, шоколадный, белый, нейтральный, перламутровый, зеркальный.  
**Сфера использования:** хлебобулочные и кондитерские изделия.  
**Функции:** для глянцеваания, заливки, приготовления тортов и пирожных.  
**Особенности / преимущества / описание:** гель “Шеф Дукат” прост в использовании, не требует никакой предварительной подготовки, обладает исключительной прозрачностью и блеском.  

- Устойчивы к замораживанию и дефростации.
- Не текут после разрезания, образуя ровный срез.
- Предохраняют от высыхания поверхность готового изделия и фрукты.
- Гель «нейтральный» при использовании красителей пищевых точно передает цветовую палитру.
- Сочетаются друг с другом, что позволяет создавать мраморные рисунки.
- Прекрасно сочетаются с растительными сливками.

**Срок хранения:** 6 месяцев.  
**Упаковка:** пластиковое ведро. Масса нетто: 6 кг.

Информация о компании: стр.34



**Глазурь Blisso для мороженого**

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** Компания Дукат

**Ассортимент:** белая, темная.  
**Сфера использования:** молочное производство.

**Функции:** рекомендуем использовать глазурь Blisso при глазировании мороженого, творожных сырков  
**Особенности / преимущества / описание:**  

- при глазировании мороженого глазурь создает оптимальное сочетание вкуса кондитерской глазури со сливочным вкусом мороженого;
- при глазировании творожных сырков глазурь создает тонкую текстуру, быстро застывает на поверхности и обладает превосходным вкусом, в тоже время создает достаточно твердое покрытие на сырке, препятствующее деформации изделия при транспортировке.

Реологические параметры глазури позволяют использовать глазурь на линии длительное время без существенного нарастания вязкости в процессе глазирования сырков

**Срок хранения:** при температуре от 5 °С до +22 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.  
**Упаковка:** гофрокороб. Масса нетто 20 кг.

Информация о компании: стр.34



**Кондитерская глазурь Blisso**

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Blisso  
**Производитель:** Компания Дукат  
**Ассортимент:** темная, молочная, белая.

**Сфера использования:** кондитерское, хлебобулочное производство.  
**Функции:** глазурь Blisso предназначена для глазирования кондитерских, хлебобулочных изделий, сухофруктов, при производстве тортов, пирожных, конфет, приготовления ганаша, для декорирования любых десертов.  
**Особенности / преимущества / описание:** глазурь Blisso изготовлена на основе нетемператуемых заменителей масла какао лауринового типа, в виде мелких дробцов. За счет высокой степени измельчения и оптимально подобранных рецептур (уникальной композиции жиров и высокого содержания какао-порошка) глазурь обладает отличными органолептическими и технологическими показателями: • не требует темперирования; • обладает хорошим блеском; • устойчивость к поседению; • твердая, колкая консистенция; • быстрое расплавление (за счет мелкой формы).  
Перед использованием глазурь растопить в ёмкости с водяной рубашкой, температура воды в рубашке не должна превышать 55-65 °С. Глазурь готова к использованию, когда температура всей массы глазури достигнет 40±2,0 °С.

**Срок хранения:** от 6 – 12 месяцев, в зависимости от вида глазури.  
**Упаковка:** гофрокороб. Масса нетто 20 кг.

Информация о компании: стр.34

## для изменения внешнего вида продукта

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические); 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы  
1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывтия. Декор

### 1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывтия. Декор



#### Шоколадная чечевица и цветные драже

**Ассортимент:**

- шоколадная чечевица: шоколадное ядро с натуральным цветным покрытием;
- разноцветные драже различных вкусов и цветов;
- дробленая чечевица.

**Сфера использования:** драже могут использоваться в качестве декора, посыпки кондитерских изделий и мороженого, а также внутри продукта.

**Функции:** придают оригинальную текстуру, вид и вкус продукту.

**Особенности / преимущества / описание:** ассортимент включений подобран в соответствии с трендами мирового рынка .

**Физическое состояние:** различные размеры, вкусы и цвета  
*\*Возможно нанесение принта*

Информация о компании: стр.50



#### Карамельные кубики и драже

**Ассортимент:** формы: драже, кубики.

**Вкусы:** классика, солёная карамель.  
Возможно нанесение покрытия (шоколад и др).

**Сфера использования:** карамельные кубики и драже могут использоваться в качестве декора, посыпки кондитерских изделий и мороженого, а также внутри продукта.

**Функции:** придают оригинальную текстуру, вид и вкус продукту.

**Особенности / преимущества / описание:** ассортимент включений подобран в соответствии с трендами мирового рынка.

Информация о компании: стр.50



#### Фисташка, фисташковая паста

**Ассортимент:**

- фисташка целая;
- фисташка дробленая;
- фисташковая паста.

**Сфера использования:**

- кондитерские изделия
- мороженое
- выпечка
- батончики

**Особенности / преимущества / описание:**

- яркий, уникальный вкус конечного продукта
- без добавок (паста 100% содержание фисташки)
- небольшая дозировка 3-5% (паста)
- строгое соблюдение качественных и микробиологических показателей

**Физическое состояние:** цвет от желто-зеленого до зеленого, стандартные фракции дроблёной фисташки (2-4 мм, 4-6 мм).

Информация о компании: стр.50



#### Ореховые ингредиенты

**Ассортимент:**

- орехи различных видов, фракций, степеней обжарки...
- ореховые пасты и пралине
- карамелизированные орехи, крокранты
- марципан, персипан

**Сфера использования:**

- кондитерские изделия
- мороженое
- выпечка
- батончики-мюсли
- каши и др.

Информация о компании: стр.50

## 1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор



### Глазирующие, полирующие и препятствующие слипанию агенты

**Страна производства:** Германия  
**Производитель:** Capol GmbH

**Ассортимент:** CAPOL® - глазирующие, полирующие агенты и агенты, предотвращающие слипание, применяемые для обработки поверхности и глазирования всех типов кондитерских изделий, включая продукты, не содержащие сахара.  
FIX GUM®. Уникальная новая система грунтования, состоящая из сорбита и модифицированного крахмала. Предотвращает «fat blooming» (жировую миграцию) при взаимодействии ореха и комбинированной глазури.  
CAPOLAN Ингредиенты, покрытые жировой оболочкой. Используются для обсыпки жевательной резинки, жевательного мармелада и т.д.  
CAPOLEX®. Агенты, предотвращающие прилипание изделий, применяемые в производстве карамели и для смазывания форм для выпечных изделий.

**Сфера использования:** кондитерская и хлебопекарная отрасль.

**Особенности / преимущества / описание:** Высококачественные полирующие агенты и инновационные продукты Capol производятся на современном техническом оборудовании. Длительный опыт работы на мировом рынке дает возможность компании Capol поставлять продукцию, которая полностью удовлетворяет специфическим требованиям заказчиков.

Информация о компании: стр.29



### Глазирователи. Лак. Покрытия

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Quick Shine, Quick Lac  
**Производитель:** Norevo

**Ассортимент:**

- полирующий, глазирующий агент для покрытия шоколадного драже;
- лакирующий агент для всех типов глазированных продуктов.

**Сфера использования:** кондитерская промышленность.

**Функции:**

- защита поверхности;
- придание блеска поверхности продукта;
- удлинение сроков хранения.

**Особенности / преимущества / описание:**

- удобство применения.

**Физическое состояние:** жидкость.

**Срок хранения:** 18 месяцев.  
**Упаковка:** 10 кг.

Информация о компании: стр.40



### Оригинальные «включения»

**Ассортимент:**

- кусочки печенья и бисквита;
- шоколадная чечевица и цветные драже;
- карамельные кубики и драже;
- меренги, маршмеллоу и многое другое

**Сфера использования:** кондитерские изделия, мороженое, выпечка

**Функции:** оригинальные «включения» придают необычную текстуру и вкус готовому продукту. Ингредиенты могут использоваться как в теле продукта, так и в качестве декора, посыпки

**Особенности / преимущества / описание:** ассортимент «включений» подобран в соответствии с трендами пищевой индустрии во всём мире.

Информация о компании: стр.50



### Сублимированные ягоды и фрукты

**Ассортимент:** классические вкусы, вкусы супер-фруктов, экзотические вкусы:

- целые сублимированные ягоды;
- кусочки сублимированных ягод и фруктов;
- фруктовые слайсы;
- фруктовые гранулы;
- фруктовый порошок.

**Сфера использования:**

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- батончики-мюсли;
- каши быстрого приготовления;
- хлебобулочные изделия;
- начинки и декорирование изделий;
- чай и другое.

**Особенности / преимущества / описание:** сублимация ягод и фруктов – извлечение влаги из продуктов путём глубокой заморозки в условиях вакуума без изменения внешнего вида и с сохранением питательных свойств свежих фруктов и ягод.

- 100% натуральность.
- Яркий вкус и аромат фруктов и ягод.
- Натуральный цвет и форма.
- Сохранение полезных свойств свежего сырья.

Информация о компании: стр.50



## для изменения внешнего вида продукта

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические); 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы  
1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

### 1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор



#### Гели кондитерские Dorte®

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Dorte® (Дорте®)

**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:**

- готовые кондитерские гели Dorte® холодного и горячего способа приготовления;
- сухая смесь Dorte® для приготовления кондитерского геля.

**Сфера использования:** кондитерские изделия.

**Функции:** для декорирования и отделки фруктовых пирогов, тортов, пирожных и прочих кондитерских изделий.

**Особенности / преимущества / описание:** кондитерские гели Dorte® разработаны на основе пектина и агар-агара. Гели Dorte®: • значительно улучшают внешний вид кондитерских изделий, делают их аппетитными и свежими; • увеличивают сроки годности; • предотвращают высыхание и окисление фруктов; • отличаются простотой приготовления и использования; • сохраняют стабильность при замораживании, оттаивании и разрезании; • имеют натуральный насыщенный вкус, цвет и аромат; • прозрачны, не мутнеют и не подсыхают при хранении держатся на боковой поверхности.

**Физическое состояние:** гель или сухая смесь.

**Тип:** пищевая добавка.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** пластиковое ведро 5,5 кг.

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр.31



#### Сахарные помадки Sladetta®

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Sladetta® (Сладетта®)

**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:** смеси для приготовления сахарных помадок Sladetta® белого и шоколадного цвета.

**Сфера использования:** кондитерская и хлебопекарная отрасль.

**Функции:** для декорирования поверхности кондитерских и хлебобулочных изделий: куличей, ромовых баб, песочных полосок и пр.

**Особенности / преимущества / описание:** сахарная помадка Sladetta® придает кондитерскому изделию привлекательный и законченный вид, вызывая желание тотчас его попробовать.

**Сахарные помадки Sladetta®:**

- при застывании не прилипают к полиэтилену;
- придают изделию гляцевый блеск.

**Физическое состояние:** сухая смесь.

**Тип:** пищевая добавка.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с п/э вкладышем, 25 кг.

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр.31

# РУБРИКАТОР

## 1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

- 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)
- 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
- 1.1 Глазурователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

## 2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

- 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей
- 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности
- 2.3 Усилители вкуса и запаха.
- 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы
- 2.5 Посолочные смеси

## 3. АРОМАТИЗАТОРЫ

- 3.1 Ароматизаторы натуральные
- 3.2 Ароматизаторы прочие
- 3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

## 4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

- 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)
- 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли
- 4.3 Вещества вызывающие помутнение
- 4.4 Осветляющие вещества
- 4.5 Пенообразователи
- 4.6 Растворители
- 4.7 Улучшители
- 4.8 Разрыхлители
- 4.9 Фосфаты

## 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

- 5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства
- 5.2 Закваски. Стартовые культуры
- 5.3 Дрожжи

## 6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

## 7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

- 7.1 Белки
- 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты
- 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества
- 7.4 Минералы
- 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания
- 7.6 Пребиотики и пробиотики
- 7.7 Пищевые волокна
- 7.8 Функциональные молочные ингредиенты

## 8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

- 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси)
- 8.2 Продукты и добавки для мясопереработки
- 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители
- 8.4 Концентраты
- 8.5 Какао, какао-продукты
- 8.6 Шоколадные изделия
- 8.7 Начинки, наполнители
- 8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Ферментированные соевые продукты)
- 8.9 Сахар и сиропы
- 8.10 Продукты из крови

## 9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)
- 9.2 Биологически активные добавки
- 9.3 Бульоны, супы, отвары
- 9.4 Кофе
- 9.5 Спиртосодержащая продукция
- 9.6 Другое пищевое сырьё и ингредиенты

## II. Для регулирования вкуса и запаха продукта

2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей .....	стр. 82 - 85
2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности .....	стр. 85 - 86
2.3 Усилители вкуса и запаха .....	стр. 87 - 89
2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы .....	стр. 89 - 90

## 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей



### Фруктоза кристаллическая для диабетического (диетического, лечебного) питания

**Страна производства:** Китай

**Производитель:** Shandong Xiwang Sugar Industry Co., Ltd

**Сфера использования:** • биологически активные добавки к пище • специализированные продукты диетического (лечебного) питания  
• продукты детского питания • хлебобулочные изделия • кондитерские изделия • молочные и масложировые продукты • пищевые концентраты  
• безалкогольные, слабоалкогольные и алкогольные напитки • для дальнейшей расфасовки.

**Функции:**

- предотвращает отверждение питательных батончиков и кристаллизацию варенья/фруктовых приготовлений (за счет низкой способности кристаллизоваться и высокой растворимости);
- снижает температуру замерзания в охлажденных напитках и концентратах, позволяет выпускать продукты с большим содержанием сухих веществ, которые можно разливать охлажденными сразу из холодильника;
- действует как мощный увлажнитель, для предотвращения высыхания выпечки и питательных батончиков;
- прекрасно сохраняет аромат и сладость продукта в течение всего срока годности, т.к. фруктоза не подвержена инверсии при низких уровнях pH, присущих для напитков.

**Особенности / преимущества / описание:**

- интенсивная сладость позволяет использовать в меньших дозах;
- низкий гликемический индекс;
- усиливает действие других подсластителей;
- мягкий и чистый вкус без послевкуся;
- продлевает срок годности.

**Физическое состояние:** белый кристаллический порошок.

**Срок хранения:** 24 месяца.

**Упаковка:** мешки бумажные с полиэтиленовым вкладышем массой нетто 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36



### Глюкоза (декстроза моногидрат)

**Страна производства:** Китай

**Сфера использования:**

- производство продуктов диетического и лечебного питания;
- производство спортивного питания;
- продукты детского питания;
- производство сахарных и кондитерских изделий (шоколад, мягкие и другие виды конфет, начинка вафель, пралине, диетические бисквиты, мучные кондитерские изделия, торты, при изготовлении мармелада 20 % от количества сахара берется глюкозы);
- производство пива и вина, напитков, производимых с использованием концентратов соков, газированных, а так же в производстве напитков из порошков;
- производство слабоалкогольных и безалкогольных напитков, ликеров (для модификации и усиления вкуса);
- производство фруктовых и овощных консервов (например, маринованные огурчики) - для сохранения натурального цвета;
- хлебопечение (для ускорения брожения, придания вкуса и аромата, цвета корочке, замедляет очерствение);
- производство мороженого (занижает точку замерзания, увеличивает его твердость, обладает гигроскопичностью) и сгущенного молока;
- производство БАД (в качестве носителя-наполнителя и питательного вещества);

**Особенности / преимущества / описание:**

- высококалорийна, легко усваивается организмом, регенерирует силы, укрепляет работу сердца. Является универсальной добавкой укрепляющей силы во время реабилитации после болезни, состоянии утомления при повышенной физической нагрузке;
- принимает активное участие в поддержании энергетического баланса, а ее полное отсутствие в организме становится причиной появления лишнего веса.

**Физическое состояние:** белый порошок.

**Срок хранения:** 24 месяца.

**Упаковка:** мешки массой нетто 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36

## 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей



### Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИНПАК»

**Сфера использования:** рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция

**Функции:** регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.

**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

**Физическое состояние:** прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

**Состав:** органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.

**Дозировка:** (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции

**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

**Сертификат качества:**

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012 г.,
- свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU.77.99.88.009.Е.005190.03.12 от 15.03.2012 г.

Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр.37



### Пищевая добавка «Карамелан»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИНПАК»

**Сфера использования:** сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная)

**Функции:** • выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара • сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы • снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения;

• Равномерно распределяется в вязких массах • обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному • увеличивает срок годности карамели • способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.

**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета

**Физическое состояние:** прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета

**Состав:** молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот

**Дозировка:** 10-15 г на 1 кг готовой продукции

**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

**Сертификат качества:**

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011 г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.Е.010052.04.11 от 13.04.2011 г.

Информация о компании: стр.37

2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей



**Сукралоза (пищевая добавка E955)**

**Страна производства:** Китай

**Сфера использования:**

Применяется при производстве:

- безалкогольных газированных напитков;
- жевательной резинки;
- мармелада, желе и конфитюров; сухих смесей;
- консервированных фруктов;
- молочных продуктов;
- полуфабрикатов, замороженных десертов, джемов;
- соусов

**Особенности / преимущества / описание:** вкус сукралозы практически не отличим от вкуса сахара. Сукралоза имеет явные преимущества:

- не содержит калорий;
- не повышает уровень сахара в крови;
- в неизменном виде выводится из организма человека, не влияет на обменные процессы;
- помогает поддержать здоровье зубов, нейтрализует зубной налет, защищает от кариеса;
- прекрасно подходит для кулинарной обработки.

**Физическое состояние:** кристаллический порошок.

**Срок хранения:** срок хранения 24 месяца.

**Упаковка:** картонный барабан (бочка) массой нетто 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36



**Интенсивные смесевые подсластители INTENSAR®**

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** INTENSAR® (ИНТЕНСАР®)

**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:** широкая линейка смесевых интенсивных подсластителей INTENSAR® с различными коэффициентами сладости.

**Сфера использования:** интенсивные подсластители INTENSAR® используются в производстве безалкогольных, слабоалкогольных и крепких напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий, молочных продуктов (йогуртов, мороженого, творожных продуктов и др.), майонезов, кетчупов, жевательной резинки, при консервировании фруктов и овощей, т. е. везде, где используется сахар.

**Особенности / преимущества / описание:** серия INTENSAR® включает в себя различные смеси с разными коэффициентами сладости и всевозможными комбинациями индивидуальных подсластителей и сахарозаменителей, таких, как сахарин, цикламат, аспартам, ацесульфам, сукралоза, сорбит, ксилит, глюкоза, фруктоза, лактоза, изомальт и другие современные ингредиенты. Использование смесей INTENSAR® позволяет получить вкус, наиболее приближенный к сахару. Смеси INTENSAR® специально подобраны и протестированы на различных видах продуктов.

**Физическое состояние:** сухая смесь.

**Тип:** пищевая добавка.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** картонный короб с п/э вкладышем 25 кг.

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр.31



**Декстроза / Глюкоза**

**Производитель:** ADM

**Сфера использования:** используется для стандартизации хлебопекарных смесей, для изготовления кондитерского декора, посыпки, для изготовления конфет и таблеток методом прямого прессования, для изготовления сливок для взбивания, некоторых кремов, где нежелательна излишняя сладость.

Информация о компании: стр.30



**Стевия**

**Страна производства:** Великобритания

**Производитель:** PureCircle Limited

**Ассортимент:** экстракты стевии.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, продуктов здорового питания.

**Функции:**

- замена сахара в продукте до 50%;
- уменьшение калорийности;
- усиление вкуса и модификация вкуса.

**Особенности / преимущества / описание:** природный растительный заменитель сахара.

**Физическое состояние:** порошок.

**Состав:** содержание экстракта стевии не менее 97%.

**Срок хранения:** 3 года.

**Упаковка:** 30 кг.

Информация о компании: стр.40

2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси

2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности



**Подсластители**

**Страна производства:** Германия  
**Производитель:** Celanese

**Ассортимент:** Qorus 1100, Qorus 2100, Qorus 3100.

**Сфера использования:**

- для кондитерских изделий
- для молочных продуктов
- для жевательной резинки
- для сладких газированных напитков.

**Функции:** Уменьшение калорийности продукции, замена сахара в продукте от 50% до 100 %.

**Особенности / преимущества / описание:** подсластители на основе ацесульфам калия E950. Стабильны к любой среде, термостабильны, легкорастворимые. Коэффициент замены сахара 275-300.

**Физическое состояние:** порошкообразные

Информация о компании: стр.28



**Глутамат натрия (пищевая добавка E621)**

**Страна производства:** Китай

**Ассортимент:** размер частиц 80 меш, 60-120 меш.

**Сфера использования:**

- пищевые концентратные продукты (сухие супы, бульонные кубики, продукты быстрого приготовления);
- чипсы, крекеры, рыбные закуски к пиву;
- масложировые продукты (соусы, кетчупы, майонезы);
- консервы и мясные продукты (консервированные море- и рыбопродукты (в количестве от 0,1 до 0,5%), мясные полуфабрикаты);
- добавка к соли (при этом дозировку соли уменьшают на 10%);
- смеси специй, пасты из специй.

**Особенности / преимущества / описание:**

- усиливает вкус и аромат пищевых продуктов;
- позволяет снизить дозировку используемых ароматизаторов;
- маскирует отдельные отрицательные составляющие вкуса и запаха;
- подавляется окисление жиров (прогоркание).

**Физическое состояние:** белый кристаллический порошок.

**Дозировка:** 0,1-0,5%.

**Срок хранения:** 36 месяцев.

**Упаковка:** бумажные мешки массой нетто 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии

Информация о компании: стр.36



**Аскорбиновая кислота**

**Страна производства:** Китай  
**Производитель:** DSM Nutrition Limited

**Ассортимент:** аскорбиновая кислота, E300.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасли, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, продуктов здорового питания, мясо и рыбопереработка.

**Функции:**

- обогащение продуктов витамином С;
- стабилизация продуктов(мясная отрасль);
- стабилизация окраски (в соки, вина);
- улучшитель (в выпечку, хлебопечение).

**Физическое состояние:** порошок.

**Срок хранения:** 36 месяцев.

**Упаковка:** 25 кг.

Информация о компании: стр.40

## 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности



### Пищевая добавка «Карамелан»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИНПАКК»

**Сфера использования:** сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная)

**Функции:**

- выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара
- сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы
- снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения;
- Равномерно распределяется в вязких массах
- обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному
- увеличивает срок годности карамели
- способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.

**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета

**Физическое состояние:** прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета

**Состав:** молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот

**Дозировка:** 10-15 г на 1 кг готовой продукции

**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

**Сертификат качества:**

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011 г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.E.010052.04.11 от 13.04.2011 г.

Информация о компании: стр.37



## 2.3 Усилители вкуса и запаха



### Гидролизированный растительный белок/Белковой гидролизат/HVP

**Страна производства:** Китай  
**Торговая марка:** AIPU  
**Производитель:** AIPU FOOD Industry Co., Ltd.

**Ассортимент:**

- нейтральный вкус;
- вкус говядины жареной;
- вкус курицы жареной;
- вкус говядины;
- вкус курицы.

**Сфера использования:** производство рыбных и мясных продуктов, хлебобулочных и кондитерских изделий, пищевых концентратов (супы, соусы и т.п.), инстантных продуктов, комплексных пищевых добавок и ароматизаторов.

**Функции:** усиливает вкус и аромат. При производстве можно прямо добавить в качестве приправ, или применять вместе с другими ингредиентами в качестве основы вкуса.

**Особенности / преимущества / описание:** это вкусоароматическая добавка растительного происхождения, изготовленная из сои, кукурузы или пшеницы, путём передовой технологии «гидролиза» и распылительной сушки.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** вкусоароматическая добавка/ароматизатор.

**Состав:** гидролизированный растительный белок, соль.

**Дозировка:** • соус для макания: 0.4% до 0.6%; • подливки: 0.5% до 1.0%; • мясные или колбасные изделия: 0.4% до 1.0%; • соусы: 20% до 24%; • морепродукты: 0.5% до 1.0%; • приправы: 10% до 15%; • снековая продукция: 0.3% до 0.6%; • суп или лапша быстрого приготовления: 0.5% до 1.5%; • суповые основы, маринады: 10% до 20%.

**Срок хранения:** 2 года.

**Упаковка:** 20кг/коробка.

**Сертификат качества:** ISO22000, HACCP, BRC, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр.54



### Динатрий Сукцинат/Disodium Succinate

**Страна производства:** Китай  
**Торговая марка:** AIPU  
**Производитель:** AIPU FOOD Industry Co., Ltd.

**Ассортимент:** SSA-A

**Сфера использования:** рыбной и мясной продукт, соусы, маринады, основы для супов, подливки и т.д.

**Функции:** усилитель вкуса умами. Заменитель глутамата натрия.

**Особенности / преимущества / описание:** это усилитель вкуса, широко используемый в продуктах питания гастрономического направления. Он обладает уникальным вкусом моллюска, и поэтому может усилить умами вкус при использовании в смеси других вкусовых добавок. Чтобы удовлетворить глобальный спрос на самую здоровую пищу, мы выпускали новый продукт, сделанный из янтарной кислоты из урожая (кукурузы или пшеницы).

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** усилитель вкуса.

**Состав:** динатрий сукцинат.

**Дозировка:**

- подливки и основы для супов: 0.05% - 0.3%;
- маринованные овощи и маринады: 0.03% - 0.2%;
- снековая продукция: 0.02% - 0.08%;
- соусы и приправы: 0.2% - 0.6%.

**Срок хранения:** 2 года.

**Упаковка:** 4\*5кг пакетов или 1\*20кг пакет в одной коробке.

**Сертификат качества:** ISO22000, HACCP, BRC, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр.54

## 2.3 Усилители вкуса и запаха



### Карамелизированный сахар

**Сфера использования:** кофе жареный молотый, кофе растворимый, кофейные напитки (3 в 1, 2 в 1, капучино и другие).

**Функции:**

- улучшает кофе невысокого качества;
- углубляет кофейный вкус;
- балансирует аромат;
- усиливает золотисто-коричневый цвет;
- увеличивает либо округляет горьковатость;

**Особенности / преимущества / описание:**

- 100% натуральность;
- чистая этикетка;
- уникальная технология производства;
- низкая дозировка;
- улучшение вкуса кофе;
- снижение себестоимости.

**Физическое состояние:** порошок.

Информация о компании: стр.50



### Фруктовые порошки

**Ассортимент:** классические вкусы, вкусы супер-фруктов, экзотические вкусы сублимированных порошков.

**Сфера использования:**

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- батончики-мюсли;
- каши быстрого приготовления;
- хлебулочные изделия;
- начинки и декорирование изделий;
- чай и другое.

**Функции:** фруктовые порошки могут использоваться в качестве натурального премиум ароматизатора или красителя.

**Особенности / преимущества / описание:** фруктовые порошки производятся путём измельчения сублимированных фруктов и ягод, соковые порошки – путём сублимационной сушки натуральных соковых концентратов.

- Натуральность.
- Насыщенный вкус фруктов и ягод.
- Натуральный цвет.
- Сохранение полезных свойств свежего сырья.
- Небольшой вес.
- Удобная малая дозировка.

Информация о компании: стр.50



### Экстракты и травы

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** Martin Bauer Group

**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG, Martin Bauer GmbH&Co.KG

**Ассортимент:** Натуральные вкусовые ингредиенты и ароматизаторы из растительного сырья: • натуральные экстракты из трав и соки из фруктов (мелиссы экстракт, лимонграсса экстракт, гибискуса экстракт, клубники соковый концентрат и др.); • кусочки фруктов и травы (яблоко, цитрусовые, шиповник, чабрец, и др.).

**Сфера использования:** широко используются в пищевой промышленности при производстве фруктовых и травяных чаев в пакетиках, напитков готовых к употреблению и быстрорастворимых, также при производстве кондитерских изделий, фруктовых батончиков, снеков, мороженого и т.д. Используется в качестве полной или частичной замены синтетического ароматизаторов.

**Функции:** усиливают вкус и аромат продукта, делая его более выраженным и утонченным.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральные ингредиенты, придают продукту не только аромат, но и пищевую ценность и позитивный имидж натурального продукта.

**Физическое состояние:** порошок, 100% растворим в воде и молоке; или цельные/ измельченные травы.

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин, 100% растительное сырье.

**Дозировка:** по желанию производителя.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении,

при температуре не выше 25 °С.

**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет для экстрактов;

Мешки для растительного сырья.

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации

и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр.39



### Дрожжевые экстракты

**Страна производства:** Нидерланды

**Производитель:** DSM

**Ассортимент:** Maxavor Keys, Maxagusto, Multirome, Замена глутамата (Gistex Hum LS & Maxarome Select).

**Сфера использования:**

- Бульоны и супы
- Закуски и снеки
- Мясо
- Соусы
- Хлебулочные изделия
- Крем-супы
- Продукты быстрого приготовления

**Функции:** Дрожжевые экстракты применяются для изготовления различных продуктов гастрономической группы. Они не только добавляют вкус, но и выявляют лучшие грани имеющегося вкуса и делают сбалансированным весь вкусовой профиль. В нашем ассортименте более 30 видов дрожжевых экстрактов, каждый из которых отличается особой функциональностью или преимуществом.

Применение дрожжевых экстрактов позволяет сократить использование соли, глутамата и ароматизаторов, тем самым получить продукт с «чистой» этикеткой.

Дрожжевые экстракты натуральные, безопасные и недорогие. Они настолько концентрированные, что вам нужно лишь небольшое их количество (менее 1%), чтобы получить нужный результат.

Информация о компании: стр.28



## 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы



### Сухой соевый соус/Порошок соевого соуса/Сушеный соевый соус/Soy sauce powder

**Страна производства:** Китай

**Торговая марка:** AIPU

**Производитель:** AIPU FOOD Industry Co., Ltd.

**Ассортимент:** классический, безглютеновый.

**Сфера использования:** HoReCa, приправы и соусы, чипсы и сухарики, мясные и колбасные изделия, основы для супов, маринады, подливки и т.д.

**Функции:** придать вкус соевого соуса.

**Особенности / преимущества / описание:** это популярная приправа с азиатским вкусом. Он изготавливается распылительной сушкой из натурального ферментированного соевого соуса и придает готовым продуктам различный вкус и аромат ферментации соевого соуса. Он также является идеальным сырьем для производства жидкого соевого соуса. Смеси соевого соуса в основном ориентированы для HoReCa. Просто добавить воды к смеси и сразу можно получить готовый жидкий соевый соус!

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** приправа/ароматизатор/усилитель вкуса и аромата.

**Состав:** сушеный соевый соус.

**Дозировка:**

- соусы для макания: 0.4% - 0.6%;
- подливки: 0.5% - 1.0%;
- мясные изделия: 0.4% - 1.0%;
- соусы: 20% - 24%;
- морепродукты: 0.5% - 1.0%;
- приправы: 10% - 15%;
- снеговая продукция: 0.3% - 0.6%;
- суп быстрого приготовления: 0.5% - 1.5%;
- суповые основы, маринад: 10% - 20%.

**Срок хранения:** 2 года.

**Упаковка:** 25кг/коробка

**Сертификат качества:** ISO22000, HACCP, BRC, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр.54



### Травы

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** Martin Bauer Group

**Производитель:** Martin Bauer GmbH&Co.KG

**Ассортимент:** • травяные и фруктовые смеси; • растительное сырье (моно-травы) различных степеней измельчения: ромашка, мелисса, шиповник, лен и пр.

**Сфера использования:** • широко используются в пищевой промышленности при производстве фруктовых и травяных чаев в пакетиках, для натуральной ароматизации, для увеличения пищевой ценности продукта; • для приготовления настоев и отваров, в качестве приправ и кормов.

**Функции:** придает вкус и аромат продукту, увеличивает питательную ценность продукта и добавляет позитивный имидж натурального продукта.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент. Индивидуальная разработка состава растительной и/или фруктовой смеси. Измельчение трав с заданной степенью помола.

**Физическое состояние:** сухие листья, стебли, корни, кусочки и т.п. Разная степень измельчения.

**Состав:** 100% растительное сырье.

**Дозировка:** по желанию производителя.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.

**Упаковка:** мешки.

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр.39



### Приправа со вкусом и ароматом креветок

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** ОМЕГА

**Производитель:** ООО «Кульмбах-Д».

**Ассортимент:** ароматизаторы и вкусоароматические добавки для масложировой и молочной отрасли.

**Сфера использования:** соусы на майонезной основе, молочные и кисломолочные продукты (в том числе плавленые сыры).

**Функции:** придает яркий аромат и насыщенный вкус продукту.

**Особенности / преимущества / описание:** использование натуральных ингредиентов.

**Физическое состояние:** порошкообразный.

**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Состав:** усилители вкуса E621, E627, E631; ароматизаторы креветок и рыбы; креветки (порошок), декстроза, дрожжевой экстракт, соль поваренная, специи (паприка, куркума, перец чили), мальтодекстрин, сахар.

**Дозировка:** 0,5-0,6%

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** пакеты по 1кг по 25 пакетов в коробке.

**Сертификат качества:** декларация, протокол об отсутствии ГМО.

Информация о компании: стр.264

## III. Ароматизаторы

- 3.1 Ароматизаторы натуральные ..... стр. 92 - 94
- 3.2 Ароматизаторы прочие ..... стр. 94 - 99

## 3.1. Ароматизаторы натуральные



### Ароматизаторы

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** Symrise

**Производитель:** Symrise

**Ассортимент:** натуральные, экстракты, идентичные натуральным

**Сладкие:** алкогольные, молочно-сливочные, масляные, фруктово-ягодные, ванильные, карамельные, кофейные, медовые, мятные, ореховые, цитрусовые, шоколадные, экзотические, традиционные, чайные и др.

**Гастрономические:** горчичные, грибные, копчения, куриные, луковые, масляные, молочные, морепродукты, мясные, оливковые, пряные, рыбные, сливочные, сметанные, соусные, сырные, томатные, укропные, чесночные, яичные и др.

**Сфера использования:** кондитерская, масложировая, рыбная промышленность, напитки, хлебопекарная и молочная промышленности, пищевые концентраты, мясная промышленность, мороженое, чай, кофе.

**Функции:**

- усиливает натуральные вкус и аромат;
- улучшает органолептические характеристики продукта;
- позволяет расширить ассортимент за счет разнообразия вкусов одного вида изделий.

**Особенности / преимущества / описание:**

- полный ассортимент натуральных ароматизаторов;
- стабильное европейское качество;
- разумная цена;
- максимальное соответствие тенденциям рынка.

Symrise предлагает идеи, позволяющие сделать конкурентоспособный продукт.

**Физическое состояние:** порошок, жидкость, окрашенная эмульсия, паста, капсулы.

**Тип:** натуральные и идентичные натуральным, с красителями и без красителей, водорастворимые и жирорастворимые.

**Срок хранения:** 6-24 месяца

**Упаковка:** пластиковые канистры и картонные коробки с п/э вкладышем по 25 кг.

Информация о компании: стр.46



Балтийская Группа

### Ароматизаторы

**Страна производства:** Швейцария

**Производитель:** Givaudan

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство снеков, продуктов здорового питания.

**Функции:**

- придают конечному продукту вкус и аромат;
- компенсируют вкус, утраченный в процессе переработки сырья;
- маскируют нежелательные вкусовые ноты, имеющиеся в сырье, или офф-ноты от внесенных добавок (кальций, витамины).
- придают ощущение жирности, сладости при сниженном жире/сахаре.

**Особенности / преимущества / описание:** высококачественное сырье, современное оборудование и знание рыночных тенденций - все это позволяет специалистам Givaudan создавать ароматизаторы, высокое качество которых известно производителям по всему миру.

В 2017 году Балтийская Группа представила новые коллекции ароматизаторов Givaudan, разработанные с учетом вкусовых предпочтений российских потребителей.

Информация о компании: стр.29



МИЛОРАДА

### Натуральные ароматизаторы

**Страна производства:** Великобритания, Германия, Нидерланды,

Турция, Франция, Швейцария

**Производитель:** ведущие мировые производители

**Ассортимент:**

- широкая гамма ароматизаторов;
- фруктовые ароматы с яркими нотами;
- изысканные ванильно-сливочные;
- классические шоколадные и ореховые;
- алкогольные – ликерные, винные, ромовые, мускатные;
- ароматы чая;
- ароматобразующие вещества для сокового производства (FTNF, FTNS);
- экстракты пряностей, пряные эмульсии;
- насыщенные кулинарные, овощные и сырные вкусы;
- ароматы копчения.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, продуктов здорового питания, мясо и рыбпереработка.

Информация о компании: стр.40

## 3.1. Ароматизаторы натуральные



### Натуральные экстракты трав и фруктов

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Martin Bauer Group  
**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG  
**Ассортимент:** натуральные ароматизаторы жидкие и в виде порошка:  
 • натуральные экстракты из трав и фруктов (мяты экстракт, корицы экстракт, имбиря экстракт и др.);  
 • концентраты соков (облепихи сок в виде порошка, свеклы сок в виде порошка и др.).  
**Сфера использования:** широко используются в пищевой промышленности при производстве напитков, в том числе для питания детей раннего возраста (сок + экстракт), в том числе молочных и кисло-молочных. При производстве быстрорастворимых напитков типа Зв1, кондитерских изделий, фруктовых батончиков, снеков, мороженого и т.д.  
**Функции:** придает и усиливает аромат продукта, делая его более выраженным и утонченным.  
**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент, придает продукту аромат, пищевую ценность и позитивный имидж натурального продукта.  
**Физическое состояние:** порошок 100% растворим в воде, молоке и соках.  
**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.  
**Дозировка:** 1 – 3 г на 1000 мл и по желанию производителя.  
**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.  
**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.  
**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр.39



### Ароматизаторы для кондитерской промышленности и хлебопечения

**Страна производства:** Дания  
**Производитель:** Caldic  
**Ассортимент:** среди топовых позиций: ваниль, карамель, шоколад, молоко, тоффи (тип стуженое молоко), ананас, манго и т.д.  
**Сфера использования:** для производства начинок, наполнителей, хлебопечения, а также для производства шоколада и других кондитерских изделий.

Информация о компании: стр.30



### Гидролизаты куриного белка

**Страна производства:** Бельгия  
**Производитель:** Proliver BVBA  
**Ассортимент:**  
 • НСР Premium 150;  
 • НСР – В4.  
**Сфера использования:**  
 • мясо и рыбопереработка;  
 • производство напитков;  
 • продукты здорового питания.  
**Особенности / преимущества / описание:**  
 • обогащение пищевых продуктов аминокислотами и белком животного происхождения;  
 • усиление вкуса и аромата пищевых продуктов;  
 • торможение процессов микробиологической и окислительной порчи.  
**Физическое состояние:** порошок.  
**Срок хранения:** 24 месяца.  
**Упаковка:** полиэтиленовый мешок (20 кг).  
**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации, Декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.44




### Ароматизатор натуральный «Коптильный препарат «Ольховый дым»

**Страна производства:** Россия  
**Сфера использования:** применяется при производстве сыров, мясных и рыбных продуктов, а также для реализации населению.  
**Физическое состояние:** жидкость  
**Дозировка:** дозировка при поверхностном (путем погружения или орошении сырья) применении коптильного препарата составляет 0,5 – 4 % к массе сырья.  
**Срок хранения:** 24 месяца  
**Упаковка:** бутылки полиэтиленовые для пищевых продуктов, вместимостью 0,1 – 2,0 дм³, бочки и канистры полиэтиленовые для пищевых продуктов, вместимостью 5,0 – 250 дм³.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии


Информация о компании: стр.36

## 3.1. Ароматизаторы натуральные

## 3.1. Ароматизаторы прочие



**olbrichtarom**  
creating better taste



**SternIngredients**  
Russia

### Ароматизаторы

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Olbricht Arom  
**Производитель:** Olbricht Arom GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** ванильно-сливочные, молочные, кофейные, шоколадные, цитрусовые, фруктово-ягодные, медовые, ореховые, мятные, выпечка, алкогольные; гастрономические: сыр, оливки, специи, яйцо, горчица, грибы, мясо и многое другое.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль; производство мороженого; мясо и рыбопереработка; производство напитков.


**Функции:**

- усиливают натуральный вкус и аромат продукта;
- позволяют расширить линейку продукции за счет разнообразных вкусов;
- маскируют нежелательные вкусовые ноты.

**Особенности / преимущества / описание:** Olbricht Arom GmbH & Co. KG входит в состав группы компаний Stern-Wywiol Gruppe, одного из ведущих мировых производителей пищевых ингредиентов. Ведущие специалисты компании помогут подобрать ароматизатор и разработать единственно верное решение, чтобы вкус и аромат идеально подходили к продукту и технологии его производства.

**Физическое состояние:** жидкие, сухие.  
**Тип:** натуральные; экстракты, идентичные натуральным  
**Срок хранения:** 12 - 24 месяца.  
**Упаковка:** пластиковые канистры 10 и 25 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.49



### Арома Перфект

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** ОМЕГА  
**Производитель:** ООО «Кульмбах-Д».

**Сфера использования:** деликатесные и ветчинные продукты; вареные колбасные изделия; рубленые полуфабрикаты, в том числе замороженные в тесте.  
**Функции:** смесь придает яркий вкус и аромат в течение всего периода хранения готового продукта, полностью растворима.

**Физическое состояние:** порошкообразное  
**Тип:** вкусоароматическая смесь  
**Состав:** декстроза (виноградный сахар), мальтодекстрин, пищевая соль, экстракты специй, усилитель вкуса: инозиновая кислота E630, гуаниловая кислота E626.  
**Дозировка:** 3г на 1кг мясной массы.

**Срок хранения:** 18 месяцев при хранении в оригинальной упаковке.

**Упаковка:** пакеты по 1 кг, по 25 пакетов в картонной коробке.  
**Сертификат качества:** декларация, протокол об отсутствии ГМО.

Информация о компании: стр.264



### «Пельмени Биф»

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** ОМЕГА  
**Производитель:** ООО «Кульмбах-Д».

**Сфера использования:** рубленые полуфабрикаты всех видов, особенно замороженные в тесте.  
**Функции:** формирование яркого, насыщенного мясного вкуса и аромата в готовом продукте в течение всего периода хранения.

**Физическое состояние:** порошкообразное.  
**Тип:** вкусоароматическая смесь  
**Состав:** усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, ароматизатор говядины, идентичный натуральному.  
**Дозировка:** 2-4 г на 1 кг мясной массы.

**Срок хранения:** 18 месяцев при хранении в оригинальной упаковке.

**Упаковка:** пакеты по 1 кг, по 20 пакетов в картонной коробке.  
**Сертификат качества:** декларации о соответствии, протоколы об отсутствии ГМО.

Информация о компании: стр.264



## 3.1. Ароматизаторы прочие



### Этилмальтол/E637/Ethyl Maltol

**Страна производства:** Китай  
**Торговая марка:** AIPU  
**Производитель:** AIPU FOOD Industry Co., Ltd.

**Ассортимент:** EM-8.

**Сфера использования:** кондитерская промышленность, молочная промышленность, производство маринадов и соусов, мясоперерабатывающая промышленность.

**Функции:** ароматизатор/стабилизатор.

**Особенности / преимущества / описание:** пищевая добавка со сладким запахом, который напоминает карамельный сахар или варёные фрукты. Этилмальтол нейтрального вкуса применяется, как правило, в целях усиления вкусоароматических свойств сладких продовольственных изделий, кондитерских продуктов, а также целого ряда молочных и кисломолочных продуктов и мороженого. Помимо этого, этилмальтол жареного вкуса применяется в гастрономических продуктах. Этилмальтол придаёт ощущение жирности без дополнительных жиров низкокалорийным продуктам, гармонизирует остроту, смягчает резкий вкус уксусной кислоты, и избавляет готовую продукцию от неприятного привкуса.

**Физическое состояние:** кристаллический порошок.

**Тип:** ароматизатор/стабилизатор.

**Состав:** этилмальтол.

**Дозировка:** • подливки и основа для супов: 0.001% - 0.02%; • орехи и семечки: 0.08% - 0.1%; • конфеты и кондитерские изделия: 0.001% - 0.02%; • маринованные овощи и маринады: 0.08% - 0.1%; • молочные продукты: 0.08% - 0.1%; • мясные изделия: 0.05% - 0.12%; • мороженое: 0.08% - 0.1%; • соусы: 0.1% - 0.18%; • хлебопекарные изделия: 0.1% - 0.18%; • вина, ликеры: по собственному рецепту; • лапша быстрого приготовления: по собственному рецепту.

**Срок хранения:** 2 года.

**Упаковка:** 25кг/коробка.

**Сертификат качества:** ISO22000, HACCP, BRC, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр.54



### Ароматизаторы для кондитерской промышленности и хлебопечения

**Страна производства:** Дания  
**Производитель:** Caldic

**Ассортимент:** среди топовых позиций: ваниль, карамель, шоколад, молоко, тоффи (тип сгущенное молоко), ананас, манго и т.д.

**Сфера использования:** для производства начинок, наполнителей, хлебопечения, а также для производства шоколада и других кондитерских изделий.

Информация о компании: стр.30



### Вкусоароматические добавки

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** Файн Арома ООО  
**Ассортимент:** гастрономические, рыбные и др. вкусы

**Сфера использования:** снеки, продукты быстрого приготовления и т.п.

**Функции:** придание вкуса и запаха продукту.

**Особенности / преимущества / описание:** максимальное использование натуральных ингредиентов и ароматизаторов.

**Физическое состояние:** Порошок

**Тип:** мелкодисперсный.

**Состав:** комбинированный.

**Дозировка:** зависит от области применения.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** 20 кг картонный короб.

**Сертификат качества:** есть.

Информация о компании: стр.48

## 3.1. Ароматизаторы прочие



### Стабикрим Сладкосливочное масло

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Стабикрим»  
**Производитель:** ООО «Вкусаром»



**Ассортимент:** пастообразные ароматизаторы  
**Сфера использования:** спреды, гущенное молоко, мороженое, плавленные сыры, крема, молкосодержащие продукты.

**Функции:** создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.  
**Особенности / преимущества / описание:** воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

**Физическое состояние:** паста.  
**Тип:** натуральный.  
**Состав:** натуральное сливочное масло (не менее 40%), композиция вкусоароматических и других веществ по ТУ.  
**Дозировка:** 0,4-1,5 гр/кг.

**Срок хранения:** 6 месяцев.  
**Упаковка:** картонно-навивной барабан 20 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.33



### Стабикрим Сливки

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Стабикрим»  
**Производитель:** ООО «Вкусаром»



**Ассортимент:** пастообразные ароматизаторы.  
**Сфера использования:** спреды, гущенное молоко, мороженое, плавленные сыры, крема, молкосодержащие продукты.

**Функции:** создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.  
**Особенности / преимущества / описание:** воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

**Физическое состояние:** паста.  
**Тип:** идентичный натуральному.  
**Состав:** натуральное сливочное масло (не менее 40%), композиция вкусоароматических и других веществ по ТУ.  
**Дозировка:** 0,4-1,5 гр/кг.

**Срок хранения:** 6 месяцев.  
**Упаковка:** картонно-навивной барабан 20 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.33



### Стабикрим Сливки Премиум

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Стабикрим»  
**Производитель:** ООО «Вкусаром»



**Ассортимент:** порошковые ароматизаторы  
**Сфера использования:** спреды, гущенное молоко, мороженое, плавленные сыры, крема, молкосодержащие продукты, кондитерские изделия.

**Функции:** создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.  
**Особенности / преимущества / описание:** воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

**Физическое состояние:** порошок.  
**Тип:** натуральный.  
**Состав:** композиция натуральных вкусоароматических и других веществ по ТУ.  
**Дозировка:** 0,5-3,0 гр/кг.

**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** картонный короб 10 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.33



### Стабикрим Топленые сливки

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Стабикрим»  
**Производитель:** ООО «Вкусаром»



**Ассортимент:** порошковые ароматизаторы.  
**Сфера использования:** спреды, гущенное молоко, мороженое, плавленные сыры, крема, молкосодержащие продукты, кондитерские изделия.

**Функции:** создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.  
**Особенности / преимущества / описание:** воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

**Физическое состояние:** порошок.  
**Тип:** идентичный натуральному.  
**Состав:** композиция натуральных вкусоароматических и других веществ по ТУ.  
**Дозировка:** 0,5-3,0 гр/кг.

**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** картонный короб 10 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.33

## 3.2. Ароматизаторы прочие



### Свитфил Ванильно-сливочный 10.09.09

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Свитфил»  
**Производитель:** ООО «Вкусаром»



**Ассортимент:** жидкие ароматизаторы.  
**Сфера использования:** мороженое, мучнистые и сахаристые кондитерские изделия, молочная, масложировая промышленность и напитки.

**Функции:** создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.

**Особенности / преимущества / описание:** воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

**Физическое состояние:** жидкость.  
**Тип:** идентичный натуральному.

**Состав:** пропиленгликоль и (или) триацитин, композиция вкусоароматических веществ по СанПиН 2.3.2.1293-03 (приложение 6,7).

**Дозировка:** 0,4-2,0 гр/кг.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** пластиковые канистры 20 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.33



### Свитфил Горький шоколад 10.11.002

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Свитфил»  
**Производитель:** ООО «Вкусаром»



**Ассортимент:** жидкие ароматизаторы.  
**Сфера использования:** мороженое, мучнистые и сахаристые кондитерские изделия, молочная, масложировая промышленность и напитки.

**Функции:** создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.

**Особенности / преимущества / описание:** воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

**Физическое состояние:** жидкость.  
**Тип:** идентичный натуральному.

**Состав:** пропиленгликоль и (или) триацитин, композиция вкусоароматических веществ по СанПиН 2.3.2.1293-03 (приложение 6,7).

**Дозировка:** 0,4-2,0 гр/кг.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** пластиковые канистры 20 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.33



### Стабикрим Деревенское масло

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Стабикрим»  
**Производитель:** ООО «Вкусаром»



**Ассортимент:** порошковые ароматизаторы.  
**Сфера использования:** спреды, сгущенное молоко, мороженое, плавленые сыры, крема, молокосодержащие продукты, кондитерские изделия.

**Функции:** создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.

**Особенности / преимущества / описание:** воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** идентичный натуральному.

**Состав:** композиция натуральных вкусоароматических и других веществ по ТУ.

**Дозировка:** 0,5-3,0 гр/кг.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** картонный короб 10 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.33



### Стабикрим Пломбир

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Стабикрим»  
**Производитель:** ООО «Вкусаром»



**Ассортимент:** пастообразные ароматизаторы.  
**Сфера использования:** сгущенное молоко, мороженое, крема, молокосодержащие продукты.

**Функции:** создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.

**Особенности / преимущества / описание:** воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

**Физическое состояние:** паста.

**Тип:** идентичный натуральному.

**Состав:** натуральное сливочное масло (не менее 40%), композиция вкусоароматических и других веществ по ТУ.

**Дозировка:** 0,4-1,5 гр/кг.

**Срок хранения:** 6 месяцев.

**Упаковка:** картонно-навивной барабан 20 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.33

## 3.2. Ароматизаторы прочие



### Ванильные ароматизаторы Vanillar®, ароматизаторы Gamma Aroma®

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Vanillar® (Ваниллар®), Gamma Aroma® (Гамма Арома®)  
**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:**

- Vanillar® – сухие термостойкие ванильные ароматизаторы;
- Gamma Aroma® – жидкие ароматизаторы.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасли, производство мороженого, индустрия б/а и алкогольных напитков, производство концентратов и сухих полуфабрикатов.

**Функции:** Gamma Aroma® используются в качестве пищевого ароматизатора в пищевой промышленности. Vanillar® придают ванильный вкус и аромат пищевым продуктам, могут быть использованы в качестве замены ванилина кристаллического.

**Особенности / преимущества / описание:**

Сухие ванильные ароматизаторы VANILLAR®;

- выдерживают длительную термообработку без изменения первоначальной вкусо-ароматической композиции;
- отличаются разными вкусо-ароматическими оттенками;
- обладают особенными гранулометрическими характеристиками.

Жидкие ароматизаторы Gamma Aroma® используются в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий, молочных продуктов, мороженого, жировых начинок, пищевых концентратов, вкусовых композиций и комплексных пищевых добавок, чая и кофе, безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков, жевательной резинки, растительных сливок.

**Физическое состояние:** Vanillar® - сухая смесь, Gamma Aroma® - жидкость

**Тип:** пищевая добавка.

**Срок хранения:** 2 года.

**Упаковка:** Vanillar® - картонный короб, 25 кг;

Gamma Aroma® - канистра, 25 кг

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр.31



### Ароматизаторы

**Страна производства:** Великобритания, Германия, Нидерланды, Турция, Франция, Швейцария  
**Производитель:** ведущие мировые производители

**Ассортимент:**

- широкая гамма ароматизаторов;
- фруктовые ароматы с яркими нотами;
- изысканные ванильно-сливочные;
- классические шоколадные и ореховые;
- алкогольные – ликерные, винные, ромовые, мускатные;
- ароматы чая;
- ароматобразующие вещества для сокового производства (FTNF, FTNS);
- экстракты пряностей, пряные эмульсии;
- насыщенные кулинарные, овощные и сырные вкусы;
- ароматы комчения.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасли, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, продуктов здорового питания, мясо и рыбопереработка.

Информация о компании: стр.40



### Ванилин, этилванилин

**Страна производства:** Франция, Россия

**Торговая марка:**

- RHOVANIL® (ванилин);
- RHODIAROM® (этилванилин).

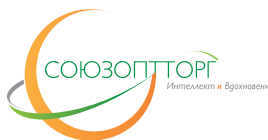
**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасли, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, продуктов здорового питания.

**Особенности / преимущества / описание:** Экологически чистое производство из гваякола

**Физическое состояние:** порошкообразное

Информация о компании: стр.40

## 3.1. Ароматизаторы прочие



### Ароматизаторы

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Symrise  
**Производитель:** Symrise

**Ассортимент:**

- натуральные
- экстракты
- идентичные натуральным

**Сладкие:** алкогольные, молочно-сливочные, масляные, фруктово-ягодные, ванильные, карамельные, кофейные, медовые, мятные, ореховые, цитрусовые, шоколадные, экзотические, традиционные, чайные и др.

**Гастрономические:** горчичные, грибные, копчения, куриные, луковые, масляные, молочные, морепродукты, мясные, оливковые, пряные, рыбные, сливочные, сметанные, соусные, сырные, томатные, укропные, чесночные, яичные и др.

**Сфера использования:** кондитерская, масложировая, рыбная промышленность, напитки, хлебопекарная и молочная промышленности, пищевые концентраты, мясная промышленность, мороженое, чай, кофе.

**Функции:**

- усиливает натуральные вкус и аромат;
- улучшает органолептические характеристики продукта;
- позволяет расширить ассортимент за счет разнообразия вкусов одного вида изделий.

**Особенности / преимущества / описание:**

- полный ассортимент натуральных ароматизаторов;
- стабильное европейское качество;
- разумная цена;
- максимальное соответствие тенденциям рынка.

Symrise предлагает идеи, позволяющие сделать конкурентоспособный продукт.

**Физическое состояние:** порошок, жидкость, окрашенная эмульсия, паста, капсулы.

**Тип:** натуральные и идентичные натуральным, с красителями и без красителей, водорастворимые и жирорастворимые.

**Срок хранения:** 6-24 месяца

**Упаковка:** пластиковые канистры и картонные коробки с п/э вкладышем по 25 кг.

Информация о компании: стр.46



### Ароматизаторы

**Страна производства:** Германия  
**Производитель:** Silesia

**Ассортимент:** В ассортименте более 2000 ароматов для различных продуктов.

- Ягодные вкусы для желатиновых конфет и мармелада: малина, брусника, черника, ежевика, черная смородина.
- Популярные ароматы для кондитерской промышленности: Пломбир, Панакотта, Чизкейк, Сгущенное молоко, Тирамису, Ваниль.
- Ароматизаторы для сыров, сливочного масла и спредов, йогурта и творога, творожного продукта, мясных изделий и полуфабрикатов, а также для соусов и кетчупов.
- Специально для российского рынка разработана антикризисная коллекция «классических ароматов» для напитков.
- Широкая линейка ароматизаторов для алкогольных напитков: текила, бренди, ром, ирландский ликер и многое другое.

**Сфера использования:** молочная продукция, масложировая продукция, кондитерская промышленность, мясная промышленность, алкогольные и безалкогольные напитки, чай, приправы, соусы, продукты быстрого приготовления.

**Формы:** порошкообразные, инкапсулированные, жидкие

**Тип:** натуральные, идентичные натуральным.

**Срок хранения:** 12-24 месяца.

Информация о компании: стр.28

# РУБРИКАТОР

## 1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

- 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)
- 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
- 1.1 Глазурователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

## 2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

- 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей
- 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности
- 2.3 Усилители вкуса и запаха.
- 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы
- 2.5 Посолочные смеси

## 3. АРОМАТИЗАТОРЫ

- 3.1 Ароматизаторы натуральные
- 3.2 Ароматизаторы прочие
- 3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

## 4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

- 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)
- 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли
- 4.3 Вещества вызывающие помутнение
- 4.4 Осветляющие вещества
- 4.5 Пенообразователи
- 4.6 Растворители
- 4.7 Улучшители
- 4.8 Разрыхлители
- 4.9 Фосфаты

## 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

- 5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеносгасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства
- 5.2 Закваски. Стартовые культуры
- 5.3 Дрожжи

## 6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

## 7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

- 7.1 Белки
- 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты
- 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества
- 7.4 Минералы
- 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания
- 7.6 Пребиотики и пробиотики
- 7.7 Пищевые волокна
- 7.8 Функциональные молочные ингредиенты

## 8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

- 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси)
- 8.2 Продукты и добавки для мясопереработки
- 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители
- 8.4 Концентраты
- 8.5 Какао, какао-продукты
- 8.6 Шоколадные изделия
- 8.7 Начинки, наполнители
- 8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Ферментированные соевые продукты)
- 8.9 Сахар и сиропы
- 8.10 Продукты из крови

## 9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)
- 9.2 Биологически активные добавки
- 9.3 Бульоны, супы, отвары
- 9.4 Кофе
- 9.5 Спиртосодержащая продукция
- 9.6 Другое пищевое сырьё и ингредиенты

## IV. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды .....	стр. 102 - 115
4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли .....	стр. 116 - 119
4.4 Осветляющие вещества .....	стр. 120
4.6. Растворители .....	стр. 120
4.7 Улучшители .....	стр. 121 - 122
4.9 Фосфаты .....	стр. 123 - 127

## 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



### Стабилизаторы на основе микрокристаллической целлюлозы, каррагинанов, альгинатов

**Страна производства:** США  
**Производитель:** FMC Health & Nutrition

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство напитков, продуктов здорового питания.

**Функции:** Стабилизаторы компании FMC Health&Nutrition помогают:

- создать необходимую структуру продукта;
- уменьшить себестоимость за счет возможности снижения других сырьевых компонентов;
- придать привлекательный внешний вид и отличные вкусовые качества;
- получить продукт с отличной стабильностью на протяжении всего срока годности готового продукта.

Информация о компании: стр.29



### Агар

**Страна производства:** Тунис  
**Производитель:** SELT Marine Group

**Сфера использования:**

- Хлебопекарная промышленность.
- Молочная промышленность.
- Кондитерская промышленность.

**Функции:** Агар используется преимущественно для гелификации водных систем. По сравнению с другими желирующими (такими, как каррагенан, пектин, желатин), агар имеет наилучшие показатели густоты и гелификации. Гели, приготовленные с помощью Агара, являются термообратимыми.

**Особенности / преимущества / описание:** В хлебопекарной промышленности используется в производстве хлеба, кексов, бисквитов, смесей для выпечки и т.д.

В молочной промышленности для производства мягких сыров, молочных десертов, напитков на молочной основе, йогуртов, взбитых сливок и мороженого.

В кондитерской промышленности применяется при производстве кондитерских изделий: мармелад, зефир, пастила, жевательные конфеты, суфле и джемы, печенье, вафли, пряники.

Информация о компании: стр.28



### Гуаровая камедь (E412)

**Страна производства:** Индия  
**Торговая марка:** Ricol  
**Производитель:** Rama Gum Industries

**Сфера использования:** мучные кондитерские изделия, кондитерские начинки, пекарские порошки, смеси для мясопереработки.

**Особенности / преимущества / описание:** гуаровая камедь (E412) - традиционный гидроколлоид, загуститель, который использует для улучшения свойств теста, повышения его вязкости, удержания большего количества влаги, влияния на эластичность, для улучшения свойств мяса, вкусовых свойств мясных продуктов. Может использоваться как монокомпонент. Также используется в составе различных компаундов, стабилизационных смесей. Доступна гуаровая камедь с различным коэффициентом вязкости.

Информация о компании: стр.30



### Рисовые крахмалы

**Страна производства:** Бельгия  
**Торговая марка:** Remyflo  
**Производитель:** Beneo-Remy

**Сфера использования:** мучные кондитерские изделия, замороженные изделия и полуфабрикаты, пекарские порошки, начинки для конфет, продукты детского и диетического питания, мясные полуфабрикаты.

**Особенности / преимущества / описание:** рисовые крахмалы Remy представляют собой нативные рисовые крахмалы, получаемый из чистого, полированного восковидного ломанного риса методом экстракции с последующей очисткой. Образуют мягкий гель с нейтральным вкусом, дающий кремopodobные вкусовые ощущения.

**Срок хранения:** 4 года.  
**Упаковка:** мешки 25 кг.

Информация о компании: стр.30



# для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества; 4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

## 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



### Модифицированные крахмалы

**Страна производства:** Таиланд  
**Производитель:** Starpro

**Сфера использования:**

- Для молочной промышленности: йогурты питьевые, глазированные сырки, творог, сметана, плавленые сыры.
- Для масложировой промышленности: майонезы, спреды.
- Для плодоовощной промышленности: соусы, кетчупы, томатная паста.
- Для кондитерской промышленности: заварные кремы, кремы на основе растительных сливок, фруктовые и жировые наполнители.
- Для замороженной продукции: пельмени, вареники, колбасы.
- Продукты быстрого приготовления.

**Функции:** дополнительное связывание влаги, обеспечение вязкости, короткой и глянцевои структуры. Нейтральный вкус, стабильность при хранении, снижение потерь веса.

**Физическое состояние:** порошкообразный.

Информация о компании: стр.28



### Гуммиарабик

**Страна производства:** Судан  
**Производитель:** Agrigum

**Сфера использования:**

- Кондитерские изделия: в качестве связующего компонента, для предотвращения кристаллизации сахара, как глянцевое покрытие драже, для создания глазурей, как наполнитель для заполнения образующихся пустот, для образования желе.
- Хлебобулочные изделия: удержание влаги, повышение однородности продукта, уменьшение степени нежелательного обжаривания.
- Молочные продукты: увеличения объема готовой продукции, стабилизация эмульсий, для получения кремовой консистенции мороженого и сливок.
- Производство жевательной резинки.
- Мясоперерабатывающая промышленность: используется для удержания влаги и приготовления рассолов.

**Физическое состояние:** порошкообразный.

Информация о компании: стр.28



### Камедь рожкового дерева

**Сфера использования:**

- детское питание;
- плавленые сыры;
- мороженое и молочные продукты;
- фруктовые и овощные консервы;
- может добавляться в тесто для сохранения свежести хлебобулочных изделий.

**Функции:** технологические функции: загуститель, стабилизатор, слабый гелеобразователь, средство для капсулирования. Камедь рожкового дерева широко используется в качестве загустителя благодаря тому, что на неё не влияют кислоты, соли и нагревание. При смешивании с ксантаном, каррагинаном, желланом, агаром или альгинатом желирующая сила камеди заметно возрастает

**Функциональные свойства:** благоприятно влияет на пищеварение, стимулирует кишечную перистальтику, имеет хорошие функции в детском питании.

Информация о компании: стр.50



### Агар-агар

**Сфера использования:**

- зефир
- мармелад
- пастила
- конфеты «птичье молоко»

**Функции:** агар-агар является растительным заменителем желатина. Производится из морских водорослей

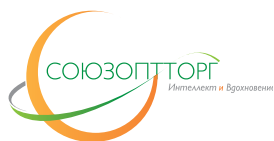
**Особенности / преимущества / описание:**

- высокая растворимость
- сила геля > 800
- не имеет запаха и вкуса

**Физическое состояние:** сухой порошок

Информация о компании: стр.50

## 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



### Пектины Andre Pectin

**Страна производства:** Китай  
**Торговая марка:** Andre Pectin  
**Производитель:** Andre Pectin

**Ассортимент:** Все виды пектинов: яблочные, цитрусовые и яблочно-цитрусовые; HM (высокоэтерифицированные), LMC (низкоэтерифицированные) и LMA (амидированные низкоэтерифицированные).

**Сфера использования:** кондитерская, масложировая, хлебопекарная, молочная промышленность, фруктопереработка.

**Функции:** загуститель-стабилизатор

**Особенности / преимущества / описание:**

- достаточно высокая скорость структурообразования;
- отличное высвобождение вкуса и аромата в готовом продукте;
- сохранение структурообразующих свойств в кислой среде (в том числе, при высокой температуре);
- снижение себестоимости готового продукта за счет возможности уменьшения дозировки;
- исключительно высокое качество за счет тестирования каждой партии товара.

**Срок хранения:** 2 года  
**Упаковка:** мешки, 25 кг.

Информация о компании: стр.46



### Пектины Haisheng

**Страна производства:** Китай  
**Торговая марка:** Haisheng  
**Производитель:** Haisheng

**Ассортимент:** Яблочные пектины

- высокоэтерифицированные
- высокоэтерифицированные забуференные.

**Сфера использования:** кондитерская, масложировая, хлебопекарная, молочная промышленность, фруктопереработка.

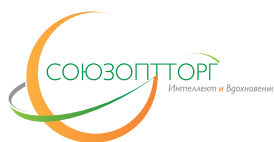
**Функции:** загуститель-стабилизатор

**Особенности / преимущества / описание:**

- высокая скорость структурообразования;
- отличное высвобождение вкуса и аромата в готовом продукте;
- сохранение структурообразующих свойств в кислой среде (в том числе, при высокой температуре);
- снижение себестоимости готового продукта за счет возможности уменьшения дозировки;
- исключительно высокое качество за счет тестирования каждой партии товара.

**Срок хранения:** 2 года  
**Упаковка:** мешки, 25 кг.

Информация о компании: стр.46



### Агары Proagar

**Страна производства:** Чили  
**Торговая марка:** Proagar  
**Производитель:** Proagar

**Ассортимент:** агар

**Сфера использования:** кондитерская промышленность.

**Функции:** гелеобразователь, загуститель, стабилизатор.

**Особенности / преимущества / описание:**

- Proagar - один из старейших производителей чилийского агара;
- агар Proagar - эталон качества этого ингредиента в мире;
- изделия, сделанные с использованием агара Proagar, отличаются особенно привлекательным видом: их поверхность прозрачная, глянцевая, яркая;
- качество агара Proagar стабильно от партии к партии. Каждая поступившая партия проверяется; традиционно имеет высокие показатели силы геля по методу Валента;
- Proagar используется ведущими мировыми производителями кондитерских изделий.

**Физическое состояние:** рассыпчатый порошок от белого до кремового цвета, без постороннего запаха и остаточных красящих веществ.

**Срок хранения:** 2 года.  
**Упаковка:** картонные коробки с п/э вкладышем по 20, 25 кг.

Информация о компании: стр.46



### Желатин свиной

**Страна производства:** Нидерланды  
**Торговая марка:** Trobas  
**Производитель:** Trobas

**Ассортимент:** тип А, прочность студня 200-260 Bloom.

**Сфера использования:**

- кондитерская;
- молочная;
- рыбная;
- мясная промышленность;
- фруктопереработка.

**Функции:** загуститель-стабилизатор.

**Особенности / преимущества / описание:**

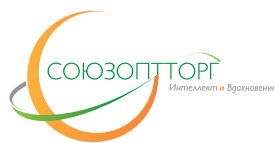
- обеспечивает жевательную структуру продукта (жевательный мармелад, карамель, маршмеллоу);
- медленное желирование;
- быстрое время варки;
- прост в применении.

**Физическое состояние:** порошок.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

Информация о компании: стр.46

## 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



### Каррагинан Greengel-CF100

**Страна производства:** Испания  
**Торговая марка:** Greengel-CF100  
**Производитель:** Ceamsa

**Ассортимент:** смесь каррагинанов.

**Сфера использования:** кондитерское производство:

- жевательный мармелад, конфеты;
- мягкий ирис;
- топпинги.

**Функции:** загуститель-стабилизатор.

**Особенности / преимущества / описание:**

- улучшает органолептические и структурно - механические характеристики конечного продукта;
- отличная жевательность готового продукта;
- сила геля: высокая, стабильная;
- стабильность качества ингредиента;
- удобство розлива (нет "хвостов");
- цена.

**Срок хранения:** 2 года  
**Упаковка:** мешки, 25 кг.

Информация о компании: стр.46



### Каррагинаны

**Страна производства:** Филиппины  
**Торговая марка:** Shemberg  
**Производитель:** Shemberg

**Ассортимент:** ВСЕ ВИДЫ КАРРАГИНАНОВ: каппа-, йота-, лямбда-, смеси каррагинанов.

**Сфера использования:** • кондитерское производство • молочное производство (плавленные сыры, молочные пудинги, коктейли и десерты, шоколадное молоко, сырные пасты, взбитые сливки) • мясное производство (мясо в желе, колбасы, консервы) • рыбные продукты • безалкогольные напитки • хлебобулочные изделия (хлебное тесто, пончики, фруктовые кексы, сахарные глазури, меренги)

**Функции:** загуститель-стабилизатор.

**Особенности / преимущества / описание:**

- улучшают органолептические и структурно - механические характеристики конечного продукта;
- низкая эффективная дозировка (0.55 – 1.5%);
- быстрая садка;
- простота применения (внесение в виде холодной суспензии);
- лёгкость переработки возвратных отходов (в отсутствие молочного белка);
- возможность производства изделий как с фруктовыми, так и со сливочными вкусами;
- продление срока годности готового продукта.

**Срок хранения:** 2 года  
**Упаковка:** мешки, 25 кг.

Информация о компании: стр.46



### Greengel Fruit, комплексная смесь на основе геллановой камеди

**Страна производства:** Россия

**Сфера использования:** кондитерская промышленность, фруктопереработка.

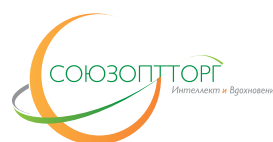
**Функции:** загуститель-стабилизатор.

**Особенности / преимущества / описание:**

- в низкокалорийных термостабильных фруктовых начинках с содержанием сухих веществ 30-62%;
- в термостабильных начинках без фруктовой части. Широкий диапазон pH подобных начинок позволяет использовать в их составе самые разные ароматизаторы: ванильно-сливочные, бисквитные, шоколадные, фруктовые и другие. Отсутствие фруктовой части позволяет, в том числе, увеличить количество сухих веществ в продукте с 50% до 65%. Подобные начинки, сделанные с применением Greengel Fruit, имеют не только отличную термостабильность, но и хорошую структуру (мягкую, пластичную, легко перемешиваемую).
- в варенье. Для равномерного распределения ягод, фруктовых волокон (даже если их содержание незначительно) при низкой вязкости массы.
- в джеме "0 - калорий" (диетический продукт для спортсменов и потребителей, заботящихся о здоровом питании)
- в кондитерские гели.

**Физическое состояние:** порошок  
**Срок хранения:** 12 месяцев

Информация о компании: стр.46



### Greengel Aqua, комплексная смесь на основе геллановой камеди

**Страна производства:** Россия

**Сфера использования:** напитки алкогольные, безалкогольные.

**Функции:** загуститель-стабилизатор.

**Особенности / преимущества / описание:**



- для производства напитков со взвешенными частицами: фруктовые волокна свободно плавают в жидкости, равномерно распределяясь по всему объёму бутылки, не оседая на дно даже в состоянии покоя.

**Физическое состояние:** порошок

**Срок хранения:** 12 месяцев

Информация о компании: стр.46

## 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

### Смесь гидроколлоидов Hydrolon CASAL

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Hydrolon  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** мясная промышленность.  
**Функции:** стабилизирующая система для сырокопченых продуктов быстрого созревания.



**Особенности / преимущества / описание:** ускоренное производство сырокопченых колбасок.

**Физическое состояние:** порошок бежевого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** 30 г/кг колбасной массы.

**Срок хранения:** минимум 12 месяцев.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр.49

### Смесь гидроколлоидов HydroTOP FBT 300

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** HydroTOP  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** мясная промышленность.  
**Функции:** высоко функциональная стабилизирующая система для производства колбасных изделий.



**Особенности / преимущества / описание:** обладает свойствами мощного структурообразователя, что позволяет применять его в рецептурах от премиум до эконом-сегмента. Применение данной системы помогает значительно улучшить плотность, эластичность, вязкость фарша, термостабильность и отсечение влаги. Основное применение: вареные колбасы, сосиски и сардельки.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** от 5 г/кг общей массы.

**Срок хранения:** минимум 12 месяцев.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг и 10 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр.49

### Смесь гидроколлоидов PLUSmulson FKT

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** PLUSmulson  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** мясная промышленность.  
**Функции:** эмульгирующая система нового поколения для производства колбасных изделий, предназначенная для продуктов эконом-сегмента при низкой доле мясного сырья, с использованием любых жиров, БЖЭ, эмульсии шкурки и эмульсии жилки.



**Особенности / преимущества / описание:** придает готовому продукту:

- кусаемость;
- плотность в холодном виде и при повторном нагреве;
- улучшает эластичность и вязкость фарша;
- предотвращает отеки и влагоотсечение.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.  
**Дозировка:** 7 г/кг общей массы.

**Срок хранения:** минимум 12 месяцев.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр.49

### Смесь гидроколлоидов Hydrogum GS

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Hydrogum  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** мясная промышленность.  
**Функции:** стабилизация процесса сушки сырокопченых колбас.

**Особенности / преимущества / описание:** ускорение сушки, увеличение выхода и эластичности продуктов.

**Физическое состояние:** хлопья.  
**Тип:** пищевая добавка.  
**Дозировка:** 2-3%.



**Срок хранения:** минимум 12 месяцев.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр.49

# для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества; 4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

## 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



### Рассольные препараты серии Unibac

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** PLUSstabil Unibac  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** PLUSstabil Unibac ST, PLUSstabil Unibac PP.  
**Сфера использования:** мясная промышленность.  
**Функции:** рассольные препараты для варено-копченой деликатесной продукции на средний выход.


**Особенности / преимущества / описание:**

- PLUSstabil Unibac ST – для жирного сырья и птицы;
- PLUSstabil Unibac PP - для цельномышечного сырья.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.  
**Дозировка:** 18 г/кг инъецируемой массы.

**Срок хранения:** минимум 24 месяца.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр.49



### Смесь гидроколлоидов Hydrobest Drink

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Hydrobes  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** молочная отрасль.  
**Функции:** смесь для приготовления молочных напитков.

**Особенности / преимущества / описание:** прост в применении; используется пастеризация или стерилизация (просто добавь молока).

**Физическое состояние:** порошок белого или бежевого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** 1% от общей массы.

**Срок хранения:** 18 месяцев.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр.49



### Смесь гидроколлоидов Stabisol FKRQ

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Stabisol  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** молочная отрасль, HORECA.  
**Функции:** стабилизирующая система для производства сливочных творожных сыр.



**Особенности / преимущества / описание:** возможно применение на линии поточного производства; производство на котле; возможно аэрирование.

**Физическое состояние:** порошок белого или бежевого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** 0,6 - 1% от общей массы.

**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр.49



### Смесь гидроколлоидов Stabisol JOC

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Stabisol  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** молочная отрасль.  
**Функции:** система для производства йогурта в составе которого большое содержание сыворотки.

**Особенности / преимущества / описание:** стабилизаторы для производства йогурта из молока и сыворотки; даёт глянецую консистенцию и хороший вкус.

**Физическое состояние:** порошок белого или бежевого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** 1 - 2% от общей массы.

**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр.49



## 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



### Вивапур MCG 0018 / Vivapur MCG MCG 0018

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Vivapur  
**Производитель:** JRS

**Ассортимент:** Вивапур MCG 0018.

**Сфера использования:** мясная.

**Особенности / преимущества / описание:** ВИВАПУР MCG - коллоидная микрокристаллическая целлюлоза, покрытая целлюлозной камедью, получаемая в ходе особого производственного процесса. При диспергировании в воде или молоке, под действием режущей силы образуется стабильный инертный гель с тиксотропными свойствами. ВИВАПУР MCG используется с целью замены дорогостоящего жирного сырья (но не структурного шпика) в рецептурах колбасных изделий, рубленых и замороженных в тесте полуфабрикатов, паштетов и ливерных колбас, консервов. Гидратация 1:9.

**ПРЕИМУЩЕСТВА ОТ ПРИМЕНЕНИЯ:**

- снижение себестоимости готовой продукции;
- уменьшение термопотерь, так как гель с «ВИВАПУР MCG обладает отличными термостабильными свойствами;
- снижение потерь при замораживании - размораживании продукции, выработанной с «ВИВАПУРОМ MCG;
- сведение к минимуму риска образования бульонно-жировых отёков;
- предотвращение отсечения влаги в продуктах, упакованных под вакуумом;
- улучшение структуры (придает сочность при снижении содержания жирсырья);
- нейтральные вкус и запах;
- снижение калорийности;
- повышение биологической ценности продукта;
- обогащение балластными веществами;
- производство продукции группы «Здоровье» с пониженным содержанием жира;
- улучшение реологических свойств фарша.

Информация о компании: стр.55



### Вивапур MC и НРМС / Vivapur MC и НРМС

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Vivapur  
**Производитель:** JRS

**Ассортимент:** метилцеллюлоза (MC), карбоксиметилцеллюлоза (НРМС).

**Сфера использования:** мясная, молочная, соусы и др..

**Особенности / преимущества / описание:** Вивапур MC и НРМС - это водорастворимые производные натуральной целлюлозы, которые успешно используются в течение многих лет в качестве стабилизаторов, плёнокообразователей, связующих и эмульгаторов в пищевой промышленности. Отличительной особенностью является гелеобразование в горячей среде. При нагревании растворов Вивапур MC и НРМС, начиная с определенной температуры образуется гель. При последующем охлаждении гель снова переходит в состояние раствора. Этот процесс полностью обратим, и может повторяться много раз. При этом свойства раствора или геля не изменяются.

**Преимущества:**

- улучшает консистенцию полуфабрикатов;
- увеличивает вязкость и влагоудерживающую способность фарша;
- улучшает и облегчает процесс формовки полуфабрикатов;
- препятствует излишнему впитыванию жира при жарке;
- сохраняет форму полуфабриката при жарке;
- препятствует вытеканию начинки из полуфабриката при жарке;
- уменьшает потери при жарке (соответственно увеличивается выход готового продукта);
- препятствует процессу пропитывания и размягчения продуктов с наполнителем;
- предотвращает высыхание готового продукта;
- придаёт глянец наполнителям, глазурям и соусам.

Информация о компании: стр.55

## 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



### Желатин пищевой

**Страна производства:** Республика Беларусь

**Торговая марка:** МОЖЕЛИТ

**Производитель:** ОАО «МОЖЕЛИТ»

**Ассортимент:** желатин различных марок в соответствии с ГОСТ, с различными качественными характеристиками - прочность студня, вязкость, прозрачность раствора, размер частиц и т.д.

**Сфера использования:** мясная, рыбная, молочная, кондитерская отрасли, также при производстве напитков, пищевых концентратов, консервов, как компонент продуктов здорового питания и HoReCa.

**Функции:** желатин – универсальный ингредиент, который применяется в качестве загустителя, пенообразователя и стабилизатора в различных областях пищевой промышленности:

- в мясоперерабатывающей – при производстве ветчины для поглощения мясного сока, при производстве копченых колбас для разнообразных оболочек, для заливных из мяса, студней, зельцев, рулетов, мясных консервов и для обогащения белком различных мясопродуктов (например, паштетов);
- в молочной – для производства мороженого, продуктов из кислого молока (сметанных, йогуртных и творожных продуктов), десертных кремов, муссов, пудингов и сыров;
- рыбоперерабатывающей – для производства рыбных консервов и заливных из различных сортов рыбы;
- в кондитерском производстве – для производства жевательной карамели, ириса, суфле, желе, мармелада, кремов, тортов и десертных блюд;
- в производстве напитков – для осаждения и осветления труднофильтруемых виноматериалов придания им розливостойкости;
- в домашней кулинарии – для приготовления заливных блюд, тортов, десертов и желе;
- отдельный элемент здорового питания.

**Особенности / преимущества / описание:** желатин представляет собой твердый измельченный продукт светло-желтого цвета без вкуса, обладающий прекрасными влагоудерживающими и желеобразующими способностями, высокой прочностью и вязкостью. Является универсальным пищевым продуктом. Обладает высокой вязкостью и гелеобразующими свойствами, его используют как важный связующий элемент в производстве различных видов продукции. Желатин от ОАО «МОЖЕЛИТ» изготавливается исключительно из говяжьего сырья (тип В) и имеет сертификат «Халал» («HALAL»).

**Физическое состояние:** гранулы, крупинки, порошок.

**Тип:** пищевой.

**Состав:** белок - 87,2 г. / жир - 0,4 г. / углеводы - 0,7 г.

**Дозировка:** в зависимости от сферы (специфики) применения и согласно тех. инструкции конкретного потребителя.

**Срок хранения:** 3 года.

**Упаковка:** полипропиленовый ламинированный мешок, по 25 килограммов (желтого цвета).

**Сертификат качества:** да.

Информация о компании: стр.41



### Крахмал натуральный, крахмал модифицированный горячего и холодного набухания

**Страна производства:** Нидерланды

**Торговая марка:** Perfectamyl, Paselli, Prejel, ELIANE

**Производитель:** AVEBE

**Ассортимент:** E 1412, 1414, 1420, 1442, 1422

**Сфера использования:**

- мясопереработка,
- хлебопекарная отрасль,
- снеки,
- продукты быстрого приготовления,
- супы,
- соусы,
- майонезы,
- фруктовые начинки.

Информация о компании: стр.26



## 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



### Камедь гелмановая (пищевая добавка E418)

**Страна производства:** Китай

**Ассортимент:** низкоацилированная, высокоацилированная  
**Сфера использования:** заливное, начинки для хлебобулочных изделий, светлые напитки/текучие гели, напитки с темной консистенцией, кондитерские изделия, молочные продукты, десертные студни, джемы и конфитюры, панировка, сухие смеси хлебобулочных изделий, глазури, плодово-ягодные наполнители.  
**Особенности / преимущества / описание:** низкая норма внесения, отличная стабильность, высокая крепость студня или слабозжелированная структура, термическая стабильность, кристалльная прозрачность, отличное высвобождение аромата, тонкий помол для улучшения свойств гидратации, сочетаемость с другими гидроколлоидами, стабильность суспензий текучих гелей (текучесть, перекачиваемость, низкая вязкость во рту), высокая степень совместимости с белком, высокая псевдопластичность, адаптация под фактический процесс, суспендирование при низких концентрациях и высоких температурах, альтернатива желатину и агар-агару.

**Дозировка:** в желе и других студнеобразных продуктах рекомендованная дозировка около 0,06-0,6%. В конфетах и леденцах 0,06-0,7%. В напитках для равномерного распределения фруктовых и других нерастворимых взвешенных частиц 0,012-0,03%.

**Упаковка:** картонные барабаны массой нетто 25 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36



### Крахмалы для сыров и сырных продуктов

**Производитель:** Ingredion

**Сфера использования:** молочная отрасль, HoReCa.

**Функции:**

- создание необходимой структуры при частичной замене СОМ, сыра, творога и т.д.;
- разработка продуктов с особыми свойствами – короткая (длинная) структура; расплавление (стабильность) при повторной термообработке;
- увеличение сроков годности за счет снижения белковой составляющей;
- разработка решений без молочных ингредиентов – «вегетарианский сыр»;
- снижение себестоимости при сохранении высоких потребительских свойств.

**Особенности / преимущества / описание:** ассортимент крахмалов Ingredion (среди которых загустители, гелеобразователи, эмульгаторы) позволяет подобрать крахмал для любого процесса в зависимости от оборудования и прочих условий.

Информация о компании: стр.29



### Камедь ксантановая (пищевая добавка E415)

**Производитель:** Китай

**Сфера использования:** производство соусов, рыбных консервов, майонезов, молочных продуктов, мороженого, фруктовых и овощных консервов, десертов, хлебных изделий, напитков.

**Функции:** применение ксантановой камеди позволяет увеличить вязкость и эластичность фарша, получить более стабильную и пластичную структуру готового продукта, уменьшить потери влаги при термообработке и последующем хранении готовых продуктов.

**Особенности / преимущества / описание:** ксантановая камедь является очень сильным загустителем, чье действие не зависит от кислот, солей, нагрева и механического воздействия. Благодаря химической стабильности и независимости от внешних воздействий ксантановая камедь особенно пригодна для загущения и/или желирования сильноокислых и солесодержащих продуктов. Оказывает хорошее стабилизирующее действие на эмульсии, суспензии и пены. Она хорошо растворима в холодной и горячей воде, молоке, а также в растворах соли и сахара.

**Физическое состояние:** порошок.

**Срок хранения:** 24 месяца.

**Упаковка:** мешки по 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36



### Пектины

**Страна производства:** Германия

**Производитель:** Herbstreith&Fox

**Ассортимент:** пектины Classic, Amid, Instant.

Высоко-, средне- и низкоэтерифицированные пектины.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, напитков, продуктов здорового питания.

**Функции:** пектин зарекомендовал себя в качестве прекрасного желирующего, стабилизирующего и загущающего агента для пищевых продуктов. Поскольку пектин является структурным элементом клеточных тканей, он содержится во всех видах растений. Благодаря натуральному происхождению пектина его употребление является полезным для здоровья, например, пектин помогает вывести «чужеродные» вещества из организма и способствует очищению от солей тяжелых металлов.

**Особенности / преимущества / описание:** производственная группа Herbstreith & Fox известна во всем мире уже более 75 лет как производитель высококачественных пектинов для пищевого и не пищевого применения. Высокий потенциал научных исследований и технологических разработок, а также большой опыт производственной и коммерческой деятельности, насчитывающий несколько десятилетий, обеспечивают высокий уровень качества предлагаемой продукции.

Информация о компании: стр.29

## 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



### Альгинаты и стабилизаторы на основе альгинатов MANUGEL®, MANUCOL®, PROTANAL®

**Страна производства:** Великобритания

**Торговая марка:** MANUGEL®, MANUCOL®, PROTANAL®

**Производитель:** FMC Health and Nutrition

**Ассортимент:** компания FMC производит более 200 видов альгинатов: альгиновую кислоту и ее натриевую соль, триэтаноламин натрия, соли калия, аммония, магния и кальция. Кроме того, компания предлагает различные виды эфирных альгинатов в форме пропиленгликоль-альгината (ПГА).

**Сфера использования:** кондитерские крема, сухие молочные смеси, фруктовые наполнители и заготовки, мороженое, сорбеты, спреды низкой жирности, термоустойчивые жировые и мясо-жировые эмульсии, натуральная оболочка для колбасных изделий, реструктурированные продукты, корма для животных.

**Функции:** загуститель, гелеобразователь, стабилизатор, пленкообразователь.

**Особенности / преимущества / описание:** Альгинат – один из самых известных биополимеров, широко применяющийся в пищевой, фармацевтической промышленности и других отраслях. Компания FMC более 70 лет занимается разработкой и производством альгинатов и в настоящее время входит в число крупнейших мировых производителей. Основной вид водорослей, используемый компанией FMC – бурая водоросль *Laminaria hyperborea*, которую собирают у Западного побережья Норвегии, где в чистых арктических водах произрастают целые плантации. Компания FMC – единственный производитель альгинатов, применяющий механизированные методы сбора водорослей. Добыча компании составляет менее 5% от ежегодного прироста водоросли *Laminaria hyperborea* у побережья Норвегии. Таким образом, компания FMC всегда обеспечена надежными поставками сырья без риска возникновения его нехватки.

Основные функции и преимущества альгинатов: • холодное растворение • контролируемое время гелеобразования • прозрачный гель желаемой текстуры при различном содержании сухих веществ • уникальная термостабильность • стабилизация эмульсии и пены • образование прочной гелевой пленки – натуральная колбасная оболочка • предотвращение образования кристаллов • холодное гелеобразование для производства реструктурированных продуктов.

**Физическое состояние:** сыпучий порошок от белого до желтовато-коричневого цвета практически без запаха.

**Тип:** пищевая добавка.

**Состав:** альгинат натрия, сульфат кальция, тетрапирофосфат натрия.

**Дозировка:** 0,5-5%

**Срок хранения:** 2 года.

**Упаковка:** мешки 25 кг.

**Сертификат качества:** свидетельства о государственной регистрации и Декларации о Соответствии ТС.

Информация о компании: стр.53



### Каррагинаны и стабилизаторы на основе каррагинанов LACTARIN®, LACTOGEL®, VISCARIN®, GELCARIN®

**Страна производства:** США, Великобритания, Филиппины

**Торговая марка:** LACTARIN®, LACTOGEL®, VISCARIN®, GELCARIN®

**Производитель:** FMC Health and Nutrition

**Ассортимент:** все виды каррагинанов: экстракты каппа, йота, лямбда, фурциллария и их смеси.

**Сфера использования:** молочные коктейли, шоколадное молоко, пуддинги, десерты, сливки для взбивания, плавленые сыры, творожные крема, кондитерские глазури, железные конфеты, фруктовые гели, колбасы, консервы, мясные деликатессы.

**Функции:** загуститель, гелеобразователь, стабилизатор.

**Особенности / преимущества / описание:** Каррагинан – природный полимер, получаемый из красных водорослей. Компания FMC на протяжении 70 лет разрабатывает смеси каррагинанов для придания необходимых функциональных свойств для конкретных областей применения.

Функциональные свойства каррагинанов:

- связывание влаги.
- стабилизация эмульсии.
- удержание частиц во взвешенном состоянии.
- контроль текучести.
- большинство желатинизирующихся каррагинанов обеспечивает застывание и желатинизацию растворов при охлаждении до температур ниже 50°C.
- каррагинан термически обратим, поэтому при высоких температурах он обладает минимальной вязкостью, облегчая производственный процесс.
- гелеобразование при комнатной температуре. Большинство растворов каппа- и йота-каррагинанов начинает желатинизироваться при комнатной температуре.
- каррагинан взаимодействует с молочными белками и улучшает стабильность молочных продуктов.

**Физическое состояние:** порошок от белого до светло-желтого цвета, практически без запаха.

**Тип:** пищевая добавка.

**Состав:** каррагинан.

**Дозировка:** 0,02-2%

**Срок хранения:** 2 года.

**Упаковка:** мешки или коробка с ПЭ вкладышем, 25 кг.

**Сертификат качества:** Свидетельства о государственной регистрации и Декларации о Соответствии ТС.

Информация о компании: стр.53

## для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества; 4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

### 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



#### Микро-кристаллическая целлюлоза и стабилизаторы на её основе AVICEL®, AVICEL-PLUS®

**Страна производства:** Ирландия, Великобритания, США

**Торговая марка:** AVICEL®, AVICEL-PLUS®

**Производитель:** FMC Health and Nutrition

**Ассортимент:** компания FMC предлагает более 40 стабилизаторов на основе МКЦ для различных областей применения.

**Сфера использования:** молочные напитки и коктейли, шоколадное молоко, начинки для выпечки, аналог сгущенного молока, молочные и растительные сливки для взбивания, кулинарные сливки, молочные десерты, мороженое и замороженные десерты, соусы и дрессинги.

**Функции:** уникальный много-функциональный стабилизатор.

**Особенности / преимущества / описание:** микрокристаллическая целлюлоза (МКЦ) – производное природной целлюлозы, сходной с той, что содержится в овощах и фруктах. В качестве сырья для производства используется очищенное растительное волокно - альфа-целлюлоза, состоящая из миллионов микроволокон.

Функциональные свойства МКЦ: • **Тиксотропия.** Гели на основе МКЦ легко разрушаются при усилии сдвига; по окончании воздействия усилия сдвига гель со временем восстанавливает форму с минимальной потерей вязкости • **Стабильность пены.** Микрокристаллическая сетка утолщает водную прослойку между пузырьками воздуха и действует как физический барьер для поддержания пузырьков воздуха во взвешенном состоянии. Трехмерная сетка, которую образует МКЦ, исключительно эффективна для поддержания трехфазной системы «вода-жир-воздух» • **Стабилизация эмульсии.**

Коллоидная сетка МКЦ образуется на поверхности раздела фаз «масло-вода» и физически предотвращает слияние капель масла и, таким образом, стабилизирует эмульсию • **Устойчивость к нагреву.** Изменения температуры оказывают нулевой эффект на функциональные свойства и вязкость дисперсных систем МКЦ. Это свойство исключительно важно при производстве устойчивых к воздействию температур продуктов. МКЦ сохраняет свои свойства при термической обработке, включая запекание, возгонку, стерилизацию и нагрев в микроволновой печи • **Удержание частиц во взвеси.**

В водных и молочных системах трехмерная матрица формируется при малых концентрациях, эффективно обеспечивая поддержание твердых частиц во взвешенном состоянии • **Контроль роста кристаллов льда.** Трехмерная матрица, созданная растворенной коллоидной МКЦ, взаимодействуя с поверхностью микрокристаллов, образует стабилизирующую систему, поддерживающую гомогенное состояние продукта во время его заморозки и разморозки • **Улучшение консистенции.** Добавление МКЦ делает текстуру корочки и создает «тело» продукта без эффекта резиновости или клейкости. В продуктах питания это свойство улучшает вкусовые ощущения и обеспечивает превосходный внешний вид.

**Физическое состояние:** сыпучий порошок белого цвета без запаха.

**Тип:** пищевая добавка.

**Состав:** МКЦ, КМЦ, гидроколлоиды.

**Дозировка:** 0.2-1%

**Срок хранения:** 2-3 года.

**Упаковка:** мешки или коробка с ПЭ вкладышем, 25 кг.

**Сертификат качества:** Свидетельства о государственной регистрации и Декларации о Соответствии ТС.

Информация о компании: стр.53



#### BIOCOLOR® - натуральные красители и красящие продукты без индекса E

**Страна производства:** Великобритания

**Торговая марка:** BIOCOLOR®

**Производитель:** FMC Health and Nutrition

**Ассортимент:** весь спектр натуральных красителей и красящих экстрактов, произведенных из растительного и минерального сырья: аннато, антоцианин, бета-каротин, кармин, лютеин, паприка, кошениль, куркумин, хлорофилл и медный хлорофиллин, свекольный, экстракт сафлора, экстракт черной моркови, овощные экстракты, солодовый экстракт, диоксид титана, натуральный карамельный, оксид железа, черный угольный и другие.

**Сфера использования:** все продукты питания и напитки.

**Функции:** придание и сохранение цвета.

**Особенности / преимущества / описание:**

- мы знаем как реализовать Ваши идеи, придать нужный и устойчивый оттенок Вашим изделиям, который хотят видеть Ваши покупатели;
- наши технические специалисты готовы к совместной работе с Вами по подбору оттенка и готовы предложить Вам эффективные по цене и функциональности натуральные красители;
- мы знаем как извлечь и сохранить самые яркие и насыщенные цвета от самой природы;
- мы знаем как использовать инновационные и современные технологии для создания многогранных, легких в использовании и уникальных для каждого клиента красителей и их смесей.

**Физическое состояние:** порошок или жидкая форма.

**Тип:** пищевая добавка.

**Дозировка:** 0.01-1%.

**Срок хранения:** 6-12 месяцев.

**Упаковка:** канистры, ПЭ мешки в картонных коробах, 5кг, 10кг, 25кг.

**Сертификат качества:** Свидетельства о государственной регистрации и Декларации о Соответствии ТС.

Информация о компании: стр.53

## 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



### Фонды - стабилизаторы сливок Shermom

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Shermom (Шермон)  
**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»  
**Ассортимент:** широкая линейка вкусов наполнителей-стабилизаторов сливок для кондитерских изделий Shermom. В ассортименте молочные, фруктовые, йогуртово-фруктовые, шоколадные, карамельные, вегетарианские вкусы.  
**Сфера использования:** используются в производстве кремов, муссов и других кондитерских изделий для придания им вкусовых и функциональных свойств.  
**Особенности / преимущества / описание:**  
 Преимущества стабилизаторов-наполнителей для сливок Shermom:  
 • содержание большого количества натуральных сухих ингредиентов (фруктово-ягодных, йогуртовых, творожных, сырных и др. порошков);  
 • натуральный вкус, цвет и аромат крема;  
 • хорошая растворимость стабилизатора;  
 • простота приготовления крема;  
 • стабильность крема при разрезании и хранении;  
 • стабильность крема при замораживании и размораживании;  
 • оптимальное соотношение цены и качества.  
**Физическое состояние:** сухая смесь.  
**Тип:** пищевая добавка.  
**Упаковка:** бумажный мешок 25 кг.  
**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр.31



### Желатин говяжий

**Страна производства:** Колумбия  
**Торговая марка:** Gelco  
**Производитель:** Gelco  
**Ассортимент:** Тип В, прочность студня 200-285 Bloom.  
**Сфера использования:** кондитерская, молочная, рыбная, мясная промышленность, фруктопереработка.  
**Функции:** загуститель-стабилизатор.  
**Особенности / преимущества / описание:** для производства халяльных и кошерных продуктов!  
 Гарантируем ПОЛНОЕ ОТСУТСТВИЕ постороннего вкуса и запаха, собственного обычного говяжьему желатину.  
 • обеспечивает жевательную структуру продукта (жевательный мармелад, карамель, маршмеллоу);  
 • медленное желирование;  
 • быстрое время варки;  
 • прост в применении.  
**Физическое состояние:** порошок.  
**Срок хранения:** 12 месяцев.

Информация о компании: стр.46



### Агар-агар Grasar

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Grasar (Грасар)  
**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»  
**Ассортимент:** Агар-агар Grasar - прочность студня 900.  
**Сфера использования:** Агар Grasar может применяться в кондитерских изделиях пастило-мармеладной группы, жележных корпусах конфет и вареной сгущенке.  
**Функции:** Загуститель и желеобразователь.  
**Особенности / преимущества / описание:**  
 Преимущества агара Grasar:  
 • полностью готов к использованию;  
 • обладает высокой кислотоустойчивостью;  
 • экономичен в использовании за счет более низкой нормы закладки от рабочей рецептуры;  
 • готовые изделия, приготовленные на агаре Grasar, отлично проходят процесс резки.  
**Физическое состояние:** белый мелкодисперсный порошок.  
**Тип:** пищевая добавка.  
**Срок хранения:** 12 мес.  
**Упаковка:** бумажный мешок 25 кг.  
**Сертификат качества:** СТО 010-96140533-2016. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр.31



### Стабилизационные системы АВИСТОЛ®

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** АВИСТОЛ®  
**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»  
**Ассортимент:**  
 • компаунды Авиствол® для производства майонезов и соусов;  
 • стабилизаторы Авиствол® для производства майонезов соусов, жировых и фруктовых начинок, томатных соусов и кетчупов;  
 • multifunctional системы Авиствол® для молочной продукции;  
 • концентрированный молочный белок Авиствол®.  
**Сфера использования:** для майонезов, соусов, кетчупов, молочной и кондитерской продукции.  
**Функции:** стабилизация, загущение, эмульгирование.  
**Особенности / преимущества / описание:** использование стабилизационных систем Авиствол® позволяет придать конечному продукту характерную консистенцию, стабильное качество, сделать производство предельно простым.  
**Физическое состояние:** сухая смесь.  
**Тип:** пищевая добавка.  
**Срок хранения:** 12 мес.  
**Упаковка:** бумажный мешок 20 кг.  
**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр.31

# для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества; 4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

## 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



# МИЛОРАДА

### Гидроколлоиды

**Страна производства:** Дания, Германия, Франция, Италия, Филиппины, Чили, Бельгия  
**Производитель:** CP Kelco ApC, Alfred Wolf, LBG-Sicilia

**Ассортимент:** пектины высоко- и низкометоксилированные, специальный пектин SLENDID®, агары и каррагинаны, ксантановая, геллановая камеди, камедь рожкового дерева, гуммиарабик, модифицированные крахмалы горячего и холодного набухания, мальтодекстрины, производные целлюлозы.

**Сфера использования:** фруктовые, молочные и жировые полуфабрикаты (начинки и глазури), мучные кондитерские изделия, спреды и соусы, молочные десерты, сгущенное молоко, безалкогольные напитки, производство стабилизаторов, кисломолочные продукты и напитки, сливочные ликеры, полуфабрикаты супов и каш, в том числе для детского питания.

**Особенности / преимущества / описание:**

- стабильность качества
- высокая эффективность
- отсутствие ГМ-компонентов.

Информация о компании: стр.40



# МИЛОРАДА

### Комплексная пищевая добавка (комплексный стабилизатор) Sherex RM 6629

**Страна производства:** Нидерланды  
**Торговая марка:** Sherex  
**Производитель:** KERRY Inc.

**Сфера использования:** молочная отрасль (сливочные и творожные сыры, плавленые сыры).

**Функции:** структурообразование, защита белка в процессе термообработки, стабилизация при хранении, предотвращение синерезиса.

**Особенности / преимущества / описание:**

- стабильность качества;
- высокая эффективность;
- отсутствие ГМО-компонентов;
- хорошие влагоудерживающие свойства;
- вариативность консистенции готового продукта.

**Физическое состояние:** сухой порошок.

**Состав:** сывороточный белковый концентрат, натрийкарбоксиметилцеллюлоза E466, каррагинан E407, камедь рожкового дерева E410.

**Дозировка:** 0,9-1,5%.

**Срок хранения:** 18 месяцев.

**Упаковка:** 25 кг.

**Сертификат качества:** ДС.

Информация о компании: стр.40



### Аквагель 03

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «Богатырь»

**Сфера использования:** при производстве всех видов вареных колбасных изделий, мясных консервов и мясных деликатесов.

**Особенности / преимущества / описание:**

- каррагинаны,
- гидроколлоиды,
- редуцированные сахара.

**Физическое состояние:** однородный порошок от белого до желтоватого цвета.

**Срок хранения:** 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.32



# МИЛОРАДА

### Каррагинаны для кондитерского производства

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** GENUGEL  
**Производитель:** CP Kelco

**Ассортимент:** GENUGEL FG-125, GENUGEL GG-135, GENUGEL SG-140.

**Сфера использования:** железные конфеты с жевательной структурой.

**Функции:** создание от эластичной до упругой текстуры.

**Особенности / преимущества / описание:**

- низкая температура розлива (от 80);
- экономичность.

**Физическое состояние:** сыпучий порошок.

**Дозировка:** 1,2-2,0%.

**Срок хранения:** 36 месяцев.

**Упаковка:** 25 кг, бумажные мешки.

Информация о компании: стр.40

## 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



### Эмульгатор «ЭСТЕР П Е 475»

**Страна производства:** Украина

**Торговая марка:** EGH ingredients

**Производитель:** ООО НПП «Электрогазохим»

**Ассортимент:** «ЭСТЕР П твердый», «ЭСТЕР П 01»

**Сфера использования:** в производстве спредов и маргарина, в том числе для взбивания; сырных и сгущенных продуктов.

**Функции:**

- повышает пластичность;
- связывает жир с водой, предотвращая выделение свободной влаги.

**Особенности / преимущества / описание:**

- создает блестящую, глянцевую консистенцию;
- предупреждает появление порока крошливой, крупчатой, слоистой, колющейся или рыхлой консистенции;
- способствует снижению окислительных процессов при хранении, предупреждает возникновение штаффа.

**Физическое состояние:**

- порошок, гранулы или плитки - «ЭСТЕР П твердый»;
- вязкая, пастообразная масса - «ЭСТЕР П 01».

**Тип:** эмульгатор

**Состав:** смесь эфиров полиглицерина и пищевых жирных кислот.

**Дозировка:** в соответствии с технологической необходимостью от 2 до 5 кг на 1 т готового продукта.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 35 °С.

**Упаковка:** твердый эмульгатор фасуют в мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем массой 25 кг. Остальные виды эмульгатора фасуют в металлические или полимерные бочки, канистры, ведра, бидоны массой от 20 кг до 200 кг.

**Сертификат качества:**

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины №05.03.02-04/78150 от 04.12.2009 г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №77.99.26.009.Е.011144.04.11 от 20.04.2011 г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №77.99.88.009.Е.048710.11.11 от 29.11.2011 г.

Информация о компании: стр.51



### Эмульгатор «Эстерин СТС»

**Страна производства:** Украина

**Торговая марка:** EGH ingredients

**Производитель:** ООО НПП «Электрогазохим»

**Сфера использования:** масло для готовки, кулинарные жиры, мажущиеся пасты, сгущенное молоко, шоколад, маргарин, глазури, кондитерские изделия.

**Функции:**

- действует как антикристаллизатор;
- укрепляет клейковину.

**Особенности / преимущества / описание:**

- не допускает появление «седин»;
- не допускает образование комков;
- в смеси с «Эстер Т 05» снижают себестоимость за счет полной замены яйцопродуктов в мучных кондитерских изделиях.

**Физическое состояние:** порошок

**Тип:** эмульгатор

**Состав:** сорбитан тристеарат (Е 492).

**Дозировка:**

- масло для готовки (фритюрный жир) - 0,05-0,15%;
- кондитерские жиры - 1,0-3,0%;
- мажущиеся пасты и маргарин (в расчете на жир) - 0,3-0,5%;
- сгущенное молоко, шоколад, глазури - 0,3-1,0%.

**Срок хранения:** 12 месяцев при температуре от 0 до 25 °С.

**Упаковка:** мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем, массой 25 кг.

**Сертификат качества:**

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/49446 от 19.07.2010г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №RU.77.99.88.009.Е.006745.04.12 от 18.04.2012г.

Информация о компании: стр.51



### Эмульгатор «М2»

**Страна производства:** Россия

**Производитель:** ООО «Богатырь»

**Сфера использования:** используется при производстве продуктов, где важно эмульгирование, диспергирование и стабилизация жира. Для всех видов вареных колбасных изделий, сосисок, сарделек, паштетов, ливерных колбас и полуфабрикатов, в рецептуры которых входит большое содержание жира.

**Физическое состояние:** однородный порошок белого цвета.

**Дозировка:**

- для полуфабрикатов: 1-2 г на 1 кг мясосырья
- для колбасных изделий: 3-5 г на 1 кг мясосырья в сухом виде.
- для паштетов - 1 кг на 70 л бульона.

Вносится вместе с солью и фосфатами, на начальной стадии куттерования.

**Срок хранения:** 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.31

## 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



### Лецитин соевый

**Страна производства:** Аргентина  
**Торговая марка:** «Веролек»  
**Производитель:** Emulgrain

**Ассортимент:** соевый лецитин.  
**Сфера использования:** пищевая промышленность.

**Функции:** стабилизация эмульсии, текстуры, снижение вязкости шоколада и глазури.

**Особенности / преимущества / описание:** применяют, в качестве пищевого эмульгатора, при изготовлении шоколада и глазури, кондитерских, хлебобулочных, макаронных изделий, а также в масложировом производстве (маргарины, специальные жиры и т.д.).

**Физическое состояние:** вязкая жидкость.  
**Тип:** соевый лецитин.

**Дозировка:** в зависимости от вида продукта и техпроцесса.  
**Срок хранения:** 18 мес.  
**Упаковка:** бочки масса нетто 200 кг.  
**Сертификат качества:** ISO 9001, Свидетельство о гос. регистрации.

Информация о компании: стр.38



### Эмульгаторы «ПГПР» / «Эстерин»

**Страна производства:** Украина  
**Торговая марка:** Эстерин  
**Производитель:** EGH ingredients.

**Ассортимент:** ПГПР 01/02/03; Эстерин СТС  
**Сфера использования:** • кондитерская • хлебопекарная • масложировая • молочная промышленность.  
**Функции:** эмульгатор ПГПР: • используется для регулировки текучести (шоколад и шоколадные глазури).  
• используется для стабилизации эмульсии, улучшения консистенции (маргарины с низким содержанием жира).

**Эстерин СТС:** • стабилизирует жировые кристаллы (масло для готовки, кулинарные жиры, маргарин, спреды, сгущённое молоко).  
• замедляет жировое поседение (шоколад, глазури).  
• укрепляет клейковину, возможно замещение яиц (вафли).  
**Особенности / преимущества / описание:** • шоколад и глазури – вместе с лецитином • вафли, глазури – вместе с Эстер Т05 • не содержит ГМО.

**Физическое состояние:** вязкая жидкость / порошок / гранулы.  
**Тип:** полиглицерид полирицинолеат/сорбитан тристеарат.

**Дозировка:** в зависимости от вида продукта и техпроцесса.  
**Срок хранения:** 12 мес.  
**Упаковка:** канистры 20 кг / мешки 25 кг нетто, в зависимости от продукта.  
**Сертификат качества:** свидетельство Таможенного Союза.

Информация о компании: стр.38



### Эмульгатор RX 34

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** STAR-MIX  
**Производитель:** HOLKOF GmbH

**Сфера использования:** колбасные изделия.  
**Функции:** комбинация гидроколлоидов и говяжьего белка.

**Особенности / преимущества / описание:**  
• стабилизирует эмульсию;  
• предотвращает жировые и железные отёки;  
• заменяет растительные белки и крахмалы в рецептуре при существенно меньшей дозировке.

**Физическое состояние:** порошок.  
**Состав:** животный белок, гуаровая камедь, ксантан.

**Дозировка:**  
• в сухом виде 2,0-2,5 % жировая эмульсия: 1:15:15 / 1:20:20.  
• эмульсия с раст. маслом: 1:15:15 / 1:20:20

**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** пластиковое ведро, фасовка 22 кг.  
**Сертификат качества:** СГР, Декларация соответствия.

Информация о компании: стр.268



### Эмульгирующий крахмал

**Страна производства:** Нидерланды  
**Торговая марка:** Paselli MC 150  
**Производитель:** AVEBE

**Ассортимент:** E 1450  
**Сфера использования:** майонезы, соусы.

Информация о компании: стр.26

## 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



### Паста-смазка «ЭСТЕР М 04»

**Страна производства:** Украина

**Торговая марка:** EGH ingredients

**Производитель:** ООО НПП «Электрогазохим»

**Сфера использования:** В кондитерском и хлебопекарном производстве для нанесения на тестомесильное и формировочное оборудование, формы, противни, ленточный конвейер печи перед выпечкой.

**Функции:** предотвращает налипание теста на рабочую поверхность тестомесильного и формировочного оборудования. Обеспечивает точное деление теста, легкую выемку из форм кондитерских и хлебобулочных изделий после выпечки.

**Особенности / преимущества / описание:**

- низкая способность к нагарообразованию, что продлевает срок службы технологического оборудования;
- достаточно одного тонкого слоя для эффективного отделения готовой продукции;
- минимальный расход при использовании специализированного оборудования;
- подходит для ручного, механического и автоматического нанесения;
- не придает готовым изделиям постороннего привкуса и запаха.

**Физическое состояние:** однородная вязкая жидкость.

**Тип:** эмульгатор

**Состав:**

- смесь рафинированных и дезодорированных растительных масел;
- эмульгатор;
- антиоксидант.

**Дозировка:** расход зависит от рецептуры изделия, способа нанесения и конструктивных особенностей оборудования. Средний расход составляет 2 - 3 г/м<sup>2</sup>.

**Срок хранения:** 12 месяцев при температуре от 5 до 25 °С.

**Упаковка:** канистры, ведра, бочки

**Сертификат качества:**

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02.-04/44230 от 04.05.2011.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе № RU.77.99.88.009.E.006749.04.12 от 18.04.2012.

Информация о компании: стр.51



### Паста «ЭСТЕР М 03»

**Страна производства:** Украина

**Торговая марка:** EGH ingredients

**Производитель:** ООО НПП «Электрогазохим»

**Сфера использования:** Кондитерское производство (бисквиты).

**Функции:**

- равномерное распределение рецептурных компонентов;
- обеспечение максимальной аэрации теста;
- замедление процесса ретроградации крахмала.

**Особенности / преимущества / описание:**

- сокращает время взбивания бисквита;
- обеспечивает получение изделий с равномерной пористой структурой;
- продлевает срок хранения изделий;
- позволяет снизить себестоимость продукции.

**Физическое состояние:** гель

**Тип:** эмульгатор

**Состав:** E 475; E 471; вода

**Дозировка:** от 1,0 до 3,0% от массы теста в зависимости от используемого сырья, изготавливаемого изделия и установленного оборудования.

**Срок хранения:** 6 месяцев при температуре от 5 до 25 °С.

**Упаковка:** ведра полимерные с крышкой массой нетто 10 кг.

**Сертификат качества:**

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МЗ Украины от 04.05.11, № 05.03.02-04/44230.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе № RU.77.99.88.009.E.006748.04.12 от 18.04.2012г.

Информация о компании: стр.51



### Улучшитель «ЭСТЕР Т 05»

**Страна производства:** Украина

**Торговая марка:** EGH ingredients

**Производитель:** ООО НПП «Электрогазохим»

**Сфера использования:** при производстве всех видов сливочного масла, спредов и маргарина.

**Функции:** стабилизатор структуры.

**Особенности / преимущества / описание:** повышает термоустойчивость спредов, низкожирных видов масла и маргарина.

**Физическое состояние:** порошок

**Тип:** эмульгатор

**Состав:** смесь сложных моно-, ди- и триэфиров жирных кислот и глицерина с преобладанием триглицеридов жирных кислот.

**Дозировка:** в соответствии с технологической необходимостью от 2 до 7 кг на 1 т готового продукта.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 35 °С.

**Упаковка:** мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем массой 25 кг.

**Сертификат качества:**

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/55162 от 09.08.2010 г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №RU.77.99.26.009.E.000604.01.11 от 21.01.2011г.

Информация о компании: стр.51



## 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



### Полиглицерол полирицинолеат

**Страна производства:** Украина  
**Торговая марка:** EGH ingredients  
**Производитель:** ООО НПП «Электрогазохим»

**Ассортимент:** ПГПР 01, ПГПР 02, ПГПР 03

**Сфера использования:** в производстве шоколадных изделий, шоколадной глазури для кондитерских изделий и мороженого с целью снижения вязкости шоколадных масс, а также улучшения процесса формования. В производстве маргарина и масляных паст жирностью ниже 40% для стабилизации эмульсии.

**Функции:** • при производстве шоколада и глазури позволяет снизить расход жира до 5% • дает возможность корректировать динамическое сопротивление сдвига высоковязких шоколадов и глазури.

**Особенности / преимущества / описание:**

- тонкое равномерное распределение шоколада или глазури на поверхности;
- облегчает процесс формования;
- обеспечивая необходимую текучесть;
- качественная усадка шоколада и глазури;
- при производстве глазури для мороженого и сырков обеспечивается сдерживание роста вязкости при увеличении влажности;
- улучшается слипаемость между продуктами и глазурью при низких температурах.

**Физическое состояние:** вязкая жидкость

**Тип:** эмульгатор

**Состав:** смесь эфиров полиглицерина и взаимозэтерифицированных рицинолевых кислот растительного происхождения.

**Дозировка:** от 1 до 5 кг на 1т готового продукта.

**Срок хранения:** 12 месяцев при температуре от 0 °С до 25 °С.

**Упаковка:** канистры полимерные массой 20 кг. Бочки металлические массой 200кг.

**Сертификат качества:**

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины: № 05.03.02-04/20603 от 08.04.2008г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе № RU.77.99.26.009.E.011143.04.11 от 20.04.2011г.

Информация о компании: стр.51



### Моностеарат глицерина

**Страна производства:** Украина  
**Торговая марка:** EGH ingredients  
**Производитель:** ООО НПП «Электрогазохим»  
**Сфера использования:** кондитерское производство.

**Функции:**

- структурообразователь в производстве мучных кондитерских изделий, халвы;
- стабилизатор аэрации и улучшитель консистенции в производстве карамели, кондитерской начинки типа нуга, ирис, «птичье молоко».

**Особенности / преимущества / описание:**

- равномерное распределение жира в тесте;
- в слоеных изделиях участвует в формировании пористой структуры теста;
- в халве предотвращает вытекание свободного жира.

**Физическое состояние:** порошок

**Тип:** эмульгатор

**Состав:** смесь моно- и диглицеридов стеариновой кислоты с содержанием α-моноглицеридов не менее 40%.

**Дозировка:** от 3 до 5 кг на тонну готового продукта

**Срок хранения:** 12 месяцев при температуре от 0 °С до 35 °С.

**Упаковка:** мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем, массой 25 кг.

**Сертификат качества:**

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины №05.03.02-04/34231 от 08.04.2011г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №RU.77.99.88.009.E.048709.11.11 от 29.11.2011г.

Информация о компании: стр.51



### Паста «ЭСТЕР М 01»

**Страна производства:** Украина  
**Торговая марка:** EGH ingredients  
**Производитель:** ООО НПП «Электрогазохим»  
**Сфера использования:** кондитерское производство (печенье, пряники, кексы, вафли).

**Функции:**

- направленное ведение технологического процесса;
- равномерное распределение рецептурных компонентов;
- обеспечение максимальной аэрации теста.

**Особенности / преимущества / описание:**

- снижает расход яйцопродуктов и жира;
- обеспечивает равномерное распределение жира в тесте;
- замедляет процесс черствения.

**Физическое состояние:** вязкая масса

**Тип:** эмульгатор

**Состав:** E 475; E 477; E 1520; E 471; E 470; E 330

**Дозировка:** от 0,6 до 3,0% к массе теста в зависимости от используемого сырья, изготавливаемого изделия и используемого оборудования.

**Срок хранения:** 6 месяцев при температуре от 5 до 25 °С.

**Упаковка:** ведра полимерные с крышкой массой нетто 10 кг.

**Сертификат качества:**

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/44230 от 04.05.2011г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе No RU.77.99.88.009.E.006747.04.12 от 18.04.2012г.

Информация о компании: стр.51

4.4 Осветляющие вещества

4.6. Растворители



**Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»**

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИНПАК»  
**Сфера использования:** рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция  
**Функции:** регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.  
**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.  
**Физическое состояние:** прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.  
**Состав:** органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.  
**Дозировка:** (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции  
**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.  
**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** • экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012 г., • свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012 г. Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр.37



**ИНГРЕДИЕНТЫ  
РАЗВИТИЕ**

**Глицерин (пищевая добавка E422)**

**Страна производства:** Германия

**Сфера использования:** Применяется при изготовлении жевательной резинки, выступая заменителем сахара; при производстве хлебобулочных изделий, предотвращая образование черствой корки на хлебе; при изготовлении кондитерской продукции, придавая шоколадным батончикам более нежный и мягкий вкус; в производстве безалкогольных газированных напитков, ликероводочной продукции; в изготовлении макаронных изделий, в частности лапши и вермишели для устранения клейкости и разваристости; при приготовлении экстрактов из растительных веществ, в частности экстрактов чая, кофе, имбиря и прочих. Также пищевой глицерин применяется для повышения срока годности большой группы продуктовых товаров, улучшения их вида при определенных условиях хранения. С целью придания чаю или кофе более насыщенного и специфического вкуса некоторые производители обрабатывают их глицерином.

**Особенности / преимущества / описание:** улучшение консистенции кремов и конфет, предотвращение проседания шоколада в кондитерских изделиях, уменьшение времени зачерствения различных видов хлеба; уменьшение клейкости в макаронных изделиях; предотвращение налипания крахмала во время выпекания; увеличение объема хлебобулочных изделий.

**Физическое состояние:** вязкая жидкость.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии

Информация о компании: стр.36



**Осветляющие вещества**

**Страна производства:** Россия, Чехия, Китай, Финляндия  
**Торговая марка:** МИХРОМ Белый  
**Производитель:** ЭКО РЕСУРС

**Ассортимент:** МИХРОМ Белый, диоксид титана

**Сфера использования:**

- рыбная промышленность
- кондитерская промышленность
- полуфабрикаты

**Физическое состояние:**

- паста вододисперсная
- порошок

**Тип:** натуральные

**Сертификат качества:** товар сертифицирован

Информация о компании: стр.269

# для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества; 4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

## 4.7 Улучшители



### Пищевая добавка «Карамелан»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИНПАК»

**Сфера использования:** сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная).

**Функции:**

- выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара
- сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы
- снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения;
- Равномерно распределяется в вязких массах
- обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному
- увеличивает срок годности карамели
- способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.

**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета.

**Физическое состояние:** прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

**Состав:** молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот.

**Дозировка:** 10-15 г на 1 кг готовой продукции.

**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

**Сертификат качества:**

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011г.
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.Е.010052.04.11 от 13.04.2011г.

Информация о компании: стр.37



### Улучшители хлебопекарные БАРГУС®-Пауэр

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** БАРГУС®-Пауэр  
**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:** широкая линейка хлебопекарных улучшителей БАРГУС®-Пауэр для различных хлебобулочных изделий.

**Сфера использования:** хлебопекарная отрасль.

**Функции:** для улучшения качества хлебобулочных изделий.

**Особенности / преимущества / описание:** применение улучшителей «БАРГУС®-Пауэр» позволяет:

- стабилизировать технологический процесс и повысить качество готовых изделий;
- увеличить срок хранения изделий;
- улучшить внешний вид, а также цвет и структуру мякиша хлебобулочных изделий;
- увеличить удельный объем готовых изделий;
- предотвратить плесневение и заболевание хлеба «картофельной болезнью».

**Физическое состояние:** сухая смесь.

**Тип:** пищевая добавка.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** бумажный мешок 25 кг.

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр.31



### Заменитель яичного порошка «БалтПро3700»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «Богатырь»

**Сфера использования:** сдобных хлебобулочных изделий; Мучных кондитерских изделий (пряники, печенье, вафли и макароны)

**Особенности / преимущества / описание:** уникальный продукт, позволяющий заменять яичный порошок в сдобных хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделиях (при одинаковой стоимости - расход БалтПро-3700 в 2 раза меньше)

**Физическое состояние:** порошок из натуральных компонентов светлорычинного цвета со свежим хлебным запахом и с легким ореховым вкусом

**Срок хранения:** 9 месяцев

**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.32

## 4.7 Улучшители



### Улучшитель «ЭСТЕР Т 05»

**Страна производства:** Украина  
**Торговая марка:** EGH ingredients  
**Производитель:** ООО НПП «Электрогазохим»

**Сфера использования:** кондитерское производство (печенье, кексы, бисквитная продукция, вафли, глазури).

**Функции:**

- направленное ведение технологического процесса;
- равномерное распределение рецептурных компонентов;
- обеспечение максимальной аэрации теста;
- в глазури контролирует вязкость.

**Особенности / преимущества / описание:**

- снижает расход яйцепродуктов и жира;
- позволяет вносить все компоненты сразу и сокращает время сбивания;
- обеспечивает равномерное распределение жира в тесте;
- снижает налипаемость теста, тем самым увеличивает скорость технологического процесса.

**Физическое состояние:** порошок

**Тип:** эмульгатор

**Состав:** смесь сложных моно-, ди- и триэфиров жирных кислот и глицерина с преобладанием триглицеридов жирных кислот.

**Дозировка:** от 0,2 до 0,5 % к массе муки.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 45 °С.

**Упаковка:** мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем, массой 25 кг.

**Сертификат качества:**

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/55162 от 09.08.2010г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №RU.77.99.26.009.E.000604.01.11 от 21.01.2011г.

Информация о компании: стр.51



### Улучшитель «ЭСТЕР П Е 475» твердый

**Страна производства:** Украина  
**Торговая марка:** EGH ingredients  
**Производитель:** ООО НПП «Электрогазохим»

**Сфера использования:** для производства пшеничных, пшенично-ржаных и других сортов хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий.

**Функции:**

- равномерное распределение рецептурных компонентов;
- обеспечение максимальной аэрации теста;
- замедляет процесс черствения.

**Особенности / преимущества / описание:**

- снижает расход яйцепродуктов и жира;
- позволяет вносить все компоненты сразу и сокращает время сбивания;
- обеспечивает равномерное распределение жира в тесте.

**Физическое состояние:** порошок

**Тип:** эмульгатор

**Состав:** эфиры полиглицерина и жирных кислот (Е 475)

**Дозировка:** от 0,2 до 1,0 % к массе муки

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 35 °С

**Упаковка:** мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг.

**Сертификат качества:**

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/78150 от 04.12.2009 г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №RU.77.99.26.009.E.011144.04.11 от 20.04.11г.

Информация о компании: стр.51



### Бетулиносодержащий экстракт бересты

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Бетулиносодержащий экстракт бересты  
**Производитель:** ООО «Березовый мир»

**Ассортимент:** один продукт.

**Сфера использования:** пищевая промышленность.

**Функции:** биологически активная добавка к пище и для специализированных продуктов питания.

**Особенности / преимущества / описание:** натуральный экстракт бересты, содержащий бетулин не менее 60%, обладающий дополнительными свойствами: антиоксиданта, консерванта, эмульгатора, усилителя запаха и вкуса, улучшителя.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** мелкокристаллический.

**Состав:** сумма тритерпеновых соединений, с содержанием бетулина не менее 60%.

**Дозировка:** суточная потребность до 80 мг бетулина.

**Срок хранения:** 3 года.

**Упаковка:** банка по 300 гр.

**Сертификат качества:** СГР № RU.77.99.88.003.E.007947.07.15 от 22.07.2015 г.

Информация о компании: стр.55

## 4.9 Фосфаты



### Фосфаты «Глафос 4.1»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «Богатырь»

**Сфера использования:** колбасы и колбасные изделия, деликатесы и полуфабрикаты. Работает с жирным сыром. Идеально подходит для работы с куриным фаршем. Используется при стабилизации крови.

**Особенности / преимущества / описание:** смесь щелочных фосфатов рН=9,5-9,8.

**Физическое состояние:** однородный порошок белого цвета

**Дозировка:**

- для колбасных изделий: 300 грамм на 100 кг сырья. Добавляется на начальной стадии куттерования на нежирное мясное сырье.
- для полуфабрикатов: 150 грамм на 100 кг сырья. Добавляется в начале фаршесоставления на нежирное мясное сырье.
- для инъекций деликатесов: 900-1000 грамм на 100 л рассола.

**Срок хранения:** 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.32



### Смесь фосфатов «Респект 1»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «Богатырь»

**Сфера использования:** для производства натуральных полуфабрикатов из говядины, свинины и мяса птицы.

**Особенности / преимущества / описание:** смесь технологическая фосфатная для пищевой промышленности (с фосфатами, загустителями, стабилизаторами)

**Физическое состояние:** однородный порошок белого цвета.

**Дозировка:** расход смеси 1,2 кг на 100 л раствора. Инъектировать из расчета 125-130% на 100 кг сырья.

**Срок хранения:** 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.32



### Фосфатные смеси

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Балт - Фосфат  
**Производитель:** ООО «ИТ - Капитал»

**Ассортимент:** • для птичьего фарша • универсальная для мясо-переработки • для инъекций • для рыбопереработки • для рыбных фаршей • для второсортного сырья.

**Сфера использования:** мясо-, рыбо-, птицепереработка, для обработки сырья с большим количеством жилкок, соединительных тканей, а так же для мяса с дефектами PSE и DFD.

**Функции:** размягчает структуру жестких тканей, увеличивает выход.

**Особенности/преимущества/описание:** улучшает технологические процессы, улучшают структуру, продлевает сроки хранения, снижает себестоимость, улучшают органолептику, консистенцию, сочность, цветообразование, ингибируют окислительные процессы во время обработки и хранения, предотвращает выделение влаги при хранении продукции.

**Свойства:** не требуют изменения технологического процесса.

**Физическое состояние:** сухие смеси.

**Тип:** по спецификации.

**Дозировка:** согласно ТИ по видам продукции.

**Срок хранения:** 9 месяцев.

**Упаковка:** крафт – мешки, пластиковые ведра, металлизированные пакеты.

**Сертификат качества:** Россия

Информация о компании: стр.261

4.9 Фосфаты



**Натрия триполифосфат улучшенный для пищевой промышленности (E 451i)**

**Страна производства:** Российская Федерация  
**Производитель:** ОАО «РЕАТЭК»  
**Сфера использования:** кондитерская, молочная, рыбная, мясная отрасль.  
**Функции:** эмульгатор, стабилизатор, текстуратор, загуститель, влагосвязывающий агент, комплексообразователь, антиоксидант, регулятор кислотности.  
**Особенности / преимущества / описание:** триполифосфат натрия (ТПФН) имеет нулевой уровень опасности (безопасен для здоровья). ТПФН используется при изготовлении специальных напитков для спортсменов, безалкогольных напитков. Добавка E451i добавляется в стерильное и пастеризованное молоко, мороженое, молодые сыры, кисло-сливочное масло, сбитую яичную смесь для омлетов и другие яичные продукты. Пищевую добавку E451i используют при изготовлении макаронных изделий, сухих супов, рыбного фарша, сиропов, декоративных изделий (например, глазурь), бутербродного маргарина, кондитерских изделий. Кроме того, пищевая добавка E451i широко используется при консервировании ракообразных, обработке свежей и мороженой рыбы, выпечке различных кексов, тортов и другой сдобы. Добавка E451i может использоваться в продуктах как самостоятельно, так и в специальных смесях в сочетании с другими стабилизаторами.  
**Физическое состояние:** порошок белого цвета.  
**Состав:** массовая доля (Na5P3 O10) не менее 94,0%.  
**Срок хранения:** 1 год со дня изготовления.  
**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии TC N RU Д-РУ.АВ42.В.09979 от 05.02.2015.

Информация о компании: стр.43



**Амоний гидроортофосфат (E 342ii)**

**Страна производства:** Российская Федерация  
**Торговая марка:** Реатэк®  
**Производитель:** ОАО «РЕАТЭК»  
**Сфера использования:** кондитерская и хлебопекарная отрасль.  
**Функции:** регулятор кислотности, источник азота и фосфора в биологических процессах  
**Особенности / преимущества / описание:** применяется в качестве кормовых добавок при откормке скота; в качестве подкормки при производстве дрожжей (кормовых, спиртовых, хлебопекарных, пивных), при подкормке растений; медицинских биопрепаратов; для антисептической обработки различных материалов; для пропитки тканей, фанеры и древесины с целью придания им огнестойкости;  
**Физическое состояние:** порошок белого цвета.  
**Состав:** (E 342ii). Массовая доля общего оксида фосфора (P2O5), % в пределах 51,6- 54,9  
**Срок хранения:** 1 год со дня изготовления.  
**Упаковка:** Бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии TC N RU Д-РУ.АВ42.В.09976 от 05.02.2015

Информация о компании: стр.43



**Пищевая фосфатная добавка ПОЛИФАН® марка А-Экстра-К (E 451i, E 450i, E 450iii, E 339i, E 340)**

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Реатэк®  
**Производитель:** ОАО «РЕАТЭК»  
**Сфера использования:** мясная и рыбная отрасль.  
**Функции:** диссоциирует актомиозный комплекс, увеличивает влагосвязывающую и эмульгирующую способность мясных белков.  
**Особенности / преимущества / описание:** используется в производстве колбасных изделий, деликатесных мясопродуктов. Благодаря замене части иона натрия ионами калия, достигнута отличная растворимость добавки, что позволяет использовать ее в составе рассолов, применяемых для шприцевания целномышечных деликатесных мясных изделий. Влагоудерживающие свойства позволяют повысить выход готовой продукции на 5-10%, обеспечивая при этом сочность, ровный цвет и отсутствие влаги на срезе при хранении. Подходит для всех типов мясного сырья, не требуя сортировки на качественные группы.  
**Физическое состояние:** порошок белого цвета.  
**Состав:** E451i, E450i, E450iii, E339i с массовой долей калия (2-3%)  
**Дозировка:** 0,5 кг на 100 кг сырья.  
**Срок хранения:** 1 год со дня изготовления.  
**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии TC N RU Д-РУ.АВ42.В.10816 от 21.05.2015

Информация о компании: стр.43

## 4.9 Фосфаты



### Натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный (E 339ii) $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$

**Страна производства:** Российская Федерация  
**Торговая марка:** Реатэкс®  
**Производитель:** ОАО «РЕАТЭКС»

**Сфера использования:** кондитерская, молочная отрасль.

**Функции:** антикристаллизатор, регулятор кислотности, соль-плавитель

**Особенности / преимущества / описание:** молочная промышленность - ДНФ применяется в качестве антикристаллизатора при производстве сгущенного пастеризованного молока, для увеличения длительного хранения готового продукта, предотвращения коагуляции или загустевания молока в процессе производства и хранения. Введение в сырое молоко ДНФ позволяет избежать потери чувствительных к высоким температурам таких компонентов, как белки и жиры. Прекрасно зарекомендовала в качестве соли-стабилизатора, регулятора pH до нормы 6,6-7,9.

Производство сыров - соль-плавитель при изготовлении плавленых сыров: ломтевых, пастообразных, колбасных, плавленых твердых.

Кондитерская промышленность - регулятор кислотности при производстве зефиров, желеино-мармелада, желеино-изделий и корпусов желеино-конфет. Как соль-модификатор (буферная соль) используется для введения во фруктово-ягодные смеси для приготовления желеино-конфет. Изменяя оптимальное для студеобразования пектиновых веществ значение pH купажной смеси пюре, позволяет готовить фруктово-сахарную смесь в подготовительном отделении мармеладного цеха в больших объемах (на полную смену), перекачивать эту смесь насосом на большие расстояния. Также применяется для регулирования (торможения) инверсии сахара при производстве карамели, халвы и т.д.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Состав:** массовая доля ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$ ) не менее 98%.

**Срок хранения:** 1 год со дня изготовления.

**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии TC N RU Д-РУ.АВ42.В.09980 от 05.02.2015.

Информация о компании: стр.43



### Ортофосфат кальция однозамещенный для пищевой промышленности (монокальций фосфат) E 341i

**Страна производства:** Российская Федерация  
**Торговая марка:** Реатэкс®  
**Производитель:** ОАО «РЕАТЭКС»

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство продуктов здорового питания.

**Функции:** источник фосфора и кальция, аналог кислого разрыхлителя МСР пр-ва «Буденхайм»:

- кальций парализует вредные воздействия вредных элементов, так как натрий, магний, калий и т.д.;
- кальций просто незаменим для нормального функционирования мышц, сердца, нервной системы и т.д.;
- кальций способствует хорошему пищеварению, активируя пищеварительные ферменты;
- кальций повышает иммунитет организма;
- фосфор, содержащийся в монокальцийфосфате, проводит кишечную адсорбцию, транспорт липидов, повышает иммунитет, а так же входит в структуру нуклеиновых кислот и регулирует биосинтез белка;
- фосфор не разрушает витамины и ферменты;
- фосфор, содержащийся в монокальцийфосфате, не блокирует аминокислоты и белки;
- фосфор полезен для всех видов обмена - углеводный, минеральный, энергетический, липидный, белковый;
- фосфор, содержащийся в монокальцийфосфате, свободен от примеси тяжелых металлов.

**Особенности / преимущества / описание:** пищевая добавка E341i нашла широкое применение в пищевой промышленности в качестве стабилизатора, разрыхлителя, регулятора кислотности, эмульгатора и фиксатора окраски. Найти антиоксидант можно в составе сухого молока и сливок, плавленого сыра, сгущенного молока. В качестве уплотнителя растительной ткани ортофосфаты кальция используются при консервировании овощей и фруктов. Пищевая добавка содержится в составе хлебобулочных изделий и напитков специального назначения, мясных и рыбных изделий, чаев и биологически активных добавок.

**Физическое состояние:** кристаллы белого цвета.

**Состав:** массовая доля монофосфата кальция ( $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ) не менее 98%.

**Срок хранения:** 1 год со дня изготовления.

**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии TC №RU Д-РУ.АГ47.В.10391 от 25ноября 2016 года

Информация о компании: стр.43

4.9 Фосфаты



**Пирофосфат натрия (Натрий пирофосфорнокислый четырехзамещенный безводный) (E 450iii)**

**Страна производства:** Российская Федерация  
**Производитель:** ОАО «РЕАТЭК»

**Сфера использования:** молочная, мясоперерабатывающая отрасль.

**Функции:** эмульгатор, влагоудерживающий агент, регулятор кислотности, стабилизатор, комплексообразующий агент в консервных продуктах.

**Особенности / преимущества / описание:** легко растворим в воде. Сфера использования: эмульгирующая соль в плавленых сырах, стабилизатор быстрозамороженного картофеля, во время обработки мяса и морских продуктов улучшает влагоудерживающую способность, стабилизирует природные пигменты, компонент биологически активных добавок.  
 Основное применение: входит в большинство комплексных фосфатных добавок для колбасного производства.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Состав:** массовая доля (Na<sub>4</sub>P<sub>2</sub>O<sub>7</sub>) не менее 95%.

**Срок хранения:** 1 год со дня изготовления.  
**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии TC N RU Д-РУ.АВ42.В.10815 от 21.05.2015.

Информация о компании: стр.43



**Калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный (E 340ii) (K<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>\*3H<sub>2</sub>O)**

**Страна производства:** Российская Федерация  
**Торговая марка:** Реатэк®  
**Производитель:** ОАО «РЕАТЭК»

**Сфера использования:** хлебопекарная и молочная отрасль.

**Функции:** повышение термостойкости молочного сырья, антикристаллизатор при производстве сгущенного молока, эмульгатор для сухого молока и сливок, регулятор кислотности.

**Особенности / преимущества / описание:** используется при приготовлении жидких дрожжей и ржанных заквасок в качестве источника минерального питания. Наряду с другими фосфатами применяется в производстве плавленых сыров. Используется также как стабилизатор сухих молока и сливок, антикристаллизатор сгущенного молока и т.д. Для восстановления солевого (ионного) равновесия, необходимого для термостойкости молока, подвергаемого нагреванию, к нему добавляют соли-стабилизаторы, в качестве которых могут выступать фосфаты, которые связывают ионы кальция. Соли используются в виде 10-25%-х водных р-ров. Доза соли-стабилизатора зависит от термостойкости конкретной партии молока, поэтому колеблется в пределах 0,05-0,4% от массы нормализуемой смеси. В качестве регулятора кислотности добавляется в амидированные и инстантные пектины.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.  
**Состав:** массовая доля (K<sub>2</sub> HPO<sub>4</sub>\*3H<sub>2</sub>O) не менее 98,0%.  
**Срок хранения:** 1 год со дня изготовления.  
**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии TC № RU Д-РУ. АВ42.В.09986 от 05.02.2015 года.

Информация о компании: стр.43



**Пищевая добавка «АР-ВИК®-4» ( E 451, E 450)**

**Страна производства:** Российская Федерация  
**Торговая марка:** Реатэк®  
**Производитель:** ОАО «РЕАТЭК»

**Сфера использования:** производство мясопродуктов и колбасных изделий.

**Функции:** эмульгатор, стабилизатор, текстуратор, загуститель, влагосвязывающий агент.

**Особенности / преимущества / описание:** фосфатная пищевая добавка, обладающая повышенной растворимостью, что позволяет ее использовать при составлении шприцовочных рассолов. Применяются при производстве всех видов колбас, полуфабрикатов и деликатесных изделий для любых видов мяса, даже с признаками PSE, а также при использовании мяса птицы меха нической обвалки. Применение этой добавки позволяет увеличить водоудерживающую и эмульгирующую способность белков мышечной ткани, повысить выход готовой продукции на 10-15%, сократить потери при термообработке, стабилизировать процесс цветообразования, снизить риск образования бульонно-жировых отёков, улучшить качество мясопродуктов. Массовая доля общ.фосфора в пересч. на P2O5,%: 51-53; pH 1% р-ра: 8,6-9,3

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.  
**Состав:** E451, E450.  
**Дозировка:** (0,3 – 0,5)% к массе сырья.

**Срок хранения:** 1 год со дня изготовления.  
**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.  
**Сертификат качества:** Декларация о соответствии TC N RU Д-РУ. АВ42.В.10814 от 21.05.2015

Информация о компании: стр.43



**Пищевая фосфатная добавка ПОЛИФАН® марка А-Экстра (E 451i, E 450i, E 450iii, E 339i, E 340)**

**Страна производства:** Российская Федерация  
**Торговая марка:** Реатэк®  
**Производитель:** ОАО «РЕАТЭК»

**Сфера использования:** мясная и рыбная отрасль.

**Функции:** диссоциирует актомиозный комплекс, увеличивает влагосвязывающую и эмульгирующую способность мясных белков

**Особенности / преимущества / описание:** используется в производстве колбасных изделий, деликатесных мясопродуктов Полифан А-Экстра применяется при выработке следующих мясопродуктов:

- вареные колбасы высшего, первого и второго сортов;
- сосиски высшего и первого сортов;
- сардельки высшего, первого и второго сортов;
- хлебы мясные высшего, первого и второго сортов;
- реструктурированные мясопродукты из свинины и говядины;
- рубленые полуфабрикаты (котлеты, гамбургеры, пельмени и т.п.);
- полукопченые и варено-копченые колбасы;
- цельномышечные мясопродукты.

Подходит для всех типов мясного сырья, не требуя сортировки на качественные группы

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.  
**Состав:** E451i, E450i, E450iii, E339i.  
**Дозировка:** 0,5 кг на 100 кг сырья.

**Срок хранения:** 1 год со дня изготовления.  
**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии TC N RU Д-РУ.АВ42.В.09985 от 05.02.2015 г.

Информация о компании: стр.43



## 4.9 Фосфаты



### Пищевая добавка «АР-ВИК®-1» ( E451, E450)

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Реатэкс®

**Производитель:** ОАО «РЕАТЭК»

**Сфера использования:** производство мясoproдуктов и колбасных изделий.

**Функции:** увеличение влагосвязывающей и эмульгирующей способности белков мышечной ткани.

**Особенности / преимущества / описание:** Фосфатная пищевая добавка — комбинация ди- и трифосфатов натрия и калия  
Сфера использования: производство мясoproдуктов и колбасных изделий, компонент смеси в улучшителях для макаронных изделий. Основное применение: Шприцевание, рассолы для тумблирования и маринады для различных видов мяса, птицы и морских продуктов.

- Быстрое растворение в холодной воде.
- Значительное увеличение выхода готового продукта.
- Предотвращение потери влаги при хранении готового продукта.
- Улучшение структуры и вкуса продукта.
- Предотвращение потери питательных элементов при хранении готового продукта и прерывание микробиологическому росту.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Состав:** Массовая доля общ.фосфора в пересч. на P2O5,%: 55,5-57; рН 1% р-ра: 9,5-10,5.

E451, E450 с добавкой калия (3-4%)

**Дозировка:** (0,3 – 0,5)% к массе сырья.

**Срок хранения:** 1 год со дня изготовления.

**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии ТС N RU Д-РУ. АВ42.В.09981 от 05.02.2015.

Информация о компании: стр.43



### Ортофосфат натрия 3-замещенный 12-водный (E 339iii), ГОСТ 31725-2012

**Страна производства:** Российская Федерация

**Торговая марка:** Реатэкс®

**Производитель:** ОАО «РЕАТЭК»

**Сфера использования:** кондитерская, молочная, рыбная, мясная промышленность.

**Особенности / преимущества / описание:** регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, влагоудерживающий агент, фиксирует окраску продуктов и усиливает действие антиоксидантов. Очиститель коптильных и холодильных камер.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Состав:** Массовая доля (Na3PO4x12H2O) не менее 92%.

**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления.

**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии ТС N RU Д-РУ. АГ47.В.03846 от 15.04.2016.

Информация о компании: стр.43



### Пищевая добавка «Цитрат натрия 3-замещенный®» E 339iii (Натрий лимоннокислый 3-зам. 5,5 водн.)

**Страна производства:** Российская Федерация

**Торговая марка:** Реатэкс®

**Производитель:** ОАО «РЕАТЭК»

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство мороженого, напитков, продуктов здорового питания.

**Функции:** усилитель лимонного вкуса, консервант, стабилизатор, антиоксидант, регулятор кислотности.

**Особенности / преимущества / описание:** используют E331 в пищевой промышленности как консервант, стабилизатор или усилитель вкуса. Основное назначение цитрата натрия – усиление вкуса газированных напитков, имитирующих вкус цитрусовых. Энергетические напитки от известных производителей также содержат цитрат натрия. E331 добавляют в йогурты, мармелад, суфле, пастилу, желе, плавильные сырки – для регулирования уровня кислотности. Цитрат натрия может использоваться как приправа к блюдам. Добавку используют при стерилизации, пастеризации молока, производстве кисломолочных продуктов, консервов на основе молока, сухого молока, молочных смесей для детей и других продуктов, изготовление которых предполагает продолжительную тепловую обработку молока.

**Физическое состояние:** кристаллы белого цвета.

**Состав:** Na3C6H5O7.

**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления.

**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии ТС №RU Д-РУ. АГ47.В.10391 от 25ноября 2016 года.

Информация о компании: стр.43



### Фосфатная добавка «ФОНАКОН®», марка В, марка К-М

**Страна производства:** Российская Федерация

**Торговая марка:** ФОНАКОН®

**Производитель:** ОАО «РЕАТЭК»

**Сфера использования:** молочная отрасль.

**Функции:** соль-плавитель, соль-стабилизатор.

**Особенности / преимущества / описание:** Комплексная пищевая добавка «ФОНАКОН®» обладает прекрасной буферной емкостью, высокой декальцинирующей и пептизирующей способностью, что позволяет использовать ее для переработки сырья различной степени зрелости без применения солей-корректоров. «ФОНАКОН®» отличается хорошей растворимостью в воде, при приготовлении растворов не комкуется, получаемый раствор прозрачен, без осадка. Плавильные и колбасные сыры имеют гармоничный вкус, в меру соленый, умеренно выраженный сырный. Консистенция сыра однородная, достаточно плотная, эластичная, слегка упругая. Фонакон марки К-М - для производства плавильных сыров термостойких при вторичной тепловой обработке.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Состав:** марка В: E 451i, E 450i, E450ii, E 339i, E 339ii.

Марка К-М: E 451i, E 450i, E450ii, E 339i, E 339ii, E 341i.

**Дозировка:** марка В: (1,5-1,7%) для получения пастообразных сыров, (1,802,0%) для ломтевых и колбасных сыров. Марка К-М: (1,8 – 2,0%)

**Срок хранения:** 1 год со дня изготовления.

**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.

Информация о компании: стр.43

# РУБРИКАТОР

## 1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

- 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)
- 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
- 1.1 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покртия. Декор

## 2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

- 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей
- 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности
- 2.3 Усилители вкуса и запаха.
- 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы
- 2.5 Посолочные смеси

## 3. АРОМАТИЗАТОРЫ

- 3.1 Ароматизаторы натуральные
- 3.2 Ароматизаторы прочие
- 3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

## 4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

- 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)
- 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли
- 4.3 Вещества вызывающие помутнение
- 4.4 Осветляющие вещества
- 4.5 Пенообразователи
- 4.6 Растворители
- 4.7 Улучшители
- 4.8 Разрыхлители
- 4.9 Фосфаты

## 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

- 5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства
- 5.2 Закваски. Стартовые культуры
- 5.3 Дрожжи

## 6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

## 7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

- 7.1 Белки
- 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты
- 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества
- 7.4 Минералы
- 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания
- 7.6 Пребиотики и пробиотики
- 7.7 Пищевые волокна
- 7.8 Функциональные молочные ингредиенты

## 8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

- 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси)
- 8.2 Продукты и добавки для мясопереработки
- 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители
- 8.4 Концентраты
- 8.5 Какао, какао-продукты
- 8.6 Шоколадные изделия
- 8.7 Начинки, наполнители
- 8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Ферментированные соевые продукты)
- 8.9 Сахар и сиропы
- 8.10 Продукты из крови

## 9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ


- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)
- 9.2 Биологически активные добавки
- 9.3 Бульоны, супы, отвары
- 9.4 Кофе
- 9.5 Спиртосодержащая продукция
- 9.6 Другое пищевое сырьё и ингредиенты

## V. Технологические вспомогательные средства

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства ..... стр. 130 - 136

5.2 Закваски. Стартовые культуры ..... стр. 137

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты.  
Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства



**Opticake Excel BG**

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes A/S Denmark

**Сфера использования:**


- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность.

**Функции:** улучшает объем и мягкость маффинов и кексов.  
**Особенности / преимущества / описание:** сохраняет свежесть и предотвращает высыхание при длительных сроках хранения.

**Физическое состояние:** гранулят.  
**Тип:** смесь мальтогенной амилазы и липазы.  
**Дозировка:** 250-700 г/т сырья.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.  
**Упаковка:** мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.42



**Novozym 40086**

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes A/S Denmark


**Сфера использования:** масложировая отрасль.

**Функции:** производство структурированных жиров.  
**Особенности / преимущества / описание:** эквиваленты масла какао, заменители материнского молока.

**Физическое состояние:** иммобилизованный гранулят.  
**Тип:** липаза.  
**Дозировка:** в зависимости от технологических целей и задач.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.  
**Упаковка:** мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.42



**Saphera**

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes A/S Denmark

**Ассортимент:** Saphera 2600 L, Saphera 900 LS, Saphera FMP L.  
**Сфера использования:** молочная отрасль.


**Особенности / преимущества / описание:** используется при производстве безлактозных молочных продуктов и йогуртов.

**Физическое состояние:** жидкость.  
**Тип:** лактаза.

**Дозировка:** 0.3 – 3 мл / 1 л сырья.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.  
**Упаковка:** Канистра 25 кг.

Информация о компании: стр.42



**Lactozym (Лактозим)**

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes A/S Denmark

**Ассортимент:** Lactozym Pure 2600 L, Lactozym Pure 6500 L.  
**Сфера использования:** производство безлактозных молочных продуктов .

**Функции:** лактозим гидролизует лактозу в смесь глюкозы и галактозы.  
**Особенности / преимущества / описание:** фермент позволяет проводить контролируемый гидролиз лактозы, используется при производстве безлактозных молочных продуктов, сгущенного молока, мороженого.

**Физическое состояние:** жидкость.  
**Тип:** бета-галактозидаза.

**Дозировка:** 0.3-1 мл на 1 л сырья.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 10 °С.  
**Упаковка:** пластиковая канистра 25 кг.

Информация о компании: стр.42

## 5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства



### Acrylaway (Акрилэвэй)

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes A/S Denmark

**Ассортимент:** Acrylaway 3500 BG, Acrylaway L

**Сфера использования:**

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность;
- снеговая промышленность;
- обработка кофейных зерен.

**Функции:** снижение содержания акриламида.

**Особенности / преимущества / описание:** значительное снижение акриламида, не влияющее на вкус, цвет и свойства готовых изделий.

**Физическое состояние:** гранулят/жидкость.

**Тип:** аспарагиназа.

**Дозировка:** 10-30 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

**Упаковка:** мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.42



### AMG (АМГ)

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes A/S Denmark

**Сфера использования:**

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность;
- мукомольная промышленность.

**Функции:**

- корректировка свойств муки;
- улучшение качества хлебобулочных изделий.

**Особенности / преимущества / описание:** усиление цвета корочки, ускорение расстойки, сокращение времени выпечки замороженных п/ф.

**Физическое состояние:** гранулят.

**Тип:** амилоглюкозидаза.

**Дозировка:** 2-20 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

**Упаковка:** мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.42



### Fungamyl (Фунгамил)

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes A/S Denmark

**Ассортимент:** Fungamyl 2500 SG, Fungamyl 4000 SG, Fungamyl Prime

**Сфера использования:**

- мукомольная промышленность;
- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность.

**Функции:** корректировка муки на мельницах и хлебозаводах, снижение Числа Падения.

**Особенности / преимущества / описание:** получение тонкой и равномерной структуры мякиша, улучшение цвета корочки, увеличение объема х/б изделий, снижение ЧП на приборе.

**Физическое состояние:** гранулят.

**Тип:** альфа-амилаза.

**Дозировка:** 1-5 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

**Упаковка:** мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.42



### Gluzyme (Глюзим)

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes A/S Denmark

**Ассортимент:** Gluzyme Mono 10000 BG

**Сфера использования:**

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность;
- мукомольная промышленность.

**Функции:**

- корректировка свойств муки;
- улучшение качества хлебобулочных изделий.

**Особенности / преимущества / описание:** улучшение обрабатываемости и стабильности теста, замена аскорбиновой кислоты, броматов, сухой клейковины.

**Физическое состояние:** гранулят.

**Тип:** глюкозооксидаза.

**Дозировка:** 1-4 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

**Упаковка:** мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.42

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты.  
Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства



**NovoShape (Новошейп)**

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes A/S Denmark

**Сфера использования:** производство фруктовых и ягодных наполнителей, варенья, конфитуров.

**Функции:** используется для сохранения целостности и реологических свойств ягод и фруктов при их термической обработке.

**Особенности / преимущества / описание:** фермент предотвращает разваривание ягод и фруктов, сохраняет их целостность при термической обработке, снижает потерю влаги и сохраняет органолептические свойства сырья.

**Физическое состояние:** жидкость.  
**Тип:** пектин-метилэстераза.  
**Дозировка:** 1 мл на 1 кг сырья.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 10 °С.

**Упаковка:** пластиковая канистра 25 л.

Информация о компании: стр.42



**Novamyl (Новамил)**

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes A/S Denmark

**Ассортимент:** Novamyl Pro 80 BG, Novamyl 10000 BG, Novamyl 1500 BG, Novamyl 3D, Novamyl Rye.

**Сфера использования:**

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность;
- мукомольная промышленность.

**Функции:** сохранение свежести мучных и кондитерских изделий пшеничных и ржаных сортов.

**Особенности / преимущества / описание:** замедляет процесс черствения хлеба, хлеб остается свежим до 15 суток. Сохраняет свойства мякиша при длительном хранении, снижает крошковатость. Широкий спектр применения от разных видов хлебобулочных изделий до пряников, куличей и пр.

**Физическое состояние:** гранулят.  
**Тип:** мальтогенная амилаза.

**Дозировка:** 2-10 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий и технологических задач.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.  
**Упаковка:** мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.42



**Liporan (Липопан)**

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes A/S Denmark

**Ассортимент:** Liporan 50 BG, Liporan Xtra BG, Liporan F BG

**Сфера использования:**

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность;
- мукомольная промышленность.

**Функции:**

- корректировка свойств муки;
- улучшение качества хлебобулочных изделий.

**Особенности / преимущества / описание:** улучшение прочности и стабильности теста, замена эмульгаторов, улучшение глянца корочки, улучшение структуры мякиша и его осветление.

**Физическое состояние:** гранулят.  
**Тип:** липаза.

**Дозировка:** 1-5 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.  
**Упаковка:** мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.42



**Panzea (Панzea)**

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes A/S Denmark

**Ассортимент:** Panzea BG, Panzea Dual BG, Panzea 10X

**Сфера использования:**

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность;
- мукомольная промышленность.

**Функции:**

- корректировка свойств муки;
- улучшение качества хлебобулочных изделий.

**Особенности / преимущества / описание:** увеличение объема в результате улучшения подъема теста в начальный период выпечки, получение однородной структуры мякиша, улучшение машинной обработки теста.

**Физическое состояние:** гранулят.  
**Тип:** ксиланаза.

**Дозировка:** 1-5 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.  
**Упаковка:** мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.42

## 5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства



### Pentopan (Пентопан)

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes A/S Denmark

**Ассортимент:** Pentopan Mono BG, Pentopan 500 BG

**Сфера использования:**

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность;
- мукомольная промышленность.

**Функции:**

- корректировка свойств муки;
- улучшение качества хлебобулочных изделий.

**Особенности / преимущества / описание:** увеличение объема в результате улучшения подъема теста в начальный период выпечки, получение однородной структуры мякиша, улучшение машинной обработки теста.

**Физическое состояние:** гранулят.

**Тип:** ксиланаза.

**Дозировка:** 3-10 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

**Упаковка:** мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.42



### Lecitase Ultra (Лецитаза Ультра)

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes A/S Denmark

**Сфера использования:** масложировая промышленность.

**Функции:** ферментная гидратация растительных масел.

**Особенности / преимущества / описание:** увеличение выхода масла, улучшение качества готового растительного масла.

**Физическое состояние:** жидкость.

**Тип:** липаза.

**Дозировка:** 30-50 мл на 1 т сырья.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 10 °С.

**Упаковка:** пластиковые канистры по 25 л.

Информация о компании: стр.42



### Lipozyme (Липозим)

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes A/S Denmark

**Ассортимент:** Lipozyme TL IM.

**Сфера использования:** масложировая промышленность.

**Функции:** ферментная перэтерификация масел и жиров.

**Особенности / преимущества / описание:** снижение уровня транс-жиров, достижение необходимой точки плавления с помощью безопасной и экологичной технологии.

**Физическое состояние:** гранулят.

**Тип:** иммобилизованная липаза.

**Дозировка:** 1 кг на 2500 кг сырья.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 10 °С.

**Упаковка:** пластиковые канистры по 20 кг.

Информация о компании: стр.42



### Invertase (Инвертаза)

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes

**Сфера использования:** кондитерская отрасль.

**Функции:** производство инвертного сиропа, конвертирует сахарозу в фруктозу и глюкозу.

**Особенности / преимущества / описание:** применяется в кондитерской промышленности при производстве для увеличения сладости, мягкости и однородности изделий.

**Физическое состояние:** жидкость.

**Тип:** Инвертаза (бета-фруктофуранозидаза)

**Дозировка:** в зависимости от технологических целей и задач.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

**Упаковка:** мешок в коробке 20 кг.

Информация о компании: стр.42

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты.  
Пенегасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства



Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИПАКК»

**Сфера использования:** рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция.

**Функции:** регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.

**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

**Физическое состояние:** прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

**Состав:** органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.

**Дозировка:** (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции

**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

**Сертификат качества:**

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012г.,
- свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012г.

Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр.37



Neutrase (Нейтраза)

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes A/S Denmark

**Ассортимент:** Neutrase 1.5 MG, Neutrase 5.0 BG

**Сфера использования:** хлебопекарная, кондитерская и мукомольная промышленность.

**Функции:** корректировка свойств муки, улучшение качества хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Особенности / преимущества / описание:** улучшение растяжимости и машинной обработки теста, обеспечение правильной формы, размеров и цвета кондитерских изделий, замена химических ингредиентов в рецептуре.

**Физическое состояние:** гранулят.

**Тип:** протеаза.

**Дозировка:** 1-50 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 25°С.

**Упаковка:** мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.42



Пенегасители «ЭСТЕРИН»

**Страна производства:** Украина **Торговая марка:** EGH ingredients  
**Производитель:** ООО НПП «Электрогазохим»

**Ассортимент:** ЭСТЕР С, ЭСТЕРИН А

**Сфера использования:** производство сахара, крахмало-паточное производство, производство дрожжей и спирта

**Функции:** предотвращение пенообразования, эффективное гашение пены, снижение вязкости сахаросодержащих растворов.

**Особенности / преимущества / описание:** пищевые поверхностно-активные вещества, обладающие антивспенивающими и пеногасящими свойствами при небольших дозировках. Легко эмульгируют в широком диапазоне pH и температур, образуя однородную устойчивую эмульсию.

**Физическое состояние:** жидкость/порошок.

**Тип:** пеногаситель.

**Состав:** эфиры полиглицерина и жирных кислот растительного происхождения.

**Дозировка:** 0,0008%...0,0015% к массе сырья.

**Срок хранения:** 24 месяцев при температуре от 0°С до 25°С.

**Упаковка:** канистры полимерные массой 20 кг. Бочки металлические массой 200 кг.

**Сертификат качества:** заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины:

- № 05.03.02-04/17964 от 01.03.2011г.
  - № 05.03.02-04/13545 от 04.03.2010г.
- Свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе:
- № RU 77.99.26.009E011140.04.11 от 20.04.2011г.
  - № RU 77.99.26.010E011145.04.11 от 20.04.2011г.

Информация о компании: стр.51



## 5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства



### Ферменты для хлебопечения и кондитерской отрасли

**Страна производства:** Ирландия  
**Торговая марка:** Biobake® CDI, BPN, BSC, 10XP, CHW, Optum 815  
**Производитель:** Kerry INC  
**Ассортимент:** • ферменты для хлебопечения, кондитерского производства • протеаза • амилаза • гемицеллюлаза • ксиланаза.  
**Сфера использования:** хлебопечение, выпечка, слоеные изделия, производство крекеров, вафель, чипсов, песочных печений, соленых палочек и др.  
**Функции:** • оптимизация свойств муки • снижение эластичности • улучшение вкуса, цвета корочки, текстуры • расщепление гемицеллюлозы и тд. • альтернатива метабисульфиту натрия  
**Особенности / преимущества / описание:** простота использования для разных продуктов:  
 • нет осаждения глютена,  
 • снижение содержания влаги,  
 • быстрое выпекание,  
 • снижение энергозатрат,  
 • более гомогенизированный продукт,  
 • снижение количества сломов,  
 • снижение гигроскопичности,  
 • продление сроков годности,  
 • повышение производительности линии.  
**Физическое состояние:** порошок (в состав входят микрогранулированные ферменты).

Информация о компании: стр.40



### Трансглутаминаза

**Страна производства:** США  
**Производитель:** C&P additives

**Сфера использования:**  
 • мясная промышленность  
 • молочная промышленность  
 • рыбная промышленность.  
**Функции:** Фермент, который связывает в структуру белки на молекулярном уровне. В пищевой промышленности применяется для улучшения физических свойств продуктов (текстура, прочность и эластичность).

**Особенности / преимущества / описание:** В мясной промышленности можно производить мясные продукты из обрезков низкой себестоимости, трансформируя их в конечный продукт придать ему любую форму и обеспечить стандартизированные размеры. В молочной промышленности трансглутаминаза предназначена для улучшения функциональных свойств продуктов – структуры, вкуса, усвояемости и срока годности. В рыбной промышленности с помощью трансглутаминазы можно придать кусочкам рыбы вид стейка и предлагать в охлажденном, замороженном виде или уже в жареном для кулинарии.  
**Физическое состояние:** порошкообразные  
**Срок хранения:** 12 месяцев.

Информация о компании: стр.28



### Трансглутаминаза различной активности

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Stabisol  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** мясо и рыбпереработка, молочная отрасль.  
**Функции:**  
 • уплотняет текстуру продукта;  
 • придает кусаемость (даже продуктам эконом-сегмента);  
 • улучшает структуру;  
 • используется для увеличения выхода творага.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** фольгированная упаковка по 1 кг. В коробке -20 шт.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр.49



### Ферменты

**Страна производства:** Ирландия  
**Торговая марка:** • Биобейк • Биоинверт  
**Производитель:** Kerry Ingredients & Flavors



**Ассортимент:** ферментные препараты для хлебобулочных и кондитерских изделий.  
**Сфера использования:** производство хлебобулочных, мучных и сахарных кондитерских изделий.  
**Функции:** улучшение технологических характеристик теста и качества готовых мучных изделий, продление срока хранения сахаристых кондитерских изделий.  
**Особенности / преимущества / описание:** эффект зависит от рецептуры, температуры и времени обработки. Ферменты инактивируются при высоких температурах.

**Физическое состояние:** микрогранулы/жидкость.  
**Тип:** амилаза / протеаза / гемицеллюлаза / инвертаза.  
**Состав:** ферментный препарат на сухом носителе или в водоглицериновом растворе.  
**Дозировка:** в зависимости от продукта и техпроцесса.

**Срок хранения:** 12-24 месяцев, в сухом, прохладном месте.  
**Упаковка:** коробки/канистры. Масса нетто 25 кг.  
**Сертификат качества:** ISO 9001, Свидетельство о гос. регистрации

Информация о компании: стр.38

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты.  
Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства

**Ферменты для улучшения кондитерских изделий - вафли, крекеры, затыжное печенье**

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Alphamalt  
**Производитель:** Mühlenchemie GmbH & Co. KG  
**Ассортимент:**

- продукты для вафель - Alphamalt LQ 4020, Alphamalt LQ 15080;
- продукты для крекеров, затыжное печенье - Alphamalt BK 5020, Alphamalt BK 19705.

**Сфера использования:** кондитерская и хлебопекарная отрасль.  
**Особенности / преимущества / описание:**



- Alphamalt LQ 4020, Alphamalt LQ 15080  
Быстрое снижение вязкости теста; предаёт тесту однородность; предотвращает засорение сит и коммуникаций; способствует однородной твёрдости вафель; сокращает объём поломанной продукции при дальнейшей обработке; снижает водопоглощение, и как следствие, энергопотребление.
- Alphamalt BK 5020, Alphamalt BK 19705  
Расслабление свой-в клейковины; снижает энергозатраты во время замеса; сокращает время отлежки; придаёт лучшие характеристики при разжывывании; снижает количество микротрещин; улучшает структуру и цвет изделий.

**Физическое состояние:** порошки белого или кремового цвета.  
**Тип:** технологическое вспомогательное средство.  
**Дозировка:**

- Alphamalt LQ 4020 – 20-50 г/ 100 кг муки;
- Alphamalt LQ 15080 – 10-30 г/ 100 кг муки;
- Alphamalt BK 5020 – 50-70 г/ 100 кг муки;
- Alphamalt BK 19705 – 3-12 г/ 100 кг муки.

**Срок хранения:** 18 месяцев.  
**Упаковка:** картонная коробка с внутренней п/э прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр.49



**Ферменты для улучшения качества хлебобулочных изделий**

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Alphamalt  
**Производитель:** Mühlenchemie GmbH & Co. KG  
**Ассортимент:**

- Alphamalt A 6003;
- Alphamalt HC 20526;
- Alphamalt A 19560.

**Сфера использования:** кондитерская и хлебопекарная отрасль.  
**Особенности / преимущества / описание:** увеличивает объём; придаёт тесту стабильность; улучшает цвет готовых изделий; увеличивает срок хранения; повышает устойчивость теста при брожении.  
**Физическое состояние:** порошки белого или кремового цвета.  
**Тип:** технологическое вспомогательное средство.  
**Срок хранения:** 18 месяцев.  
**Упаковка:** картонная коробка с внутренней п/э прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр.49

**Ферменты для продления свежести хлебобулочных и мучных кондитерских изделий**

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Alphamalt  
**Производитель:** Mühlenchemie GmbH & Co. KG  
**Ассортимент:** серия продуктов Alphamalt Fresh и Alphamalt F (более 15-ти продуктов различной концентрации и направления).  
**Сфера использования:** кондитерская и хлебопекарная отрасль.  
**Особенности / преимущества / описание:** увеличение срока годности, в частности, упакованных изделий; сокращение возврата и утилизации хлебобулочных изделий; увеличение интервалов пополнения полок товаром; успешное продвижение торговой марки на рынке.  
**Физическое состояние:** порошки белого или кремового цвета.  
**Тип:** технологическое вспомогательное средство.  
**Дозировка:** 2-100 г/ 100 кг муки.  
**Срок хранения:** 18-24 месяца.  
**Упаковка:** картонная коробка с внутренней п/э прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр.49

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## 5.2 Закваски. Стартовые культуры



### Сухие закваски

**Страна производства:** Германия  
**Производитель:** Mühlenchemie GmbH & Co. KG

**Ассортимент:**

- EMCЕdo SW - пшеничная закваска;
- EMCЕdo SR – ржаная закваска.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:** устраняет необходимость приготовления закваски; улучшает обрабатываемость теста; снижает требования к технологическому оборудованию; простота применения; обеспечивает надёжный и постоянный результат; позволяет гибко и мгновенно реагировать на увеличение спроса; сокращает время обработки и затраты.

**Физическое состояние:** порошки белого или кремового цвета.

**Тип:** пищевая добавка.

**Дозировка:**

- EMCЕdo SW - Около 4-5%;
- EMCЕdo SR - Около 20%.

**Срок хранения:** 9 месяцев.

**Упаковка:** картонная коробка с внутренней п/э прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр.49



### Закваски, стартовые культуры

**Страна производства:** Дания  
**Производитель:** Chr.Hansen

**Сфера использования:**

- производство молочных продуктов;
- производство сыров;
- производство функциональных продуктов;
- производство национальных напитков.

**Особенности / преимущества / описание:**

- технологичность применения;
- разработки под российские национальные продукты;
- стабильность;
- широкий ассортиментный и альтернативный ряд

**Физическое состояние:** сублимированный порошок или замороженные гранулы

Информация о компании: стр.33



### Стартовые культуры «СтартСтар»

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** STAR-MIX  
**Производитель:** HOLKOF GmbH

**Сфера использования:** сырокопчёные колбасы.

**Функции:** высокофункциональная смесь культур.

**Особенности / преимущества / описание:**

- образование молочной кислоты;
- снижение значения pH;
- способствует стабильному цветообразованию и формированию вкуса;
- положительно влияет на каталазу;
- обеспечивает быструю потерю влаги;
- подавляет нежелательную микрофлору.

**Физическое состояние:** порошок.

**Состав:** смесь стартовых культур.

**Дозировка:** 20 г на 100 кг фарша.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре  $\leq 18^\circ\text{C}$

**Упаковка:** герметичный пакет, фасовка 0,02 кг.

**Сертификат качества:** СГР, Декларация соответствия.

Информация о компании: стр.269

# РУБРИКАТОР

## 1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

- 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)
- 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
- 1.1 Глазурователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

## 2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

- 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей
- 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности
- 2.3 Усилители вкуса и запаха.
- 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы
- 2.5 Посолочные смеси

## 3. АРОМАТИЗАТОРЫ

- 3.1 Ароматизаторы натуральные
- 3.2 Ароматизаторы прочие
- 3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

## 4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

- 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)
- 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли
- 4.3 Вещества вызывающие помутнение
- 4.4 Осветляющие вещества
- 4.5 Пенообразователи
- 4.6 Растворители
- 4.7 Улучшители
- 4.8 Разрыхлители
- 4.9 Фосфаты

## 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

- 5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства
- 5.2 Закваски. Стартовые культуры
- 5.3 Дрожжи

## 6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

## 7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

- 7.1 Белки
- 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты
- 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества
- 7.4 Минералы
- 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания
- 7.6 Пребиотики и пробиотики
- 7.7 Пищевые волокна
- 7.8 Функциональные молочные ингредиенты

## 8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

- 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси)
- 8.2 Продукты и добавки для мясопереработки
- 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители
- 8.4 Концентраты
- 8.5 Какао, какао-продукты
- 8.6 Шоколадные изделия
- 8.7 Начинки, наполнители
- 8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Ферментированные соевые продукты)
- 8.9 Сахар и сиропы
- 8.10 Продукты из крови

## 9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)
- 9.2 Биологически активные добавки
- 9.3 Бульоны, супы, отвары
- 9.4 Кофе
- 9.5 Спиртосодержащая продукция
- 9.6 Другое пищевое сырьё и ингредиенты

## VI. Для увеличения сохранности продукта

6.1 Консерванты .....	стр. 140 - 142
6.2 Антиоксиданты .....	стр. 142 - 144

## 6.1 Консерванты



### Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИПАК»

**Сфера использования:** рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция.

**Функции:** регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.

**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

**Физическое состояние:** прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

**Состав:** органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.

**Дозировка:** (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции.

**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

**Сертификат качества:**

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012г.,
- свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012г.

Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр.37



**ИНГРЕДИЕНТЫ  
РАЗВИТИЕ**

### Бензоат натрия

**Сфера использования:** применяется для консервирования мясных и рыбных изделий, маргарина, майонеза, кетчупа, плодово-ягодных продуктов, сладких газированных напитков. Как консервант используется в косметической и фармацевтической промышленности.

**Особенности / преимущества / описание:** оказывает угнетающее действие на дрожжи и плесневые грибы, включая афлатоксинообразующие, подавляет в клетках активность ферментов, ответственных за окислительно-восстановительные реакции, а также ферментов, расщепляющих жиры и крахмал.

**Физическое состояние:** кристаллический порошок или гранулы.

**Дозировка:**

- мясопродукты – 1000-4000 мг/кг;
- повидло, меланж, кондитерские изделия – 700 мг/кг;
- плодово-ягодные полуфабрикаты и маргарин – 1000 мг/кг;
- рыбная икра и рыбные консервы – 1000-2000 мг/кг;
- килька – 2600 мг/кг;
- безалкогольные напитки – 150 мг/л;
- алкогольные напитки с уровнем алкоголя менее 15% - 200 мг/л;
- джемы с малым содержанием сахара желе, мармелады, фруктовые пасты – 500 мг/кг;
- безалкогольное пиво – 300 мг/л.

**Срок хранения:** 2 года.

**Упаковка:** бумажные мешки массой нетто 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36



**ИНГРЕДИЕНТЫ  
РАЗВИТИЕ**

### Сорбат калия (пищевая добавка E202)

**Страна производства:** Китай

**Сфера использования:** для консервирования рыбных, фруктовых продуктов, колбасных изделий, безалкогольных напитков, молочных продуктов, сыров, кондитерский изделий и т. п. в количестве до 0,2% (в пересчете на кислоту), в винах с остаточным сахаром для предотвращения перебраживания в количестве до 200 мг/л (в пересчете на кислоту), для обработки против плесени желатиновых пленок на мясопродуктах, поверхности хлеба и хлебобулочных изделий, сухофруктов, упаковочных материалов для пищевых продуктов.

**Особенности / преимущества / описание:** сорбат калия оказывает угнетающее действие на дрожжи, плесневые грибы и некоторые виды бактерий, блокируя ферменты. Он проявляет антимикробное действие только при pH ниже 6,5. Сорбат калия химически стабилен.

**Физическое состояние:** белый кристаллический порошок или гранулы.

**Дозировка:** 0,05%-0,2%

**Срок хранения:** 24 месяца.

**Упаковка:** картонные коробки с фольгированной упаковкой массой нетто 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36

## 6.1 Консерванты



### Пищевая добавка «Карамелан»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИНПАК»

**Сфера использования:** сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная).

**Функции:**

- выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара
- сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы
- снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения;
- Равномерно распределяется в вязких массах
- обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному
- увеличивает срок годности карамели
- способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.

**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета.

**Физическое состояние:** прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

**Состав:** молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот.

**Дозировка:** 10-15 г на 1 кг готовой продукции.

**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

**Сертификат качества:**

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.Е.010052.04.11 от 13.04.2011г.

Информация о компании: стр.37

**hydrosol**  
THE STABILISER PEOPLE

 **SternIngredients**  
Russia

### Консервант Hydrolon Fresh Plus

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Hydrolon  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** мясо и рыбопереработка.

**Функции:** для продления срока годности и свежести мясных и рыбных изделий.

**Особенности / преимущества / описание:**

- разрешен для применения в мясной и рыбной промышленности
- необходимый эффект достигается за счет antimicrobial добавок
- растворим в воде
- прост в применении

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Срок хранения:** минимум 24 месяца.

**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.

**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр.49

 **BANG & BON SOMER**

### Консервант BactoCEASE NV, Dry

**Торговая марка:** BactoCEASE NV, Dry  
**Производитель:** Kemin

**Сфера использования:** в мясной и рыбной промышленности в качестве консерванта, а также в качестве ароматизатора для придания специфического вкуса готовым продуктам.

**Функции:** Увеличение срока годности продукта

Информация о компании: стр.30

6.1 Консерванты

6.2 Антиоксиданты



**Консерванты Dumoco**

**Страна производства:** Китай  
**Торговая марка:** Dumoco  
**Производитель:** Dumoco

**Ассортимент:** низин, натамицин.

**Сфера использования:** молочная отрасль, мясо и рыбобереработка, производство продуктов быстрого приготовления.

**Функции:** сохранение свежести продуктов, продление сроков годности, замена химических консервантов.

**Особенности / преимущества / описание:**

Низин: Препятствует росту широкого спектра грамположительных бактерий (*Listeria*, *enterococcus*, *Vacillus sporothermodurans* и *clostridium*). Натуральный консервант. Замена химических консервантов. Натамицин действует на грамотрицательные бактерии (такие как *E coli*, дрожжи и плесень). Отсутствует влияние на аромат или вкус.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** консерванты.

**Срок хранения:** 24 мес. хранить в сухом, защищенном от света месте.

**Упаковка:** пластиковая бутылка 0,5 кг.

**Сертификат качества:** ISO 9001, HACCP, Кошер, Халяль, Сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.47



**Антиоксидант «ЭСТЕРИН АО»**

**Страна производства:** Украина  
**Торговая марка:** EGH ingredients

**Производитель:** ООО НПП «Электрогазохим»

**Ассортимент:** «ЭСТЕРИН АО 01»; «ЭСТЕРИН АО 02»; «ЭСТЕРИН АО 04»

**Сфера использования:** пищевая (масло-жировая), фармацевтическая и парфюмерно-косметическая промышленности.

**Функции:** замедляет окисление жиров.

**Особенности / преимущества / описание:**

- улучшает качество пищевых продуктов;
- при стабильном качестве увеличивает срок хранения продукции;
- обеспечивает сохранение в продукта органолептических показателей, текстуры и питательной ценности.

**Физическое состояние:** жидкость от светло-желтого до светло-коричневого цвета.

**Тип:** антиоксидант.

**Состав:** смесь пищевых добавок и эмульгаторов в растительном масле или пропиленгликоле.

**Дозировка:** от 100 г до 500 г на 1т готового продукта. Более точную дозировку определяют технологической необходимостью в зависимости от содержания жира в конкретном продукте.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 8 до 35 °С

**Упаковка:** канистры, ведра, бочки массой нетто до 250 кг.

**Сертификат качества:** заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины №05.03.02-04/67783 от 07.07.2012 г.

Информация о компании: стр.51



**Натуральные экстракты**

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** Martin Bauer Group

**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG

**Ассортимент:** натуральные экстракты с антиоксидантным действием в виде порошка:

- виноградных косточек экстракт, зеленого чая экстракт, розмарина экстракт и др.

Исследования подтверждающие антиоксидантную активность экстрактов.

**Сфера использования:** в масложировой промышленности и при производстве соусов.

**Функции:** продлевает срок годности продукта.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент, позволяет снизить содержание консервантов и придать продукту положительный имидж более здорового продукта

**Физическое состояние:** порошок 100% растворим.

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.

**Дозировка:** 1 – 3 г на 1000 мл и по желанию производителя.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.

**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр.39



## 6.2 Антиоксиданты



### Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИПАК»

**Сфера использования:** рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция.

**Функции:** регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.

**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

**Физическое состояние:** прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

**Состав:** органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.

**Дозировка:** (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции.

**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

**Сертификат качества:**

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012г.,
- свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012г.

Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр.37



### Натуральные антиоксиданты

**Страна производства:** Швейцария  
**Производитель:** DSM Nutritional Products, Inc.

**Ассортимент:**

- аскорбиновая кислота;
- аскорбат натрия;
- смесь токоферолов;
- синергетические смеси натуральных антиоксидантов RONOXAN®

**Сфера использования:**

- спреды;
- маргариновая продукция;
- жиры;
- масла;
- жировые начинки для кондитерских изделий;
- молочные продукты;
- копченые колбасы;
- фруктовые и овощные полуфабрикаты;
- пастеризованные соки и напитки.

**Особенности / преимущества / описание:**

RONOXAN® A - в удобной расфасовке по 1 кг.  
RONOXAN® FS 20, RONOXAN® A20 SF, RONOXAN® LAP 15

Информация о компании: стр.40



### Антиоксидант Hydrolon MDM

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Hydrolon  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** мясо и рыбопереработка.

**Функции:** предназначен для корректировки вкуса и запаха продуктов производимых с использованием технологически сложных жиров (говяжий жир, жир сырец свиной, бараний жир) и ММО.

**Особенности / преимущества / описание:** благодаря оптимально подобранному соотношению антиокислителей и энтеросорбентов HydrolonMDM позволяет устранить возможные колебания качества продукции из-за некачественного сырья.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** от 2 до 6г/кг. Варьируется в зависимости от степени окисления жиров, вида сырья и подбирается индивидуально на каждом предприятии.

**Срок хранения:** минимум 24 месяца.

**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.

**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр.49

## 6.2 Антиоксиданты



### Пищевая добавка «Карамелан»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИПАК»

**Сфера использования:** сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная).

**Функции:**

- выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара
- сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы
- снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения;
- Равномерно распределяется в вязких массах
- обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному
- увеличивает срок годности карамели
- способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.

**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета.

**Физическое состояние:** прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

**Состав:** молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот.

**Дозировка:** 10-15 г на 1 кг готовой продукции.

**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

**Сертификат качества:**

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.E.010052.04.11 от 13.04.2011г.

Информация о компании: стр.37



### Консервант VactoCEASE NV, Dry

**Торговая марка:** VactoCEASE NV, Dry  
**Производитель:** Kemin

**Сфера использования:** в мясной и рыбной промышленности в качестве консерванта, а также в качестве ароматизатора для придания специфического вкуса готовым продуктам.

**Функции:** Увеличение срока годности продукта

Информация о компании: стр.30

## VII. Физиологические функциональные ингредиенты

7.1 Белки .....	стр. 146 - 147
7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты .....	стр. 148
7.3 Витамины и витаминоподобные вещества .....	стр. 149
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания .....	стр. 150 - 153
7.6 Пребиотики и пробиотики .....	стр. 154
7.7 Пищевые волокна .....	стр. 155 - 157
7.8 Функциональные молочные ингредиенты .....	стр. 157 - 158

## 7.1 Белки



**Балтийская Группа**

### Яичный белок

**Страна производства:** Италия  
**Производитель:** PARMOVO S.r.l

**Ассортимент:**

- белок сухой яичный (альбумин) повышенного гелеобразования EWP;
- белок сухой яичный (альбумин) повышенной взбиваемости EWRH W5, EWRH W6;

**Сфера использования:** кондитерская отрасль, производство продуктов здорового питания.

**Особенности / преимущества / описание:** сухой яичный белок повышенной взбиваемости и повышенного гелеобразования.

Информация о компании: стр.46



**Балтийская Группа**

### Концентрат молочных белков MPC85

**Страна производства:** Австралия  
**Сфера использования:** молочная отрасль, производство мороженого, продуктов здорового питания.

**Особенности / преимущества / описание:** Концентрат молочных белков получен методом ультрафильтрации из натурального молока. КМБ содержит весь фракционный состав молочных белков представленный в мицеллярной форме: 80 % казеин, 12 % лактоглобулин, 5 % альбумин, 3 % пептоны.

Одним из важных направлений использования КМБ является создание натуральных продуктов с «чистой этикеткой» (без индекса E), ориентированное на здоровое питание.

КМБ используется в качестве замены стабилизатора, эмульгатора, для увеличения выхода продукта и уменьшения себестоимости. Улучшает структурно-механические и органолептические свойства продукта, связывает дополнительную влагу, увеличивает выход готового продукта, пролонгирует сроки годности продуктов.

КМБ используется для обогащения молока. Белок прост в применении, хорошо растворяется в жидких фазах. Основным условием является температурная обработка обогащённой смеси при температуре не ниже 60°C.

Информация о компании: стр.46



**КАПИТАЛ**

### Молочно-белковые смеси

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Балт - Лактат  
**Производитель:** ООО «ИТ - Капитал»

**Ассортимент:** • для предварительного посола • для фаршей и вареных колбас • для полукопченых колбас • для инъекций • для выпечки • для рыбопереработки.

**Сфера использования:** мясо-, рыбо-, птицепереработка и кондитерские изделия.

**Функции:** эмульгатор, улучшитель вкуса, структуры, стабилизирует технологический процесс, предотвращает бульонно-жировые стеки, снижает потери при термообработке.

**Особенности/преимущества/описание:** эффективен в качестве замены основного сырья, улучшает сроки реализации.

**Свойства:** не требует изменения технологического процесса.

**Физическое состояние:** сухие смеси.

**Состав:** молочные белки, полисахариды, стабилизаторы, редуцирующие сахара, стабилизаторы.

**Дозировка:** по спецификации.

**Срок хранения:** 9 месяцев.

**Упаковка:** крафт – мешки, пластиковые ведра, металлизированные пакеты.

**Сертификат качества:** Россия.

Информация о компании: стр.261

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

### Концентрат сывороточных белков

**Страна производства:** Аргентина, Норвегия  
**Торговая марка:** Lactropan  
**Производитель:** Arla Foods Ingredients

**Ассортимент:** Lactropan 80, Lactropan 80 instant.

**Сфера использования:** молочная отрасль, производство мороженого, снеков, продуктов здорового питания.

**Функции:** используется для обогащения продуктов белком и частичной замены СЦМ/СОМ. Идеально подходит для спортивного питания, производства белковых батончиков.

**Особенности/преимущества/описание:**

- высокая питательная ценность;
- высокая растворимость при pH 2-10;
- высокая растворимость при концентрации соли ниже 20%;
- низкая вязкость;
- хорошая эмульгирующая способность.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** концентраты сывороточных белков.

**Состав:** сывороточные белки, более 80% в с.в..

**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.

**Срок хранения:** 24 мес. хранить в сухом, защищенном от света месте.

**Упаковка:** мешки 20 кг.

**Сертификат качества:** ISO 9001. FSSC 22000. Сертификат соответствия. Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр.47

## 7.1 Белки



### Молочные белки Promilk, Procream

**Страна производства:** Франция  
**Торговая марка:** Promilk, Procream  
**Производитель:** Ingredia

**Сфера использования:** молочная промышленность, мороженое, масложировая промышленность.

**Функции:** в зависимости от продукта может использоваться в качестве: эмульгатора, стабилизатора, замены СОМ, продукта для улучшения структурных и органолептических свойств. Увеличивает выход продукта, сокращает производственный цикл и себестоимость продукта.

**Особенности / преимущества / описание:**

- позволяет решить типичные проблемы, связанные с невысоким качеством сырья;
- улучшает структурно-механические и органолептические характеристики готового продукта;
- обладает высокой влагосвязывающей способностью - хорошо сочетается с ЗМЖ, может использоваться в продуктах с рекомбинированным составом.

**Физическое состояние:** порошок.

**Дозировка:** в зависимости от продукта.

**Срок хранения:** 1-1,5 года.

**Упаковка:** мешки по 20 и 25 кг.

**Сертификат качества:** ISO: 9001:2008.

Информация о компании: стр.46



### Молочные белки Fonterra

**Производитель:** Fonterra

**Сфера использования:** молочная промышленность, мороженое, масложировая промышленность, кондитерские изделия, здоровое питание.

**Функции:** в зависимости от продукта может использоваться в качестве: эмульгатора, стабилизатора, замены СОМ, продукта для улучшения структурных и органолептических свойств. Увеличивает выход продукта, сокращает производственный цикл и себестоимость продукта.

**Особенности / преимущества / описание:**

- позволяет решить типичные проблемы, связанные с невысоким качеством сырья;
- улучшает структурно-механические и органолептические характеристики готового продукта;
- обладает высокой влагосвязывающей способностью - хорошо сочетается с ЗМЖ, может использоваться в продуктах с рекомбинированным составом.

**Физическое состояние:** порошок.

**Дозировка:** в зависимости от продукта.

**Срок хранения:** 1-1,5 года.

**Упаковка:** мешки по 20 и 25 кг.

**Сертификат качества:** ISO: 9001:2008.

Информация о компании: стр.46



### Соевые функциональные белки

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** БалтПро  
**Производитель:** ООО «ИТ - Капитал»

**Ассортимент:** • для колбасных изделий • для рыбных изделий  
• для выпечки • для ливерных паштетов • для предварительного посола • заменитель яичного порошка.

**Сфера использования:** мясо-, рыбо-, птицепереработка, хлебная промышленность.

**Функции:** обладает эмульгирующими свойствами, стабилизирует фарш, увеличивает имульсии, гидратация 1:5-10.

**Особенности/преимущества/описание:** нейтральные по вкусу, увеличивают выход, удешевляют продукцию, повышают качество, заменяют яичный порошок, уменьшают термопотери, предотвращают образование бульонно-жировых стеков, маскируют солевой привкус.

**Свойства:** не требуют изменения технологического процесса.

**Физическое состояние:** сухие смеси.

**Состав:** растительные белки, органические соли и кислоты, натуральные эмульгаторы.

**Дозировка:** согласно технической инструкции.

**Срок хранения:** 9 месяцев.

**Упаковка:** крафт – мешки, пластиковые ведра, металлизированные пакеты.

**Сертификат качества:** Россия.

Информация о компании: стр.261



### Гидролизированный коллаген

**Страна производства:** Колумбия  
**Торговая марка:** Gelco  
**Производитель:** Gelco

**Сфера использования:** спортивное питание, здоровое питание, кондитерская, молочная промышленность, снеки, мясные продукты, безалкогольные напитки.

**Функции:** гидролизированный коллаген – важнейший белковый компонент волокон соединительной ткани; содержится в костях, коже и хрящах животных. Это основной белок, отвечающий за однородность, эластичность, регенерацию кожи, суставов, хрящевой ткани. Гидролизированный коллаген – это функциональный ингредиент.

Его регулярное употребление позволяет укрепить здоровье суставов, способствует профилактике и лечению остеоартрита и остеоартроза, улучшает состояние кожи, волос и ногтей, помогает контролировать вес. Гидролизированный коллаген содержит 8 (!!!) из девяти незаменимых аминокислот, необходимых человеку для нормальной жизнедеятельности. Не влияет на вкус и консистенцию готового продукта.

**Особенности / преимущества / описание:** • повышает питательную ценность готового продукта; увеличивает содержание белка • при постоянном потреблении ингредиент помогает поддерживать определённый вес: готовый продукт, содержащий коллаген, можно позиционировать как диетический, для похудения и т.п.

**Физическое состояние:** порошок.

**Дозировка:** в зависимости от продукта.

**Упаковка:** 15 кг, мешок.

Информация о компании: стр.46

## 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты



### Гидролизанный растительный белок/Белковой гидролизат/HVP

**Страна производства:** Китай  
**Торговая марка:** AIPU  
**Производитель:** AIPU FOOD Industry Co., Ltd.

**Ассортимент:**

- нейтральный вкус;
- вкус говядины жареной;
- вкус курицы жареной;
- вкус говядины;
- вкус курицы.

**Сфера использования:** производство рыбных и мясных продуктов, хлебобулочных и кондитерских изделий, пищевых концентратов (супы, соусы и т.п.), инстантных продуктов, комплексных пищевых добавок и ароматизаторов.

**Функции:** усиливает вкус и аромат. При производстве можно прямо добавить в качестве приправ, или применять вместе с другими ингредиентами в качестве основы вкуса.

**Особенности / преимущества / описание:** это вкусоароматическая добавка растительного происхождения, изготовленная из сои, кукурузы или пшеницы, путём передовой технологии «гидролиза» и распылительной сушки.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** вкусоароматическая добавка/ароматизатор.

**Состав:** гидролизанный растительный белок, соль.

**Дозировка:** • соус для макания: 0.4% до 0.6%; • подливки: 0.5% до 1.0%; • мясные или колбасные изделия: 0.4% до 1.0%; • соусы: 20% до 24%; • морепродукты: 0.5% до 1.0%; • приправы: 10% до 15%; • снековая продукция: 0.3% до 0.6%; • суп или лапша быстрого приготовления: 0.5% до 1.5%; • суповые основы, маринады: 10% до 20%.

**Срок хранения:** 2 года.

**Упаковка:** 20кг/коробка.

**Сертификат качества:** ISO22000, HACCP, BRC, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр.54



### Гидролизаты куриного белка

**Страна производства:** Бельгия  
**Производитель:** Proliver BVBA

**Ассортимент:**

- НСР Premium 150;
- НСР – В4.

**Сфера использования:**

- мясо и рыбобереработка;
- производство напитков;
- продукты здорового питания.

**Особенности / преимущества / описание:**

- обогащение пищевых продуктов аминокислотами и белком животного происхождения;
- усиление вкуса и аромата пищевых продуктов;
- торможение процессов микробиологической и окислительной порчи.

**Физическое состояние:** порошок.

**Срок хранения:** 24 месяца.

**Упаковка:** полиэтиленовый мешок (20 кг).

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации, Декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.44



### Гидролизаты сывороточных белков

**Сфера использования:**

- детское питание;
- спортивное питание;
- специализированное питание.

**Функции:**

- богатый источник аминокислот, в т.ч. незаменимых.
- источник высококачественного белка.

**Особенности / преимущества / описание:** высокое качество, технологическая и маркетинговая поддержка от выбора ингредиента до продвижения готового продукта на рынке.

Информация о компании: стр.50

## 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества



### Витаминно-минеральные премиксы QUALI® - BLENDS

**Страна производства:** Франция  
**Торговая марка:** Quali®-Blends  
**Производитель:** DSM Nutritional Products

**Ассортимент:** компания DSM Nutritional Products – ведущий мировой производитель и поставщик ингредиентов, и абсолютный лидер по инновациям в индустрии предлагает своим клиентам как готовые премиксные решения, так и уникальные индивидуальные композиции. Компания предлагает готовые премиксы соответствующие 16 основным концепциям: • необходимо для здоровья; • забудьте о своем возрасте; • жизненно важно для детей и подростков; • здоровье ваших суставов; • сформируйте идеальную фигуру; • развивайте свои умственные способности; • берегите свое сердце; • укрепляйте свои кости; • укрепляйте свой иммунитет; • жизненно важно для мужчин; • забота о вашей красоте; • улучшайте ваше зрение; • жизненно важно для женщин; • все для активной жизни.

**Сфера использования:** обогащение продуктов питания, напитков, детского питания, БАД.

**Особенности / преимущества / описание:** компания DSM Nutritional Products является единственным в мире интегрированным производителем премиксов, витаминов и нутрицевтиков, способным к созданию уникальных индивидуальных композиций. Смеси, разработанные на основе результатов обширных научных исследований, накопленные технологический опыт и знания, присутствие во всех уголках мира и экстенсивная система контроля качества в Вашем распоряжении.

Благодаря всемирной сети премиксных заводов, компания DSM Nutritional Products создаст различные комбинации нутриентов по Вашему желанию. Питательные вещества «Quali®-Blends» обеспечат правильный баланс ингредиентов для Ваших продуктов.

**Физическое состояние:** порошки.

**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.35



### Витаминные и минеральные премиксы

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** SternVit  
**Производитель:** SternVitamin GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** компания SternVitamin, входящая в состав группы компаний Stern-Wywiol Gruppe, предлагает полный комплекс услуг по разработке и производству микронутриентных премиксов с витаминами, минеральными веществами и микроэлементами по заказу клиентов. Компанией SternVitamin разработаны также готовые решения по концепциям «Красота», «Любовь», «Здоровье», «Мозг».

**Сфера использования:** обогащение продуктов питания, напитков, детского питания, производство БАД, функциональные продукты, спортивное питание.

**Особенности / преимущества / описание:**

- комплексы разработаны на основе научных исследований проведенных совместно с европейскими университетами и исследовательскими институтами;
- применение современной и эффективной системы управления качеством.

**Физическое состояние:** порошки, жидкая форма.

**Срок хранения:** 12-24 мес.

**Упаковка:** картонная коробка с алюминиевым вкладышем от 5 до 25 кг.

**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр.49



### Витамины и витаминоподобные вещества

**Страна производства:** Швейцария  
**Торговая марка:** CustoMix®  
**Производитель:** DSM Nutritional Products

**Ассортимент:** премиксы витаминов и/или минералов.

**Сфера использования:**

- детское питание;
- функциональные пищевые продукты;
- БАД.

**Функции:** обогащение продуктов питания микронутриентами.

**Особенности / преимущества / описание:**

- научно-обоснованная концепция создания витаминных премиксов;
- ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА.

Информация о компании: стр.40

## 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания



**Балтийская Группа**

### Зерновые ингредиенты

**Страна производства:** Франция

**Производитель:** Limagrain Cereales Ingredients

**Ассортимент:**

- мука специального назначения (пшеница, кукуруза, рожь)
- улучшители для хлебобулочных изделий
- зерновые ингредиенты
- Омега-3

**Сфера использования:**

- кондитерские и хлебобулочные изделия
- питьевые йогурты и молочные продукты;
- снеки и готовые завтраки;
- детское питание (напитки, компоты, порошки);
- готовые блюда.

**Особенности / преимущества / описание:**

- улучшение и стандартизация органолептических свойств продукции: внешний вид, вкус;
- устойчивость к механическому воздействию, перепаду температур (замораживание/оттаивание), pH;
- прекрасная термостабильность;
- высокий связывающий эффект (отсутствует слипание);
- замедляет черствение;
- чистая этикетка - не содержит добавок;
- длительный срок хранения ингредиентов;
- уменьшение риска микробиологического загрязнения и подавление активности ферментов;
- обогащение омега-3.

Информация о компании: стр.29



**Балтийская Группа**

### Ингредиенты с Омега-3

**Страна производства:** Франция

**Торговая марка:** LimaLin

**Производитель:** Limagrain Cereales Ingredients

**Сфера использования:** LimaLin находит свое применение в кондитерских изделиях, в хлебе и хлебобулочной продукции, в готовых завтраках, экструдированных продуктах, макаронных и кондитерских изделиях.

**Особенности / преимущества / описание:**

- природный источник Омега-3 без постороннего вкуса;
- 100% растительный ингредиент, созданный на основе льняной муки и содержащий пищевые волокна (как растворимые, так и не растворимые).
- продукт с длительным сроком хранения (ингредиент стабилен 12 месяцев благодаря процессу Farigel).

Информация о компании: стр.29



### Суперцель плюс HF 0010/ Supercel plus HF 0010

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** Supercel

**Производитель:** JRS

**Сфера использования:** мясная отрасль - для замены до 15% любого вида жирного сырья (кроме структурного шпика) в вареных колбасах, сосисках, сардельках, варёных ветчинных изделиях, паштетов и ливерных колбасах.

**Особенности / преимущества / описание:**

- не имеет Е-номера;
- предотвращает образование бульонно-жировых отёков;
- нейтральный на вкус и запах;
- предотвращает синерезис в продуктах, упакованных под вакуумом;
- гидратация 1 : 4;
- снижает себестоимость готовой продукции.

Информация о компании: стр.55



### Суперцель плюс MBT 100/ MBT 200 (Supercel plus MBT 100/ MBT 200)

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** Supercel

**Производитель:** JRS

**Ассортимент:** Суперцель плюс MBT 100/ MBT 200

**Сфера использования:** мясная отрасль.

**Функции:** функциональный наполнитель на основе пищевых волокон.

**Особенности / преимущества / описание:**

- высокая влаго-связывающая и жиросвязывающая способность;
- предотвращает бульонно-жировые отёки;
- нейтральный на вкус и запах;
- уменьшает потери при термообработке;
- имеет высокую термостабильности.

Информация о компании: стр.55



## 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания



### Функциональные ингредиенты

**Ассортимент:** ингредиенты для создания трендовых «здоровых» продуктов с полезными свойствами:

- Кознзим Q10 и функциональные комплексы с Q10
- Фитостерины
- Бета-глюкан
- Омега-3
- Фруктоолигосахариды (ФОС)
- Галактоолигосахариды (ГОС)

**Сфера использования:** молочные продукты, безалкогольные напитки, кондитерские изделия, батончики-мюсли, каши, детское питание и т.д.)

**Функции:**

- Q10 – ингредиент для красоты и молодости
- фитостерины поддерживают здоровье сердца, снижают уровень холестерина, повышают иммунитет
- Бета-глюкан - растворимая клетчатка, снижает холестерин, контролирует аппетит, имеет пребиотические функции, регулирует содержание глюкозы в крови
- Омега-3 нормализует уровень холестерина, улучшает работу мозга, защищает нервные клетки, контролирует аппетит, улучшает обмен веществ
- ФОС – растворимое пищевое волокно с пребиотическими функциями, снижает калорийность продукта, замещает сахар
- ГОС – пребиотик, обладает иммуномоделирующим свойством, улучшает барьерные функции

**Особенности / преимущества / описание:** все ингредиенты обладают научно доказанными полезными свойствами.

Информация о компании: стр.50



### Гидролизаты сывороточных белков

**Сфера использования:**

- детское питание;
- спортивное питание;
- специализированное питание.

**Функции:**

- богатый источник аминокислот, в т.ч. незаменимых.
- источник высококачественного белка.

**Особенности / преимущества / описание:** высокое качество, технологическая и маркетинговая поддержка от выбора ингредиента до продвижения готового продукта на рынке.

Информация о компании: стр.50



### Суперцель MFF 180/ Supercel MFF 180

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Supercel  
**Производитель:** JRS

**Сфера использования:** мясная отрасль - для замены до 50% структурного шпика в сырокопченых колбасах.

**Особенности / преимущества / описание:**

- не имеет Е-номера;
- рекомендуемая пропорция 1 : 8 : 8 (MFF 180 : шпиг хребтовой : вода);
- обладает натуральным вкусом, без «пластмассового» вида и привкуса;
- имеет хорошую адгезию к фаршу;
- не выпадает при тонкой слайсерной нарезке;
- снижает себестоимость мясoproдуктов.

Информация о компании: стр.55



### Рисовая мука

**Страна производства:** Бельгия  
**Торговая марка:** Remyflo  
**Производитель:** Beneo-Remy

**Сфера использования:** кондитерские изделия, пекарские порошки, продукты диетического питания.

**Особенности / преимущества / описание:** рисовая мука Remyflo обладает высокой пищевой ценностью, а также может использоваться как текстуробразователь. Она не содержит глютена, аллергенов, имеет отличный аминокислотный состав, прекрасно переваривается в организме, подходит для продуктов с высокой диетической ценностью, но не имеющих типичного рисового вкуса. Она привносит особые хрустящие свойства, и поэтому, например, используется в экструдированных продуктах.

**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** мешки 25 кг.

Информация о компании: стр.30

## 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания



### РЕСВЕРАТРОЛ RESVIDA®

**Страна производства:** Швейцария  
**Торговая марка:** ResVida®  
**Производитель:** DSM Nutritional Products

**Сфера использования:** обогащение продуктов питания и напитков, а также биологически активных добавок к пище.

**Функции:** антиоксидант, защита иммунитета, противовоспалительный и антибактериальный эффект, здоровье сердца, контроль уровня сахара в крови, ограничение калорий.

**Особенности / преимущества / описание:** 99% транс-ресвератрол высочайшей степени очистки, обладающий высокой биологической активностью. Не содержит пестицидов и эмодина. Только resVida® обладает статусом безопасности GRAS для функциональных продуктов питания его функциональное позиционирование признано FDA. Более подробная информация на сайте [www.resvida.com](http://www.resvida.com)

**Физическое состояние:** кристаллический порошок.  
**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.35



### Бетулиносодержащий экстракт бересты

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Бетулиносодержащий экстракт бересты  
**Производитель:** ООО "Березовый мир"

**Ассортимент:** один продукт.  
**Сфера использования:** пищевая промышленность.

**Функции:** биологически активная добавка к пище и для специализированных продуктов питания.  
**Особенности / преимущества / описание:** натуральный экстракт бересты, содержащий бетулин не менее 60%, обладающий дополнительными свойствами: антиоксиданта, консерванта, эмульгатора, усилителя запаха и вкуса, улучшителя.

**Физическое состояние:** порошок.  
**Тип:** мелкокристаллический.  
**Состав:** сумма тритерпеновых соединений, с содержанием бетулина не менее 60%.  
**Дозировка:** суточная потребность до 80 мг бетулина.

**Срок хранения:** 3 года.  
**Упаковка:** банка по 300 гр.  
**Сертификат качества:** СГР № RU.77.99.88.003.Е.007947.07.15 от 22.07.2015 г.

Информация о компании: стр.55



### ЛЮТЕИН FLORAGLO® обладающий максимальной биодоступностью

**Страна производства:** Швейцария, Франция, США  
**Торговая марка:** FloraGLO®  
**Производитель:** DSM Nutritional Products

**Сфера использования:** для обогащения продуктов питания, безалкогольных напитков и биологически активных добавок к пище.

**Функции:** Лютеин – природный пигмент, обеспечивающий высокое качество зрения на долгие годы. Лютеин накапливается в хрусталике и макулярной (центральной) области сетчатки, где частично трансформируется в зеаксантин. Лютеин и зеаксантин защищают глаза от действия наиболее вредной синей части светового спектра путем отражения и поглощения лучей света, а так же являются сильными антиоксидантами и нейтрализуют свободные радикалы - агрессивные молекулы, разрушающие клетки сетчатки и вызывающие помутнение хрусталика. Дефицит лютеина приводит к накоплению разрушительных изменений в тканях глаза и к необратимому ухудшению зрения. Доказано, что ежедневный прием 6 мг лютеина приводит к снижению частоты развития катаракты на 20% и макулодистрофии возрастной дегенерации сетчатки на 43%.

**Особенности / преимущества / описание:** Лютеин может существовать в свободной форме и в форме эфира, но только свободный лютеин FloraGLO®, произведенный по технологии Actilease®, максимально усваивается организмом. При приеме продукта, содержащего свободный лютеин FloraGLO® Actilease®, организмом усваивается лютеина в 2 раза больше чем при приеме продукта на основе эфиров лютеина (при условии одинаковой дозировки лютеина в 2-х продуктах).

**Физическое состояние:** кристаллический порошок; жидкая суспензия.  
**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.35



### Уникальный функциональный ингредиент FRUITFLOW®, основанный на томатах

**Страна производства:** Италия **Торговая марка:** Fruitflow®  
**Производитель:** DSM Nutritional Products

**Сфера использования:** для обогащения продуктов питания, фруктовых соков, овощных соков, безалкогольных напитков и биологически активных добавок к пище. Не обладает ярко выраженным вкусом.  
**Функции:** уникальный функциональный ингредиент для здоровья сердца, направленный на кровоток.

**Особенности / преимущества / описание:** FruitFlow® - первый и единственный в мире ингредиент, действие которого направлено на кровоток и для которого официально разрешено применять рекламное позиционирование, в соответствии с пунктом 5 статьи 13 Постановления ЕС 1924/2006. Формулировка этого утверждения следующая: «Помогает поддерживать нормальную агрегацию тромбоцитов, что способствует здоровому кровотоку». В ходе десяти клинических исследований было доказано, что FruitFlow® поддерживает нормальную функцию тромбоцитов, оставляя их в спокойном состоянии, которое является идеальным для здорового кровотока. Эффект начинается через полтора часа после приема FruitFlow® и продолжается до 18 часов. Во время первой презентации FruitFlow® на выставке ингредиентов в Мадриде, этот натуральный ингредиент завоевал сразу две номинации – первое место среди ингредиентов для здоровья сердца, а также звание лучшего ингредиента.

**Физическое состояние:** жидкая форма, сухой порошок.  
**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.35

## 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания



### Полиненасыщенные жирные кислоты ОМЕГА-3

**Страна производства:** Швейцария, Германия, США  
**Торговая марка:** MEG-3™, life's DHA™  
**Производитель:** DSM Nutritional Products

**Ассортимент:** ПНЖК растительного и нерастительного происхождения

**Сфера использования:** для обогащения детского питания, для продуктов питания, безалкогольных напитков, продуктов и напитков для беременных и кормящих женщин.

**Функции:** многочисленные исследования, проведенные в последние годы, показали, что полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3, потребляемые с пищей, способствуют поддержанию функции сердца и сосудов, снижают уровень жиров крови, помогают поддерживать в норме артериальное давление и нормальный ритм сердца. В исследованиях продемонстрировано, что ЭПК и ДГК, возможно, способствуют профилактике депрессии и злокачественных опухолей и поддерживают здоровье костей, суставов, головного мозга и глаз. Необходимы для правильного роста и развития детей, развития функции мозга и зрительного аппарата у младенцев, отвечают за иммунную систему, оказывают противовоспалительное действие.

**Особенности / преимущества / описание:** благодаря уникальным запатентованным технологиям компании DSM Nutritional Products, масла, порошки и эмульсии MEG-3™ занимают лидирующие позиции по вкусовым качествам, стабильности и чистоте. Благодаря ингредиентам Rorufa®, каждый может получать все преимущества Омега-3 без запаха и вкуса рыбы.

Компания DSM Nutritional Products также выпускает ингредиенты life's DHA™ - полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3 из растительного источника, не содержащего рыбных примесей. life's DHA™ представляет собой водорослевое масло с высоким содержанием ДГК.

**Физическое состояние:** масла, эмульсии, порошки.

**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.35



### Омега-3

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** SternVit  
**Производитель:** SternVitamin GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** ассортимент растительного и нерастительного происхождения.

**Сфера использования:** обогащение продуктов питания, напитков, детского питания, функциональных продуктов, производство БАД, спортивного питания.

**Функции:** улучшение скорости обмена веществ, повышение общего тонуса, улучшают функцию мозга и т.д.

**Особенности / преимущества / описание:**

- благодаря уникальным технологиям можно получить Омега-3 без запаха и вкуса;
- порошкообразная форма позволяет расширить ассортимент.

**Физическое состояние:** масло, порошок.

**Срок хранения:** 12-24 месяца.

**Упаковка:** картонная коробка с алюминиевым вкладышем от 5 до 25 кг.

**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр.49



### Растительные и фруктовые экстракты, травы

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Martin Bauer Group  
**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG, Finzelberg GmbH&Co.KG, Martin Bauer GmbH&Co.KG

**Ассортимент:** • натуральные экстракты из трав и фруктов (зеленых кофейных бобов экстракт, зеленого чая экстракт, родиолы экстракт, алоэ экстракт и др.); • концентраты соков (ацеролы сок в виде порошка, облепихи сок в виде порошка и др.).

**Сфера использования:** пищевая промышленность при производстве напитков и продуктов питания, в том числе для питания детей раннего возраста; при производстве биологически активных добавок и спортивного питания; при производстве функциональных продуктов питания, обогащенных пищевыми волокнами.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент, придает аромат, вкус, цвет и функциональные свойства, обеспечивая положительный имидж здорового продукта питания.

**Физическое состояние:** порошок 100% растворим в воде, молоке и соках.

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.

**Дозировка:** 1 - 3 г на 1000 мл или по желанию производителя.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.

**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет или мешки.

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС TP.

Информация о компании: стр.39

7.6 Пребиотики и пробиотики



**ФИБРЕГАМ**

**Страна производства:** Франция  
**Торговая марка:** FIBREGUM  
**Производитель:** NEXIRA  
**Ассортимент:** FIBREGUM B, FIBREGUM P, FIBREGUM BIO, FIBREGUM CLEAR C, FIBREGUM FEED, FIBREGUM BS, FIBREGUM TAN, FIBREGUM L  
**Сфера использования:** функциональные, обогащенные продукты питания и биологически активные добавки к пище.  
**Функции:** отличный источник пищевого растворимого волокна - пребиотика (подтверждено многочисленными клиническими испытаниями во всем мире), используется для обогащения всевозможных видов продуктов питания  
**Особенности / преимущества / описание:**

- полностью натуральный продукт, соответствующий требованиям «чистой этикетки»
- не имеет побочных эффектов
- низкий гликемический индекс
- низкая калорийность
- доказанный бифидогенный эффект
- безопасен для зубов; не аллергенный
- не содержит ГМО
- имеет низкую вязкость
- водорастворимый, негигроскопичный
- улучшает органолептические свойства продуктов
- синергичное взаимодействие с пробиотиками
- увеличивает срок годности продукта и сохраняет его свежесть на протяжении всего срока хранения
- обладает связующими свойствами.

**Физическое состояние:** быстрорастворимый порошок.  
**Состав:** камедь акации очищенная и инстантизированная (растворимое пищевое волокно).  
**Дозировка:** от 0,5%, допускается прием до 50г в день.  
**Срок хранения:** 3 года.  
**Упаковка:** мешки по 25 кг.  
**Сертификат качества:** в наличии.

Информация о компании: стр.264



**ЭКАСИЯ**

**Страна производства:** Франция  
**Торговая марка:** EQUACIA  
**Производитель:** NEXIRA  
**Ассортимент:** EQUACIA, EQUACIA XE, EQUACIA HV  
**Сфера использования:** функциональные, обогащенные продукты питания и биологически активные добавки к пище.  
**Функции:** Отличный источник пищевых волокон с пребиотическими свойствами (подтверждено клиническими испытаниями), используется для обогащения всевозможных видов продуктов питания и снижения содержания жира в пищевых продуктах.  
**Особенности / преимущества / описание:**

- полностью натуральный продукт, комбинация растворимых волокон акации и нерастворимых волокон пшеницы без глютена;
- уникальный текстурообразователь;
- позволяет снизить содержание жира до 50%;
- обладает загущающей способностью,
- отличный стабилизатор;
- увеличивает срок годности продукта и сохраняет его свежесть на протяжении всего периода хранения;
- обеспечивает идеальный пищевой баланс.

**Физическое состояние:** быстрорастворимый порошок.  
**Состав:** смесь камеди акации и волокон пшеницы, очищенная и инстантизированная.  
**Дозировка:** от 0,3%  
**Срок хранения:** 3 года.  
**Упаковка:** мешки по 20 кг.  
**Сертификат качества:** в наличии.

Информация о компании: стр.264



**Пребиотики, пробиотики**

**Ассортимент:**

- ФОС
- ГОС

**Сфера использования:**

- молочные продукты
- кондитерские изделия
- батончики-мюсли
- каши
- мороженое
- детское питание и т.д.

**Функции:**

- основным свойством пребиотиков является их избирательное стимулирование полезной для организма человека кишечной микрофлоры.

**Особенности / преимущества / описание:** ингредиенты обладают научно доказанными полезными свойствами

Информация о компании: стр.50

## 7.7 Пищевые волокна



**ИНГРЕДИЕНТЫ  
РАЗВИТИЕ**

### Клетчатка пшеничная

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** "Alba-Fibre"  
**Производитель:** Mikro-Technik GmbH & Co.KG  
**Ассортимент:** W-75R, W-200R, W-500R  
**Сфера использования:** используется при производстве хлебулочных, кондитерских изделий, теста, снеков, экструзионных продуктов, соусов и начинок, сырокопченых колбас, фарша, мясных консервов, паштетов, цельномышечных продуктов (в рассолах для шприцевания), напитков, а также молочных продуктов (йогуртов, творожных десертов, глазированных сырков, плавленых, свежих и имитационных сыров), также используется при разработке продуктов для диетического и здорового питания.  
**Функции:** • увеличение выхода готовой продукции за счет наличия экологически чистого балластного вещества; • влагоудерживающая способность; • текстуроформирующая функция  
**Особенности / преимущества / описание:** • высокая влагосвязывающая и жиросвязывающая способность; • снижение калорийности продуктов, обогащение продуктов питания балластными веществами; • инертна к любым рецептурным ингредиентам; • термостабильна и холодоустойчива; • экологически безопасный продукт.  
**Физическое состояние:** волокнистый порошок.  
**Тип:** продукт растительного происхождения.  
**Состав:** клетчатка пшеничная.  
**Дозировка:** 0,2-6,0 % массы готового продукта.  
**Срок хранения:** 36 месяцев с даты изготовления.  
**Упаковка:** мешки бумажные многослойные массой нетто 25 кг (W-75R), 20 кг (W-200R), 10 кг (W-500R).  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36



**Балтийская Группа**

### Пищевые волокна

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Herbacel

**Сфера использования:** кондитерская отрасль, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, напитков, продукты здорового питания.

#### Особенности / преимущества / описание:

- нейтральные органолептические характеристики;
- легко диспергируются, не образуя комков;
- декларация на этикетке "фруктовые волокна";
- обеспечивают превосходное высвобождение вкуса;
- увеличение выхода продукта за счет высокой водосвязывающей и водоудерживающей способности
- замедление процесса черствления, продление срока хранения готовых изделий

Информация о компании: стр.29



**МИЛОРАДА**

### Натуральные пищевые волокна

**Страна производства:** Нидерланды  
**Торговая марка:** Frutafit®, Frutalose®  
**Производитель:** Sensus

**Ассортимент:** инулины и фруктоолигосахариды из корня цикория.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, продуктов здорового питания.

**Особенности / преимущества / описание:** могут использоваться как заменители жира и сахара, текстурайзеры, снижают общую калорийность готового изделия, улучшают выход аромата, способствуют нормализации пищеварения

**Физическое состояние:** порошок, вязкая жидкость.

**Состав:** олигосахариды.

**Дозировка:** по рецептуре.

Информация о компании: стр.40

## 7.7 Пищевые волокна



### Клетчатка соевая

**Страна производства:** Китай

**Торговая марка:** INSOY

**Производитель:** SHANDONG XINLAI SOYBEAN BIOTECH CO.,LTD

**Сфера использования:** используется как нейтральный наполнитель с хорошими технологическими свойствами при производстве:

- вареных колбас, ветчины (корректирует характеристику мясного сырья, улучшает текстуру готового продукта);
- сосисок и сарделек (предотвращает отделение влаги и деформации продукта при вторичном нагреве, при снижении степени гидратации препятствует отделению влаги при вакуумной упаковке);
- полукопченых и варено-копченых колбас (уплотняет структуру и связывает жир, предотвращает оплавления шпига и выделения жира на поверхность оболочки при термической обработке);
- деликатесной продукции из мяса (используется в составной части инъекционных рассолов, улучшает текстуру и повышает выход готовой продукции);
- мясных и рыбных полуфабрикатах (корректирует реологические характеристики фарша: вязкость, стабильность, формуемость и характеристики вкуса и аромата в процессе термообработки и хранения);
- хлебулочных и кондитерских изделий, замороженного теста;
- молочных продуктов;
- фруктовых начинок, маринадов, соусов.

**Функции:** обладает высокой влагоудерживающей способностью 1:10 и дает стабильные эмульсии в соотношении 1:10:10.

**Особенности / преимущества / описание:** • корректировка недостатком основного сырья: мяса, птицы, рыбы; • снижение себестоимости и повышение качественных характеристик продукта.

**Физическое состояние:** волокнистый порошок.

**Тип:** продукт растительного происхождения.

**Состав:** клетчатка соевая.

**Дозировка:** до 3 %.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, вес нетто 20 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36



### Суперцель Пищевые волокна

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** Supercel

**Производитель:** JRS

**Ассортимент:** пшеничные волокна, овсяные волокна, бамбуковые волокна.

**Сфера использования:** мясная, кондитерская, молочная и др..

**Особенности / преимущества / описание:**

Стандартные типы от 35 до 1000 мкм.

Свойства органолептические: нейтральный вкус и аромат

- Свойства пищевые:
  - общее содержание пищевых волокон ~96%,
  - обогащение волокнами,
  - снижение калорий,
  - преимущественно нерастворимые пищевые волокна,
  - без глютена,
  - без фитиновой кислоты,
  - гипоаллергенный.
- Свойства функциональные:
  - трехмерный каркас из волокон,
  - капиллярный эффект,
  - высокая водо- и жирудерживающая способность,
  - улучшает текстуру и структуру,
  - функционально не зависит от температуры, давления и значения pH,
  - очень высокая микробиологическая безопасность
  - срок годности до 5 лет

Информация о компании: стр.55

## 7.7 Пищевые волокна

## 7.8 Функциональные молочные ингредиенты



### СУПЕРЦЕЛЬ Растительные волокна

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Supercel  
**Производитель:** JRS

**Ассортимент:** картофельные волокна, гороховые волокна.  
**Сфера использования:** мясная, кондитерская, молочная и др..  
**Особенности / преимущества / описание:**  
Стандартные типы от 20 до 1000 мкм.  
Свойства органолептические: вкус и запах от нейтрального до характерного горохового/ картофельного

- Свойства пищевые:
  - общее содержание пищевых волокон ~65%,
  - обогащение волокнами,
  - снижение калорий,
  - комбинация растворимых и нерастворимых волокон с устойчивым крахмалом,
  - без глютена.
- Свойства функциональные:
  - трехмерный каркас из волокон,
  - капиллярный эффект,
  - высокая водоудерживающая способность,
  - улучшает текстуру и структуру,
  - увеличение функциональности при более высоких температурах
  - очень высокая микробиологическая безопасность
  - срок годности до 2 лет.

Информация о компании: стр.55



### Гидролизаты сывороточных белков

**Сфера использования:**

- детское питание;
- спортивное питание;
- специализированное питание.

**Функции:**

- богатый источник аминокислот, в т.ч. незаменимых.
- источник высококачественного белка.

**Особенности / преимущества / описание:** высокое качество, технологическая и маркетинговая поддержка от выбора ингредиента до продвижения готового продукта на рынке.

Информация о компании: стр.50



### СУПЕРЦЕЛЬ Фруктовые волокна

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Supercel  
**Производитель:** JRS

**Ассортимент:** яблочные волокна, органические яблочные волокна, волокна какао.  
**Сфера использования:** мясная, кондитерская, молочная и др..  
**Особенности / преимущества / описание:**  
Стандартные типы от 30 до 900 мкм.  
Свойства органолептические: вкус и аромат свойственный яблочному, красновато-коричневый порошок

- Свойства пищевые:
  - общее содержание пищевых волокон ~60%,
  - комбинация из нерастворимых и растворимых пищевых волокон,
  - снижение калорий,
  - без глютена,
  - без фитиновой кислоты,
  - гипоаллергенный.
- Свойства функциональные:
  - высокая водоудерживающая способность,
  - образование в продукте трехмерного стабилизирующего каркаса,
  - благодаря капиллярному эффекту происходит равномерное распределение и связывание влаги внутри продукта,
  - очень высокая микробиологическая стабильность,
  - срок годности до 2 лет.

Информация о компании: стр.55



### Пищевые волокна

**Страна производства:** Франция  
**Производитель:** ID FOOD

**Ассортимент:** Бамбуковые, пшеничные, морковные, цитрусовые, яблочные, гороховые(нерастворимые).

**Сфера использования:**

- для хлебо-булочных изделий
- для сухих смесей
- для мороженого
- для молочных продуктов
- для соусов
- для мясных продуктов.

**Функции:** Снижение калорийности, повышение стабильности при замораживании-размораживании, связывание воды и жира, улучшение текстуры изделий, предотвращение отделения влаги при хранении изделий в вакуумной упаковке и замороженных полуфабрикатов из рубленого мяса, увеличение выхода продукции. Максимальное поглощение влаги до 18 %.

Информация о компании: стр.28

7.8 Функциональные молочные ингредиенты

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

**Функциональные молочные белки**

**Страна производства:** Аргентина  
**Торговая марка:** Nutrilac  
**Производитель:** Arla Foods Ingredients

**Ассортимент:** Nutrilac CH-7694.  
**Сфера использования:** молочная отрасль, производство продуктов здорового питания.  
**Функции:** натуральный концентрат молочного белка, разработанный для производства творожных сыров и термостабильных начинок.  
**Особенности / преимущества / описание:**

- концентрат сывороточных белков;
- высокая стабильность продукта;
- улучшенная структура конечного продукта за счет стандартизации сухого вещества;
- термостабильность.

**Физическое состояние:** порошок.  
**Тип:** концентраты сывороточных белков.  
**Состав:** различный, в зависимости от продукта.  
**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.

**Срок хранения:** 18 мес. в сухом, защищенном от света месте.  
**Упаковка:** мешки 20 кг.  
**Сертификат качества:** ISO 9001. FSSC 22000. Сертификат соответствия. Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр.47

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

**Функциональные молочные белки**

**Страна производства:** Аргентина  
**Торговая марка:** Nutrilac  
**Производитель:** Arla Foods Ingredients

**Ассортимент:** Nutrilac YO-5088.  
**Сфера использования:** молочная отрасль, производство продуктов здорового питания.  
**Функции:** разработан для питьевых йогуртов и других напитков из ферментированного молока, обеспечивает прекрасную питьевую вязкость и приятный вкус в напитках с высоким содержанием белка.  
**Особенности / преимущества / описание:**

- предотвращение синерезиса, благодаря высокой связывающей способности;
- стабильная вязкость конечного продукта на протяжении всего срока хранения;
- высокая энергетическая ценность из натурального молочного белка.

**Физическое состояние:** порошок.  
**Тип:** концентраты сывороточных белков.  
**Состав:** различный, в зависимости от продукта.  
**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.  
**Срок хранения:** 18 мес. в сухом, защищенном от света месте.  
**Упаковка:** мешки 20 кг.  
**Сертификат качества:** ISO 9001. FSSC 22000. Сертификат соответствия. Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр.47

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

**Функциональные молочные белки**

**Страна производства:** Аргентина  
**Торговая марка:** Nutrilac  
**Производитель:** Arla Foods Ingredients

**Ассортимент:** Nutrilac CH-4560.  
**Сфера использования:** молочная отрасль, производство продуктов здорового питания.  
**Функции:** обеспечивает имитацию жира, улучшает текстуру и повышает выход готовой продукции в зависимости от типа сыра и процесса.  
**Особенности / преимущества / описание:**

- улучшение текстуры и структуры готовой продукции;
- хорошая смешиваемость в холодных смесях;
- улучшенная имитация жира;
- увеличение выхода конечного продукта.

**Физическое состояние:** порошок.  
**Тип:** концентраты сывороточных белков.  
**Состав:** различный, в зависимости от продукта.  
**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.  
**Срок хранения:** 18 мес. в сухом, защищенном от света месте.  
**Упаковка:** мешки 25 кг.  
**Сертификат качества:** ISO 9001. FSSC 22000. Сертификат соответствия. Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр.47

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

**Функциональные молочные белки**

**Страна производства:** Аргентина  
**Торговая марка:** Nutrilac  
**Производитель:** Arla Foods Ingredients

**Ассортимент:** Nutrilac YO-7700.  
**Сфера использования:** молочная отрасль, производство продуктов здорового питания.  
**Функции:** высокопитательный натуральный молочный белок, разработанный для придания более кремообразной текстуры йогуртам и другим ферментированным молочным продуктам, состоит исключительно из молочных компонентов.  
**Особенности / преимущества / описание:**

- снижение или исключение использования немолочных компонентов;
- улучшенная структура продукта;
- может быть использован в производстве йогуртов с живыми бактериями и в йогуртах длительного хранения;
- гладкая, кремообразная структура.

**Физическое состояние:** порошок.  
**Тип:** концентраты сывороточных белков.  
**Состав:** различный, в зависимости от продукта.  
**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.

**Срок хранения:** 18 мес. в сухом, защищенном от света месте.  
**Упаковка:** мешки 20 кг.  
**Сертификат качества:** ISO 9001. FSSC 22000. Сертификат соответствия. Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр.47



## VIII. Ингредиенты с комбинированными функциями

### 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси ..... стр. 160 - 186

- Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел
- Продукты из орехов (Орехи: цельные, молотые, обжаренные. Продукты из орехов: масла, пасты, пюре)
- Овощные продукты (Дегидратированные / Сушёные. Консервированные / замороженные. Овощные порошки)
- Фруктово-ягодные продукты (Асептические. Варенья, джемы, кондированные плоды. Концентраты фруктовых соков. Консервированные / замороженные. Порошки. Сухофрукты)
- Молочные продукты (Казеинаты и производные. Лактоза. Масло (молочные жиры). Молочные порошки и смеси. Молочные продукты, другое. Продукты из молочной сыворотки)
- Продукты из мяса и птицы (Дегидратированное / сухое. Консервированное / вареное / замороженное. Порошки и экстракты)
- Рыба и морепродукты (Рыба: дегидратированная / сушёная. Рыба: консервированная / замороженная. Рыбные порошки и экстракты)
- Органические ингредиенты (Органические основы и смеси. Органические полуфабрикаты)
- Яйцепродукты
- Экстракты (не рыбные, не мясные)

### 8.2 Продукты и добавки для мясо- и рыбопереработки ..... стр. 186 - 188

### 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители ..... стр. 189 - 192

### 8.4 Концентраты ..... стр. 193

### 8.5 Какао, какао-продукты ..... стр. 193 - 195

### 8.7 Начинки, наполнители ..... стр. 196 - 201

### 8.8 Соевые продукты ..... стр. 202 - 203

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Заменители масла какао нетемператуемые нелауринового типа группы «Эколад»

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Эколад»  
**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Эколад 1202-37», «Эколад 1001-33», «Эколад 1101-33», «Эколад 1401-33».  
**Сфера использования:** кондитерская и масложировая отрасль.

**Функции:** производство кондитерских глазурей, формирование корпусов конфет.  
**Особенности / преимущества / описание:**  
 - получены методом высокотехнологичного фракционирования и частичной гидрогенизации растительных масел;  
 - нетемператуемые, совместимы с маслом какао до 20%.  
**Физическое состояние:** цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.  
**Тип:** нелауриновый.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные.  
**Дозировка:** в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

**Срок хранения:** хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:  
 • не выше +20 °С - 12 мес.  
 • выше 20 °С до 30 °С - 8 мес.  
 • выше 30 °С до 40 °С - 4 мес.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.52



### Эквивалент масла какао группы «Эквилад»

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Эквилад»  
**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Эквилад 0101-34».  
**Сфера использования:** кондитерская промышленность.

**Функции:** производство кондитерских глазурей, формирование корпусов конфет.  
**Особенности / преимущества / описание:**  
 - получен методом высокотехнологичного фракционирования растительных масел;  
 - предназначен для полной или частичной замены масла какао в кондитерских изделиях и кондитерских полуфабрикатах, в том числе шоколадной глазури, совместим с маслом какао до 100%.

**Физическое состояние:** цвет: белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.  
**Тип:** нелауриновый.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные.  
**Дозировка:** в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

**Срок хранения:** хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре до +20 °С включительно - 12 месяцев.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011 (ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.52

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Заменители масла какао нетемператуемые лауринового типа группы «Эколад S»

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Эколад»  
**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Эколад 3001-35 S», «Эколад 4001-36 S».

**Сфера использования:** кондитерская промышленность.

**Функции:** производство пустотелых фигур, кондитерских плиток, отливка корпусов для конфет типа «Ассорти», глазурей для кондитерских изделий, творожных сырков, совместимы с маслом какао до 5%.

**Особенности / преимущества / описание:**

- характеризуются высокой скоростью кристаллизации и отличными усадочными свойствами;
- обладают высокой скоростью плавления и хорошими органолептическими характеристиками.

**Физическое состояние:** цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.

**Тип:** лауриновый.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

**Срок хранения:** хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:

- не выше +20 °С - 12 мес.
- свыше 20 °С до 30 °С - 8 мес.
- свыше 30 °С до 40 °С - 4 мес.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.52



### Заменители масла какао нетемператуемые лауринового типа группы «Эколад SP»

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Эколад»  
**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Эколад 3701-35 SP», «Эколад 3201-38 SP», «Эколад 3601-38 SP»

**Сфера использования:** кондитерская и молочная промышленность.

**Функции:** производство кремов на растительных маслах.

**Особенности / преимущества / описание:**

- получены методом высокотехнологичного фракционирования растительных масел и жиров;
- обладают высокой скоростью плавления и хорошими органолептическими характеристиками.

**Физическое состояние:** цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.

**Тип:** лауриновый.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой изделия.

**Срок хранения:** Хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:

- не выше +20 °С - 12 мес.
- свыше 20 °С до 30 °С - 8 мес.
- свыше 30 °С до 40 °С - 4 мес.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.52

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Кондитерские жиры группы «Экомикс»

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Экомикс»  
**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Экомикс 1103-32», «Экомикс 1402-32».  
**Сфера использования:** кондитерская промышленность  
**Функции:** производство жировых начинок для конфет, батончиков, сбивных и жировых начинок для вафельных изделий.  
**Особенности / преимущества / описание:**

- получены методами фракционирования и перэтерификации лауриновых и нелауриновых масел и жиров;
- не содержат трансизомеров жирных кислот.

**Физическое состояние:** цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

**Срок хранения:** хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:

- не выше +20 °С - 12 мес.
- свыше 20 °С до 30 °С - 8 мес.
- свыше 30 °С до 40 °С - 4 мес

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.52



### Кондитерские жиры группы «Эконат»

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Эконат»  
**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:**

- для мягких начинок: «Эконат 2004», «Эконат 1004-32»;
- для конфетных масс: «Эконат 1902-36», «Эконат 1802-36»;
- для производства печенья, начинок для вафель: «Эконат 1603-37».

**Сфера использования:** кондитерская промышленность.

**Функции:** производство широкого спектра кондитерских изделий: от полужидких и мягких пастообразных начинок до конфетных жировых и твердых конфетных масс типа пралине.

**Особенности / преимущества / описание:**

- являются первой в России группой специализированных жиров с содержанием транс-изомеров жирных кислот до 1%;
- производятся из высококачественных масел методами перэтерификации и высокотехнологичного фракционирования.

**Физическое состояние:** цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная: от жидкой до твердой.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

**Срок хранения:** хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:

- не выше +20 °С - 12 мес.
- свыше 20 °С до 30 °С - 8 мес.
- свыше 30 °С до 40 °С - 4 мес.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.52

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное), Жирные кислоты, Эквиваленты и заменители жиров, Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Кондитерские жиры группы «Эконд»

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** «Эконд»

**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Эконд 1102-35», «Эконд 1402-36».

**Сфера использования:** кондитерская промышленность.

**Функции:** производство конфет типа пралине, жировых начинок для конфет.

**Особенности / преимущества / описание:**

- «Эконд 1102-35» – универсальный жир для конфет типа пралине, обладает хорошими свойствами плавления и термостойкостью, что позволяет использовать его в производстве конфетных масс в зимний и летний периоды;
- «Эконд 1402-36» обладает высокой скоростью кристаллизации, что позволяет повышать производительность линии благодаря увеличению скорости прохождения продукта через тоннель, рекомендуется для производства конфет типа пралине.

**Физическое состояние:** цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная: от жидкой до твердой.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

**Срок хранения:** хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:

- не выше +20 °С - 12 мес.
- свыше 20 °С до 30 °С - 8 мес.
- свыше 30 °С до 40 °С - 4 мес.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.52



### Кондитерские жиры группы «Эконфе»

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** «Эконфе»

**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Эконфе 1003-36», «Эконфе 1203-34», «Эконфе 1403-35», «Эконфе 2304-32».

**Сфера использования:** кондитерская промышленность.

**Функции:** производство начинок для вафель, вафельных трубочек, шоколадно-вафельных тортов, конфет, батончиков, печенья-сэндвич, а также начинок для рулетов.

**Особенности / преимущества / описание:**

- имеют высокую скорость кристаллизации, что позволяет избежать проблем смещения вафельных листов, вытекания начинки при намазке;
- имеют хорошие характеристики плавления, обеспечивающие высокие органолептические свойства готовых изделий.

**Физическое состояние:** цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная: от пластичной до твердой.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

**Срок хранения:** хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:

- не выше +20 °С - 12 мес.
- свыше 20 °С до 30 °С - 8 мес.
- свыше 30 °С до 40 °С - 4 мес.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.52

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Кондитерские жиры группы «Экоайс»

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Экоайс»  
**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Экоайс 1402-28».  
**Сфера использования:** кондитерская и молочная промышленность.

**Функции:** производство начинок для конфет.

**Особенности / преимущества / описание:** имеет резкий профиль плавления и быстрое освобождение аромата, получен на основе лауриновых масел и жиров методом переэтерификации и высокотехнологичного фракционирования.

**Физическое состояние:** цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

**Срок хранения:** хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:

- не выше +20 °С - 12 мес.
- свыше 20 °С до 30 °С - 8 мес.
- свыше 30 °С до 40 °С - 4 мес.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.52



### Заменитель молочного жира группы Oilblend

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Oilblend  
**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», ООО «Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** Oilblend 1003-36, Oilblend 1503-33, Oilblend 1503-34.

**Сфера использования:** молочная, масложировая, кондитерская отрасли.

**Функции:** для производства спредов, молокосодержащих продуктов: сметанного, творожного, сырных (твердых и плавленых), а также молокосодержащих консервов.

**Особенности / преимущества / описание:**

- получены на основе растительных масел;
- максимально приближены к молочному жиру по органолептическим показателям, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам;
- благодаря широкому ассортименту по твердости подходят для различных молокосодержащих продуктов;
- улучшают физические свойства молочного жира, повышают стойкость готового продукта к высоким температурным условиям;
- содержат эссенциальные жирные кислоты, что повышает физиологическую ценность готовых продуктов;
- по желанию потребителя добавляются эмульгаторы (дистиллированный моноглицерид, лецитин) и краситель (β-каротин);
- имеют высокую окислительную стабильность;
- не содержат ароматизаторов, имеют обезличенные вкус и запах.

**Физическое состояние:** цвет: белый или желтый (в зависимости от внесенных добавок), в расплавленном состоянии – прозрачный; консистенция при 18 °С – однородная пластичная, допускается зернистая мягкая.

**Состав:** рафинированные дезодорированные растительные масла, в том числе модифицированные.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой.

**Срок хранения:** хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:

- не выше +20 °С - 12 мес.
- свыше 20 °С до 30 °С - 8 мес.
- свыше 30 °С до 40 °С - 4 мес.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.52

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырьё для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Заменители молочного жира группы «Эколакт»

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Эколакт»  
**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Эколакт 1403-35», «Эколакт 1403-33», «Эколакт 1903-33 TF».

**Сфера использования:** молочная, масложировая, кондитерская отрасль.

**Функции:** для производства молокосодержащих продуктов, спредов, сырных продуктов, в том числе плавящихся.

**Особенности/ преимущества/ описание:**

- получены методом высокотехнологичной переэтерификации на основе растительных масел;
- максимально приближены к молочному жиру по органолептическим показателям, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам;
- благодаря широкому ассортименту по твердости подходят для различных молокосодержащих продуктов;
- улучшают физические свойства молочного жира, повышают стойкость готового продукта к высоким температурным условиям;
- содержат эссенциальные жирные кислоты, что повышает физиологическую ценность готовых продуктов;
- по желанию потребителя добавляется эмульгатор (дистиллированный моноглицерид) и краситель (β-каротин);
- имеют высокую окислительную стабильность;
- не содержат ароматизаторов, имеют обезличенные вкус и запах.

**Физическое состояние:** цвет: белый или желтый (в зависимости от внесенных добавок), в расплавленном состоянии – прозрачный; консистенция при 18 °С – однородная, пластичная, допускается – зернистая, мягкая.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные, в том числе модифицированные.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой.

**Срок хранения:** Хранить при относительной влажности воздуха не более 90%, при температуре:

- не выше +20 °С – 12 мес.
- выше 20 °С до 30 °С – 8 мес.
- выше 30 °С до 40 °С – 4 мес.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011 (ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.52



### Заменители молочного жира групп «Эколакт», «Экоайс»

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Эколакт», «Экоайс»  
**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Эколакт 1403-35», «Эколакт 1403-33», «Экоайс 1003-32».

**Сфера использования:** мороженое с ЗМЖ.

**Функции:** производство мороженого с ЗМЖ.

**Особенности/преимущества/ описание:**

- получены методом высокотехнологичной переэтерификации на основе растительных масел;
- имеют чистый обезличенный вкус;
- использование сырья высокой степени очистки с низким содержанием первичных и вторичных продуктов окисления;
- отсутствие стабилизаторов в составе жиров;
- высокотехнологичны в производстве мороженого с ЗМЖ с различной степенью замены молочного жира.

**Физическое состояние:** цвет: белый, в расплавленном состоянии – прозрачный; консистенция при 18 °С – однородная пластичная, допускается зернистая мягкая.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные, в том числе модифицированные.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой.

**Срок хранения:** хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:

- не выше +20 °С - 12 мес.
- выше 20 °С до 30 °С - 8 мес.
- выше 30 °С до 40 °С - 4 мес.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011 (ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.52

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Маргарин столовый «Экоуниверсал»

**Страна производства:** Россия, Казахстан

**Торговая марка:** «Экоуниверсал»

**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», ТОО «ЭФКО АЛМАТЫ»

**Ассортимент:** «Экоуниверсал 1003-32», «Экоуниверсал 1203-32», «Экоуниверсал 1403-32», «Экоуниверсал 1503-34», «Экоуниверсал 1603-32».

**Сфера использования:** хлебопекарная, кондитерская и масложировая промышленность.

**Функции:** производство мучных кондитерских изделий: сахарного, затяжного, сдобного, овсяного печенья; пряников, кексов, сдобных хлебобулочных изделий.

**Особенности/ преимущества/ описание:**

- массовая доля жира – 82 %;
- обеспечивает высокие органолептические показатели готового продукта (чистый молочный вкус и аромат), стабильные в течение всего срока хранения;
- обеспечивает устойчивую стабильную эмульсию;
- обладает хорошими аэрационными свойствами, что дает возможность получать пышную, насыщенную воздухом массу;
- обеспечивает легкую формовку и отсадку теста, что предотвращает затягивание теста и способствует увеличению производительности;
- обеспечивает сохранение формы отсаженных изделий после выпечки;
- придает выпеченным изделиям аппетитную золотисто-коричневую окраску;
- использование маргаринов TF обеспечивает получение готовых изделий с пониженным содержанием транс-изомеров жирных кислот.

**Физическое состояние:** при температуре 20 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.

**Тип:** марка МТ

**Состав:** «Экоуниверсал 1003-32»: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода; эмульгаторы – Е 471, Е 475, Е 322; соль, сахар, консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор; краситель Е 160а; антиокислители - Е 300, Е 307.

**«Экоуниверсал 1403-32»:** рафинированные дезодорированные растительные масла (подсолнечное, пальмовое и его фракции); вода; эмульгатор - Е 471, сахар, консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор; краситель Е 160а; антиокислители - Е 300, Е 307.

**«Экоуниверсал 1203-32» и «Экоуниверсал 1203-32 TF»:** рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода; эмульгаторы – Е 471, Е 475, соль, сахар, консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор; краситель Е 160а; антиокислители - Е 300, Е 307

**«Экоуниверсал 1503-34»:** рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода; эмульгаторы – Е 471, Е 322; соль; сахар; консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор; краситель Е 160а, антиокислители – Е 300, Е 307.

**«Экоуниверсал 1603-32»:** рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде; вода; ароматизатор.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой хлебобулочного и мучного кондитерского изделия.

**Срок хранения:** при температуре от - 20 °С до + 20 °С вкл. - 12 мес. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции и притоке воздуха и относительной влажности воздуха не более 80 %.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия.

Информация о компании: стр.52



### Маргарины для кремов «Экокрем»

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** «Экокрем»

**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Экокрем 1103-32», «Экокрем 1103-32 TF»

**Сфера использования:** кондитерская, масложировая промышленность.

**Функции:** производство кремовых полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, как для прослойки, так и для отделки, при взбивании с использованием сухих компонентов, сахарного сиропа и сгущенного молока, производства суфле.

**Особенности/ преимущества/ описание:**

- массовая доля жира – 84 %;
- позволяют ускорить процесс производства;
- дают возможность удешевить рецептуру готового изделия;
- позволяют использовать большой ассортимент ингредиентов;
- облегчают процесс производства;
- позволяют получать полуфабрикаты с более нежной структурой;
- улучшают качество изделия;
- в составе отсутствуют холестерин и ГМО;
- использование маргаринов TF обеспечивает получение готовых изделий с низким содержанием транс-изомеров жирных кислот.

**Физическое состояние:** при температуре 10 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза - блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.

**Тип:** марка МТК.

**Состав:** «Экокрем 1103-32», «Экокрем 1103-32 TF» - рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода; эмульгаторы - Е 471, Е 475, Е 322; сахар; консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор, краситель Е 160 а; антиокислители - Е 300, Е 307.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой изделия.

**Срок хранения:** • при температуре от - 20 °С до 0 °С вкл. - 12 мес. • свыше 0 °С до + 18 °С вкл. – 9 мес.

Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции и притоке воздуха и относительной влажности воздуха не более 80 %.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия.

Информация о компании: стр.52



## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Маргарины для песочного теста «Экопай»

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** «Экопай»

**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Экопай 1404-32», «Экопай 1404-32 TF», «Экопай 1503-32», «Экопай 1503-32 TF».

**Сфера использования:** хлебопекарная, кондитерская и масложировая промышленность.

**Функции:** производство песочного печенья различных видов, песочных полуфабрикатов, пирожных и других кондитерских изделий, при производстве которых осуществляется взбивание маргарина.

**Особенности/преимущества/описание:**

- массовая доля жира – 82 %;
- высокие аэрационные свойства (взбивные), за счет которых маргарин для песочного теста обеспечивает рассыпчатость и увеличение объема готовых изделий;
- уменьшение себестоимости готового изделия за счет дополнительного введения в рецептуру большего количества муки и воды и за счет вывода из рецептуры яйцопродуктов;
- легкое формование и отсадка теста, что способствует увеличению производительности за счет снижения трудозатрат при отсадке изделий;
- технологичность использования (достаточно темперирования при комнатной температуре, возможно использование при низких температурах - от 8 °С до 16 °С);
- использование маргаринов TF обеспечивает получение готовых изделий с низким содержанием транс-изомеров жирных кислот.

**Физическое состояние:** при температуре 12 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.

**Тип:** марка МТ.

**Состав:** «Экопай 1404-32», «Экопай 1404-32 TF»: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода; эмульгаторы - Е 471, Е 475, Е 433; соль; консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор; краситель Е 160а; антиокислители - Е 306.

«Экопай 1503-32» и «Экопай 1503-32 TF»: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода; эмульгаторы - Е 471, Е 475, соль, консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор; краситель Е 160а; антиокислители - Е 300, Е 307.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой хлебобулочного и мучного кондитерского изделия.

**Срок хранения:** при температуре от - 20 °С до + 20 °С вкл. - 12 мес. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции и притоке воздуха и относительной влажности воздуха не более 80 %.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия.

Информация о компании: стр.52



### Маргарины с содержанием жира 60% и 72% «Домашний» и «Солнечный» (соответственно).

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** «Домашний», «Солнечный»

**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Домашний», «Солнечный»

**Сфера использования:** хлебопекарная и масложировая отрасли.

**Функции:** производство сдобных булочных и хлебобулочных изделий.

**Особенности/преимущества/описание:** «Домашний» (массовая доля жира – 60 %), «Солнечный» (массовая доля жира – 72 %).

- обеспечивает высокие органолептические показатели готового продукта (чистый молочный вкус и аромат), стабильные в течение всего срока хранения;
- придает выпеченным изделиям аппетитную золотисто-коричневую окраску;
- обеспечивает возможность получения продукции с отсутствием холестерина, ГМО;
- обеспечивает высокую устойчивость к окислению (низкие показатели кислотного и перекисного чисел);
- придает выпеченным изделиям равномерную пористость и однородность.

**Физическое состояние:** при температуре 20 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.

**Тип:** марка МТ.

**Состав:**

• «Домашний»: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода; эмульгатор Е 471; соль; сахар; консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор; краситель Е 160а; антиокислители - Е 300, Е 307.

• «Солнечный»: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода; эмульгаторы - Е 471, Е 475, Е 322; соль; сахар; консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор; краситель Е 160 а; антиокислители - Е 300, Е 307.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой хлебобулочного и мучного кондитерского изделия.

**Срок хранения:** при температуре от - 20 °С до + 20 °С вкл. - 12 мес. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции и притоке воздуха и относительной влажности воздуха не более 80 %.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия.

Информация о компании: стр.52

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Маргарины для слоеного теста «Экослайс»

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** «Экослайс»

**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Экослайс 1103-41», «Экослайс 1103-41 TF», «Экослайс 1203-41», «Экослайс 1503-43», «Экослайс 1503-41 TF», «Экослайс 1703-41», «Экослайс 1703-41TF», «Экослайс 1903-41 TF».

**Сфера использования:** кондитерская, масложировая и хлебопекарная промышленность.

**Функции:** производство дрожжевых и бездрожжевых слоеных изделий.

**Особенности/ преимущества/ описание:** «Экослайс 1103-41», «Экослайс 1103-41 TF», «Экослайс 1203-41», «Экослайс 1703-41», «Экослайс 1703-41TF», «Экослайс 1903-41 TF»: массовая доля жира – 82 %; «Экослайс 1503-43», «Экослайс 1503-41 TF»: массовая доля жира – 70 %;

- обеспечивают высокую пластичность во время раскатки и остаются пластичными при охлаждении между этапами слоения;
- не требуют смешивания с мукой, в отличие от варианта раскатки со сливочным маслом;
- обеспечивают равномерное разделение слоев при выпечке и получение готовых изделий с высоким подъемом и четко выраженными тонкими слоями;

- придают изделиям приятные сливочные вкус и аромат, золотистый цвет;

- уменьшают эффект крошливости в готовом изделии;

- расфасовка маргаринов «Экослайс» соответствует технологии применения их на производстве (пластины и блоки);

- использование маргаринов TF обеспечивает получение готовых изделий с низким содержанием транс-изомеров жирных кислот.

**Физическое состояние:** при температуре 16 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза - блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.

**Тип:** марка МТС.

**Состав:** «Экослайс 1103-41», «Экослайс 1103-41 TF», «Экослайс 1203-41», «Экослайс 1703-41», «Экослайс 1703-41 TF», «Экослайс 1503-43»: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде; вода; эмульгаторы - E 471, E 475, E 322; соль; сахар; консервант E202; регулятор кислотности E 330; ароматизатор; краситель E160, а; антиокислители - E300, E 307.

«Экослайс 1503-41 TF»: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде; вода; эмульгаторы - E 471, E 475, E 472с; соль; сахар; консервант E202; регулятор кислотности E 330; ароматизатор; краситель E160 а; антиокислители - E300, E 307.

«Экослайс 1903-41 TF»: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде; вода; ароматизатор.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

**Срок хранения:** • при температуре от - 20 °С до 0 °С вкл. - 24 мес. • свыше 0 °С до + 10 °С вкл. - 20 мес. • свыше + 10 °С до + 20 °С вкл. - 12 мес.

Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции и притоке воздуха и относительной влажности воздуха не более 80 %

**Упаковка:** • блоки массой 10 кг и 20 кг; без нарезки или нарезанные по 1 кг или 2 кг, обернутые в полимерный упаковочный материал или пергаментную бумагу. Блоки упакованы в ящики из гофрированного картона.

• пластины массой по 1, 2, 5 и 2,5 кг, обернутые в полимерный материал и упакованные в ящики из гофрированного картона массой 10 и 20 кг.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия.

Информация о компании: стр.52



### Жир кондитерский Oilprime

**Страна производства:** Россия, Казахстан

**Торговая марка:** Oilprime

**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», ООО «Пищевые Ингредиенты», ТОО «ЭФКО АЛМАТЫ»

**Ассортимент:** Oilprime 1003-32, Oilprime 1003-32 TF, Oilprime 1403-32, Oilprime 1003-32 TF.

**Сфера использования:** кондитерская, масложировая и хлебопекарная промышленность.

**Функции:** производство мучных кондитерских изделий: сахарного, затяжного, сдобного, овсяного печенья; пряников, кексов, сдобных хлебобулочных изделий, начинок для вафель и отделочных полуфабрикатов.

**Особенности/ преимущества/ описание:**

- снижение суммарных затрат, связанных с транспортированием, хранением, освобождением от транспортной упаковки и расплавлением жира при производстве готовой продукции;

- меньшая подверженность жиров специального назначения микробиологической порче в сравнении с маргариновой продукцией;

- обеспечивают высокие органолептические показатели готового продукта, стабильные в течение всего срока хранения;

- обеспечивают устойчивую стабильную эмульсию;

- обеспечивают высокую устойчивость к окислению;

- использование жиров TF обеспечивает получение готовых изделий с низким содержанием транс- изомеров жирных кислот..

**Физическое состояние:** при температуре 20 (±2) °С – консистенция однородная пластичная.

**Тип:** кондитерский жир.

**Состав:**

**Oilprime 1003-32, Oilprime 1003-32 TF:** рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое, эмульгатор - E 322, антиокислитель - E 306.

**Oilprime 1403-32, Oilprime 1403-32 TF:** рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, эмульгатор - E471, антиокислители - E 300, E 307.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой кондитерского или хлебобулочного изделия, отделочного полуфабриката или начинки.

**Срок хранения:** при температуре до +20 °С вкл. - 12 мес., свыше плюс 20 °С до плюс 30 °С вкл. - 8 мес., свыше плюс 30 °С до плюс 40 °С вкл. - 4 мес. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции и притоке воздуха и относительной влажности воздуха не более 90%. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.

**Сертификат качества:** ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия.

Информация о компании: стр.52

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырьё для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Какао-масло, эквиваленты какао-масла, заменители какао-масла

**Страна производства:** Голландия, Малайзия, Индонезия, Испания  
**Торговая марка:** • «Шоклин» • «КАСП» • «Кува» • Масло какао (Olam CoCoo / Guan Chong / Nederland / JB)

**Производитель:** Olam CoCoo, Guan Chong, Nederland, JB, Loders Croklaan.

**Ассортимент:**

- «Шоклин Р / М / MI» - эквиваленты какао-масла
- «КАСП 555» - лауриновые заменители какао-масла
- «Кува 300 / 500 / 700» - нелауриновые заменители какао-масла
- Какао-масло (Olam CoCoo / Guan Chong / Nederland / JB) - натуральное и дезодорированное

**Сфера использования:** используются в кондитерской, при производстве мороженого, косметической промышленности.

**Функции:** создание структуры и характера плавления продукта.

**Особенности / преимущества / описание:**

- жиры с различным профилем плавления;
- устойчивы к поседению;
- подчёркивают интенсивность аромата других ингредиентов;
- отличные вкусовые качества, ощущение прохлады и чистого вкуса при таянии;
- хорошо сохраняют вкус и аромат шоколада;
- масло какао - натуральный продукт богатый антиоксидантами и насыщенными жирными кислотами.

**Физическое состояние:** твёрдые.

**Срок хранения:** 9-12 мес. в сухом, защищённом от света месте

**Упаковка:** гофрокоробки по 25 кг. нетто

**Сертификат качества:** ISO 9001, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.38



### Прочие специальные жиры

**Страна производства:** Нидерланды

**Торговая марка:**

- «Дюркекс»
- «Ревил»

**Производитель:** Loders Croklaan.

**Ассортимент:**

- «Дюркекс» - жир для обжарки, производства начинок и шоколадных масс.
- «Ревил» - жиры для продуктов быстрого приготовления.

**Сфера использования:** производство кондитерских изделий, пищекопцентратов, обжарка.

**Функции:** обеспечивают стабильность производства.

**Особенности / преимущества / описание:**

- можно использовать в течении длительного срока;
- обеспечивает мягкую консистенцию начинок типа «Мусс»;
- предотвращает слипание сухих частиц;
- ускоряет кристаллизацию.

**Физическое состояние:** жидкий - «Дюркекс» / твёрдые хлопья - «Ревил».

**Тип:** растительные жиры специального назначения.

**Срок хранения:** 12 мес. в сухом, защищённом от света месте.

**Упаковка:** бочки по 200кг. / гофрокоробки по 25 кг. нетто.

**Сертификат качества:** ISO 9001, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.38



### Специальные жиры для глазури

**Страна производства:** Нидерланды / Малайзия

**Торговая марка:** • «Шоклин» • «КАСП» • «Айскер» • «Кува»

**Производитель:** Loders Croklaan

**Ассортимент:**

- «Шоклин Р / М / MI» - эквиваленты какао-масла, сходны по физическим свойствам с какао-маслом и поэтому полностью совместимы;
- «КАСП 555» - Кува - разработаны для изготовления нелауриновых глазурей;
- «Айскер» - разработан специально для производства глазурей для мороженого;
- «Кува 300 / 500 / 700» - нелауриновые заменители какао-масла.

**Сфера использования:** производство кондитерских изделий, мороженого.

**Функции:** обеспечивают стабильность производства.

**Особенности / преимущества / описание:**

- жиры с различным профилем плавления;
- устойчивы к поседению;
- подчёркивают интенсивность аромата других ингредиентов;
- отличные вкусовые качества, ощущение прохлады и чистого вкуса при таянии.

**Физическое состояние:** твёрдые, пластичные, мягкие.

**Тип:** растительные жиры специального назначения.

**Срок хранения:** 12 мес. в сухом, защищённом от света месте.

**Упаковка:** гофрокороба по 25 кг. нетто.

**Сертификат качества:** ISO 9001, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.38



### Специальные жиры для начинок

**Страна производства:** Нидерланды, Малайзия

**Торговая марка:**

- «Creamelt» - высшего качества для шоколадных начинок;
- «Biscuitine» - универсальность и гибкость в производстве;
- «Prestine» - жиры, замедляющие процесс «поседения»;
- «Durkex» - высокая стабильность для кондитерских паст и очень мягких начинок

**Производитель:** Loders Croklaan

**Ассортимент:** жиры с различным профилем плавления.

**Сфера использования:** производство кондитерских изделий.

**Функции:** создают консистенцию и профиль плавления начинок, предотвращают миграцию жира из начинок.

**Особенности / преимущества / описание:**

- темперлируемые и нетемперлируемые начиночные жиры для высококачественных конфет типа «Ассорти»;
- для начинок с высоким содержанием орехов;
- для водосодержащих начинок;
- для бисквитов и других мучных кондитерских изделий.

**Физическое состояние:** твёрдые, пластичные, мягкие, жидкие.

**Тип:** растительные жиры специального назначения.

**Состав:** спецификация.

**Дозировка:** спецификация.

**Срок хранения:** 9-12 мес. в сухом, защищённом от света месте.

**Упаковка:** гофрокороба по 25 кг. нетто.

**Сертификат качества:** ISO 9001, Сертификат Соответствия.

Информация о компании: стр.38

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Жиры специального назначения SDS® и СОЮЗ® для производства твердых и полутвердых начинок и конфет

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** SDS®, СОЮЗ®  
**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»



**Ассортимент:** SDS CP 309, SDS CP 312, SDS 620, SDS CP 314, SDS CP 320, SDS CP 340, SDS CP 360, SDS S 36-2, SDS S 38-2, СОЮЗ 104, СОЮЗ 107.

**Сфера использования:** кондитерская промышленность

- твердые и полутвердые массы типа «Пралине»;
- жировые и пралиновые начинки для вафельных изделий;
- жировые и пралиновые начинки для конфет;
- кремовые конфеты.

**Особенности / преимущества / описание:**

- хорошая совместимость с маслом какао и различными ореховыми маслами;
- улучшенные органолептические показатели;
- оптимальная скорость кристаллизации;
- увеличение сроков годности;
- отсутствие дефекта отслоения вафельных листов;
- оптимальное соотношение «цена-качество»

**Условия и сроки хранения:**

12 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.45



### Заменители масла какао SDS® лауринового типа предназначены для производства глазурей и кондитерских изделий

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** SDS®  
**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»



**Ассортимент:** SDS 500; SDS 600; SDS 610

**Сфера использования:** кондитерская промышленность.

- производство всех видов кондитерских глазурей:
  - для покрытия МКИ (тортов, рулетов, бисквитов, печенья, вафельных изделий);
  - для покрытия творожных сырков;
  - для покрытия зефира, мармелада, пастилы, восточных сладостей;
  - для покрытия различных видов конфет и т.д.;
- производство кондитерских плиток;
- производство пустотелых фигур;
- масса для формования конфет типа «Ассорти».

**Особенности / преимущества / описание:**

- придают готовым изделиям превосходный блеск;
- глазури на их основе не требуют темперирования;
- обладают высокой устойчивостью к жировому поседению, что позволяет использовать в продуктах с длительными сроками хранения;
- совместимы с начинками на основе жиров различного типа;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

**Условия и сроки хранения:** 12 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.45

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Жиры специального назначения SDS® FRY фритюрные

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** SDS® FRY  
**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»



**Ассортимент:** SDS F 100, SDS F 110, SDS F 106, SDS F 200, SDS F 400, SDS F 500, SDS F 508.

**Сфера использования:** пищевая промышленность. Ногеса.

- производство снековой продукции;
- кулинария, сети общественного питания;
- обжаривание хлебобулочных изделий;
- изготовление поп-корна;
- производство макаронных изделий быстрого приготовления.

**Особенности / преимущества / описание:**

- не содержат транс-изомеры жирных кислот;
- равномерная прожарка изделий;
- высокие вкусовые качества продукции;
- сохранение качества готового продукта при хранении;
- увеличение сроков годности продукции;
- высокая экономическая эффективность при производстве продукции;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

**Условия и сроки хранения:**

12 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг. 22,5 кг упаковка bag-in-box

Информация о компании: стр.45



### Жиры специального назначения SDS® и СОЮЗ® для производства мягких начинок и конфет

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** СОЮЗ®, SDS®  
**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»



**Ассортимент:**

- SDS CF 200, SDS CF 204, SDS CF 206, SDS CF 260
- СОЮЗ 50, СОЮЗ 52, СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 70F, СОЮЗ 71, СОЮЗ 102 .

**Сфера использования:** кондитерская промышленность

- сбивные конфеты;
- ирис, помадные молочные конфеты;
- начинки для конфет;
- начинки для выпеченных изделий;
- кремы для бисквитов и тортов.

**Особенности / преимущества / описание:**

- длительный индукционный период;
- высокая способность к аэрации;
- ощущение чистого вкуса при таянии;
- улучшенные органолептические показатели;
- отсутствие риска появления «мыльного» привкуса при хранении;
- увеличение сроков годности;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

**Условия и сроки хранения:**

12 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.45

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для продуктов молочкосодержащих сухих и сгущенных

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** СОЮЗ®, SDS®  
**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»



**Ассортимент:**

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23, SDS M03-51.

**Сфера использования:** молочная промышленность

- производство сухих молочкосодержащих продуктов;
- производство продуктов сгущенных, вареных.

**Особенности / преимущества / описание:**

- формирование желаемого вкуса и консистенции;
- технологичность;
- увеличение сроков годности готовых изделий;
- высокая экономическая эффективность.

**Условия и сроки хранения:** 8 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.45



### Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства сметанных продуктов, пастеризованных и сквашенных напитков

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** СОЮЗ®, SDS®  
**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»



**Ассортимент:**

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23, SDS M 03-51.

**Сфера использования:** молочная промышленность

- производство продукта сметанного;
- производство пастеризованных и сквашенных напитков.

**Особенности / преимущества / описание:**

- увеличение сроков годности готовой продукции;
- оптимальное соотношение «цена-качество»;
- формирование энергетической и пищевой ценности;
- технологичность.

**Условия и сроки хранения:** 8 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.45

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для мороженого

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** SDS®, СОЮЗ®  
**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»



**Ассортимент:**

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 71
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-23, SDS M 03-51.

**Сфера использования:** молочная промышленность

- для производства мороженого.

**Особенности / преимущества / описание:**

- отсутствие транс-изомеров жирных кислот;
- чистый обезличенный вкус;
- достаточная твердость при низких температурах и легкоплавкость при t° человеческого тела;
- оптимальное высвобождение вкуса наполнителей;
- возможность подбора жировой системы, исходя из требований, предъявляемых к триглицеридному составу;
- снижение количества холестерина.

**Условия и сроки хранения:**

8 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.45



### Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства спредов

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** СОЮЗ®, SDS®  
**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»



**Ассортимент:**

- СОЮЗ 50, СОЮЗ 52, СОЮЗ 51, СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71, СОЮЗ 75, СОЮЗ 103, СОЮЗ 107
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23 .

**Сфера использования:** молочная промышленность

- производство спредов (сливочно-растительного, растительно-сливочного, растительно-жирового);
- производство маргарина.

**Особенности / преимущества/описание:**

- получение продукта со сбалансированным жирно-кислотным составом и оптимальным соотношением полиненасыщенных жирных кислот Омега-6 и Омега-3;
- возможность формирования желаемого вкуса;
- получение необходимых структурно-механических свойств продукта;
- технологичность;
- высокая экономическая эффективность.

**Условия и сроки хранения:** 8 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.45

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Заменители молочного жира СОЮЗ® для сырных продуктов

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** СОЮЗ®  
**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»



**Ассортимент:**

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71.

**Сфера использования:** молочная промышленность.

- для производства сырных продуктов.

**Особенности / преимущества / описание:**

- стабильно высокое качество жиров;
- повышение безопасности готовой продукции;
- экономическая эффективность;
- технологичность.

**Условия и сроки хранения:**

8 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.45



### Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства продуктов творожных и сырков глазированных

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** СОЮЗ®, SDS®  
**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»



**Ассортимент:**

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23, SDS M03-51.

**Сфера использования:** молочная промышленность

- производство продукта творожного (кислотным способом, кислотно-сычужным способом, отдельным способом);
- производство сырков глазированных.

**Особенности / преимущества / описание:**

- увеличение выхода продукции;
- увеличение сроков годности готовой продукции;
- улучшение вкусовых показателей;
- высокая экономическая эффективность;
- технологичность.

**Условия и сроки хранения:** 8 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.45



## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Заменители молочного жира СОЮЗ® используется в производстве замороженных десертов

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** СОЮЗ®  
**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»



**Ассортимент:**

- СОЮЗ 50, СОЮЗ 51, СОЮЗ 52, СОЮЗ 52L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 71, СОЮЗ 75
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-23, SDS M03-51, SDS M04-80, SDS M04-85.

**Сфера использования:** молочная промышленность:

- для производства десертов.

**Особенности / преимущества / описание:**

- стабильно высокое качество жиров;
- повышение безопасности готовой продукции;
- экономическая эффективность;
- технологичность.

**Условия и сроки хранения:** 8 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.45



### Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства сырных плавленых продуктов

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** СОЮЗ®, SDS®  
**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»



**Ассортимент:**

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23, SDS M03-51.

**Сфера использования:** молочная промышленность

- производство сырных плавленых продуктов: ломтевых (копченых, колбасных), пастообразных (с различными наполнителями).

**Особенности / преимущества/описание:**

- получение необходимых структурно-механических свойств продукта;
- технологичность;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

**Условия и сроки хранения:** 8 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.45

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Эквиваленты масла какао Shoko-SDS для частичной и полной замены масла какао в шоколаде и шоколадных глазурах

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Shoko-SDS  
**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»



**Ассортимент:** Shoko-SDS 215, Shoko-SDS 250, Shoko-SDS 255.

**Сфера использования:** кондитерская промышленность

- частичная и полная замена масла какао в шоколаде и шоколадных глазурах;
- производство горького, темного и молочного шоколада;
- замена какао-масла при производстве корпусов конфет.

**Особенности / преимущества / описание:**

- полное соответствие всем стандартам ЕС;
- производство из высококачественных натуральных тропических масел (Ши, Иллипе) и фракционированного пальмового масла;
- сходство с маслом какао триглицеридного состава и физико-химическими показателями;
- 100% совместимость при замене какао масла, без ухудшения качества в течение длительного срока хранения;
- стабильность глазурей и шоколада в течение длительного срока хранения;
- увеличение сроков годности.

**Срок хранения:** 12 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.45



### Жиры специального назначения SDS® и СОЮЗ® для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** SDS®, СОЮЗ®  
**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»



**Ассортимент:**

- SDS CF 200, SDS CF 204, SDS CF 206, SDS S 36-1, SDS S 38-1, SDS S 36-2, SDS S 38-2
- СОЮЗ 52, СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 102, СОЮЗ 103, СОЮЗ 107.

**Сфера использования:** кондитерская промышленность:

- мучные кондитерские изделия;
- хлебобулочные изделия.

**Особенности / преимущества / описание:**

- увеличение сроков годности готовых изделий;
- увеличение выхода готовой продукции за счет удержания максимально допустимой влаги в продукции без ухудшения качественных характеристик;
- создание готовых изделий с высокими вкусовыми качествами и стабильностью в течение всего срока годности;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

**Срок хранения:** 12 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.45

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Жиры специального назначения SDS® для производства шоколадных паст, начинок для конфет типа «Ассорти» и шоколадных батончиков

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** SDS  
**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»



**Ассортимент:** SDS CF 200, SDS CF 204, SDS CF 206.

**Сфера использования:** кондитерская промышленность

- шоколадные пасты;
- начинки для конфет типа «Ассорти»;
- начинки для шоколада шоколадных батончиков.

**Особенности / преимущества / описание:**

- улучшенные органолептические показатели;
- отсутствие транс-изомеров;
- увеличивает срок годности готовых изделий;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

**Срок хранения:** 12 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.45



### Жиры специального назначения SDS® шортенинги

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** SDS  
**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»



**Ассортимент:** SDS S 36-1, SDS S 36-2, SDS S 38-1, SDS S 38-2.

**Сфера использования:** кондитерская промышленность

- производство кексов;
- производство песочных изделий (печенье «Курабье», «Венское» и т.д.);
- производство мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.

**Особенности / преимущества / описание:**

- специально подготовленный рецептурный состав растительных масел и эмульгаторов для каждой подгруппы;
- высокая устойчивость к окислению;
- получение изделий с равномерной пористостью;
- получение нежной рассыпчатой структуры;
- увеличение сроков годности изделий;
- хорошая формоустойчивость.

**Срок хранения:** 12 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.45

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



### Маргарины СОЮЗ®

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Марка МТ

**Производитель:** ООО Корпорация «СОЮЗ»

**Ассортимент:** • маргарин «СОЮЗ-Домашний» м.д.ж. 82,0%; • маргарин «СОЮЗ-Домашний» м.д.ж. 72,5%;  
• маргарин «СОЮЗ» для песочного теста м.д.ж. 82,0% .

**Сфера использования:** кондитерская промышленность.

- производство широкого спектра мучных изделий;
- производство хлебобулочных изделий (в том числе сдобных, сухарных, бараночных изделий);
- сбивные конфеты;
- ирис, помадные и молочные конфеты;
- начинки для выпеченных изделий;
- кремы для бисквитов и тортов.

**Особенности / преимущества / описание:**

- улучшенные качественные характеристики готового продукта: намокаемость, пористость, рассыпчатость;
- увеличение объема готового изделия;
- стабильность качественных характеристик в течение всего срока годности;
- получение безопасной продукции без транс-изомеров;
- оптимальное соотношение «цена-качество»
- высокая способность к аэрации;
- ощущение чистого вкуса при таянии;
- улучшенные органолептические показатели.

**Условия и сроки хранения:**

12 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.45



### Полиненасыщенные жирные кислоты ОМЕГА-3

**Страна производства:** Швейцария, Германия, США

**Торговая марка:** MEG-3™, life's DHA™

**Производитель:** DSM Nutritional Products

**Ассортимент:** ПНЖК растительного и нерастительного происхождения

**Сфера использования:** для обогащения детского питания, для продуктов питания, безалкогольных напитков, продуктов и напитков для беременных и кормящих женщин.

**Функции:** многочисленные исследования, проведенные в последние годы, показали, что полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3, потребляемые с пищей, способствуют поддержанию функции сердца и сосудов, снижают уровень жиров крови, помогают поддерживать в норме артериальное давление и нормальный ритм сердца. В исследованиях продемонстрировано, что ЭПК и ДГК, возможно, способствуют профилактике депрессии и злокачественных опухолей и поддерживают здоровье костей, суставов, головного мозга и глаз. Необходимы для правильного роста и развития детей, развития функции мозга и зрительного аппарата у младенцев, отвечают за иммунную систему, оказывают противовоспалительное действие.

**Особенности / преимущества / описание:** благодаря уникальным запатентованным технологиям компании DSM Nutritional Products, масла, порошки и эмульсии MEG-3™ занимают лидирующие позиции по вкусовым качествам, стабильности и чистоте. Благодаря ингредиентам MEG-3™ и life's DHA™, каждый может получать все преимущества Омега-3 без запаха и вкуса рыбы.

Компания DSM Nutritional Products также выпускает ингредиенты life's DHA™ - полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3 из растительного источника, не содержащего рыбных примесей. life's DHA™ представляет собой водорослевое масло с высоким содержанием ДГК.

**Физическое состояние:** масла, эмульсии, порошки.

**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.35

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Продукты из орехов (Орехи: цельные, молотые, обжаренные. Продукты из орехов: масла, пасты, пюре)



### Ореховые ингредиенты

**Ассортимент:**

- орехи различных видов, фракций, степеней обжарки...
- ореховые пасты и пралине
- карамелизированные орехи, крокранты
- марципан, персипан

**Сфера использования:**

- кондитерские изделия
- мороженое
- выпечка
- батончики-мюсли
- каши и др.

Информация о компании: стр.50



### Фисташка, фисташковая паста

**Ассортимент:**

- фисташка целая;
- фисташка дробленая;
- фисташковая паста.

**Сфера использования:**

- кондитерские изделия
- мороженое
- выпечка
- батончики

**Особенности / преимущества / описание:**

- яркий, уникальный вкус конечного продукта
- без добавок (паста 100% содержание фисташки)
- небольшая дозировка 3-5% (паста)
- строгое соблюдение качественных и микробиологических показателей

**Физическое состояние:** цвет от желто-зеленого до зеленого, стандартные фракции дроблёной фисташки (2-4 мм, 4-6 мм).

Информация о компании: стр.50



### Марципан, персипан

**Сфера использования:** • Производство мороженого • Производство конфет и шоколада • Производство бисквитов, пудингов, муссов • Производства тортов и пирожных

**Особенности / преимущества / описание:** Марципан - кондитерское изделие, изготовленное из массы бланшированного миндаля, растертого с сахарной пудрой и инвертным сахарным сиропом.

**Преимущества:** • классический европейский вкус, проверенный временем и потребителями • текстурная и вкусовая альтернатива миндалю • различные вкусовые акценты в зависимости от типа миндаля (средиземноморские орехи, калифорнийские орехи, горьковатые орехи) • высокое содержание миндаля – до 65% • высокие качественные показатели сырья • марципановая масса хорошо поддается формовке и моделированию.

Персипан - кондитерское изделие, изготовленное из ядер абрикосовых косточек, растертых с сахаром, глюкозным сиропом и крахмалом.

**Преимущества:**

- экономическая альтернатива марципану;
  - сферы применения – аналогичны марципану, но персипан является особенно выгодной альтернативой марципану в мучных кондитерских изделиях!
  - технологически схож с марципаном, может заменяться в рецептуре (влажность: марципан – 17% , персипан – 20%, содержание сахара: марципан – не более 35%, персипан – не более 35%);
  - для того, чтобы достичь максимально приближенного вкуса к марципану в продукте – можно смешать марципан и персипан в нужных пропорциях;
  - высокие качественные показатели и премиум качество продукта!
- На упаковке можно указывать «со вкусом миндаля», персипан схож по вкусу с марципаном!

Информация о компании: стр.50

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Продукты из орехов (Орехи: цельные, молотые, обжаренные. Продукты из орехов: масла, пасты, пюре)



### Полиненасыщенные жирные кислоты ОМЕГА-3

**Страна производства:** Швейцария, Германия, США  
**Торговая марка:** MEG-3™, life's DHA™  
**Производитель:** DSM Nutritional Products

**Ассортимент:** ПНЖК растительного и нерастительного происхождения

**Сфера использования:** для обогащения детского питания, для продуктов питания, безалкогольных напитков, продуктов и напитков для беременных и кормящих женщин.

**Функции:** многочисленные исследования, проведенные в последние годы, показали, что полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3, потребляемые с пищей, способствуют поддержанию функции сердца и сосудов, снижают уровень жиров крови, помогают поддерживать в норме артериальное давление и нормальный ритм сердца. В исследованиях продемонстрировано, что ЭПК и ДГК, возможно, способствуют профилактике депрессии и злокачественных опухолей и поддерживают здоровье костей, суставов, головного мозга и глаз. Необходимы для правильного роста и развития детей, развития функции мозга и зрительного аппарата у младенцев, отвечают за иммунную систему, оказывают противовоспалительное действие.

**Особенности / преимущества / описание:** благодаря уникальным запатентованным технологиям компании DSM Nutritional Products, масла, порошки и эмульсии MEG-3™ занимают лидирующие позиции по вкусовым качествам, стабильности и чистоте. Благодаря ингредиентам MEG-3™ и life's DHA™, каждый может получать все преимущества Омега-3 без запаха и вкуса рыбы.

Компания DSM Nutritional Products также выпускает ингредиенты life's DHA™ - полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3 из растительного источника, не содержащего рыбных примесей. life's DHA™ представляет собой водорослевое масло с высоким содержанием ДГК.

**Физическое состояние:** масла, эмульсии, порошки.

**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.35

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Овощные продукты (Дегидратированные / Сушёные. Консервированные / замороженные. Овощные порошки)



### Хлопья картофельные

**Страна производства:** Россия

**Сфера использования:** • для приготовления продуктов быстрого/моментального приготовления (картофельного пюре в пакетах, в стаканчиках, а также для быстро приготавливаемых супов и соусов в качестве натурального загустителя);

• для приготовления замороженных полуфабрикатов (картофельных вареников, котлет, биточков, зраз, хинкали, долмы, голубцов, клецек, кнедличков и т.п.). Хлопья картофельные могут быть как добавкой в тесто, так и основой для начинки. Основным преимуществом является сохранение свойств продукта при циклах замораживания-размораживания;

• для приготовления сухих полуфабрикатов (сухие смеси для приготовления картофельной запеканки, картофельных оладьев, галушек и т.д.);

• для приготовления различного вида выпечки и хлебобулочных изделий (блинчиков с картофельной начинкой, пирожков, картофельных рулетов, картофельного, ржаного и пшеничного хлеба). Хлеб с добавкой хлопьев становится более рыхлым и легко нарезается, уменьшается крошение, мякиш после выпечки дольше остается эластичным, приятным на вкус без признаков черствости;

• для приготовления пеллет, чипсов, снежков;

• для приготовления мясных изделий (колбас, паштетов и мясных консервов). Добавка 3-4% картофельных хлопьев положительно влияет на коэффициент впитывания воды, а также препятствует вытеканию жира в период хранения. При производстве паштетов и мясных консервов картофельные хлопья используются в качестве добавки;

• вместо панировочных сухарей (для рыбы, мяса и т.п.);

• для приготовления гарниров (картофельного пюре). Из 1 кг картофельных хлопьев можно приготовить 7 кг картофельного пюре. Широко используются на предприятиях общественного питания: в столовых, школах, детских садах, больницах, армии и т.д.).

**Особенности / преимущества / описание:** • сокращение затрат на производство, повышение рентабельности, снижение количества отходов производства; • не требуется длительное смешивание с водой, легко восстанавливаются холодной водой; • высокая гидратация, для гидратации не требуется специальное оборудование; • ускорение процесса приготовления картофельного пюре и готовой продукции; • отсутствие зависимости производителя от времени года и от запасов натурального картофеля в хранилищах; • снижение себестоимости готовых продуктов; • выпуск продукции стабильного качества, улучшение внешнего вида и вкусовых качеств готовых продуктов, длительный срок хранения.

**Физическое состояние:** картофельные хлопья от светло-желтого до желтого, в зависимости от сорта картофеля.

**Состав:** зависит от фирмы-изготовителя.

**Дозировка:** рекомендованная гидратация 1:6.

**Срок хранения:** от 12 до 18 месяцев.

**Упаковка:** мешки бумажные многослойные с внутренним полипропиленовым вкладышем массой нетто 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36



### Дегидратированные продукты, сухие смеси

**Страна производства:** Франция

**Производитель:** Diana Food SAS

**Ассортимент:** сухие концентраты фруктовых и овощных соков и пюре, в виде порошка и хлопьев, порошки и кусочки фруктов, овощей, грибов, специи.

**Сфера использования:** кондитерские изделия, мюсли, сухие полуфабрикаты соусов и супов, каш, в том числе для детского питания, молочные продукты, сыры и мороженое.

**Особенности / преимущества / описание:**

- содержат только натуральные ингредиенты;
- не содержат ГМ-компонентов;
- высокая степень чистоты;
- отличные органолептические показатели.

**Упаковка:** возможна асептическая упаковка.

Информация о компании: стр.40



### Концентрированные соки и пюре

**Страна производства:** Германия

**Производитель:** Iprona AG

**Ассортимент:** брусника, черника, облепиха, клубника, малина, красная смородина, гранат, бузина, вишня, слива, абрикос, банан, лайм, дыня, арбуз, персик, киви и многие другие.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снежков, продуктов здорового питания, HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:** окрашивают в натуральные цвета, не являясь красителем, без индекса Е,

декларируется на этикетке как натуральный сок  
В ассортименте редкие сорта фруктов и ягод (натуральные лесные ягоды, дикоросы и пр.)

Наличие экзотических соков (ацерола, питахайя (драконий фрукт), личи, камю-камю, акай, гуанабана, карамбола, мангостин и пр.)

Информация о компании: стр.29

# продукты с комбинированными функциями

8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси; 8.2 Продукты и добавки для мясо- и рыболопереработки; 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители; 8.4 Концентраты; 8.5 Какао, какао-продукты; 8.6 Шоколадные изделия; 8.7 Начинки, наполнители; 8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Ферментированные соевые продукты); 8.9 Сахар и сиропы; 8.10 Продукты из крови

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Фруктово-ягодные продукты (Асептические. Варенья, джемы, кондированные плоды. Концентраты фруктовых соков. Консервированные / замороженные. Порошки. Сухофрукты)



### Фруктовые порошки

**Ассортимент:** традиционные и экзотические вкусы

- сублимированные фруктовые порошки
- сублимированные фруктовые порошки с добавлением мальтодекстрина
- порошки на основе сока

**Сфера использования:** кондитерские изделия, мороженое, батончики-мюсли, каши, сухие завтраки, детское питание, чай, соусы, начинки.

**Функции:** фруктовый порошок придаёт продукту насыщенный фруктовый, ягодный вкус.

**Особенности / преимущества / описание:** Фруктовые порошки производятся путём измельчения сублимированных фруктов и ягод, соковые порошки – путём сублимационной сушки натуральных соковых концентратов

- натуральность
- насыщенный вкус фруктов и ягод
- натуральный цвет
- сохранение полезных свойств свежего сырья
- небольшой вес
- удобная малая дозировка.

**Физическое состояние:** сухой порошок.

Информация о компании: стр.50



### Сублимированные фрукты и ягоды, гранулы

**Ассортимент:** классические вкусы, вкусы супер-фруктов, экзотические вкусы:

- целые сублимированные фрукты и ягоды
- кусочки сублимированных фруктов и ягод
- слайсы
- фруктовые гранулы

**Сфера использования:**

- кондитерские изделия
- мороженое
- батончики-мюсли
- каши быстрого приготовления
- молочные продукты
- выпечка
- начинки и декорирование изделий

**Особенности / преимущества / описание:** сублимация ягод и фруктов – извлечение влаги из продуктов путём глубокой заморозки в условиях вакуума без изменения внешнего вида и с сохранением питательных свойств свежих фруктов и ягод.

- 100% натуральность
- яркий вкус и аромат фруктов и ягод
- сохранение полезных свойств свежего сырья
- хруст гранул в готовом продукте.

Информация о компании: стр.50



### Сублимированные продукты

**Производитель:** Chaucer Foods

**Ассортимент:**

- фрукты,
- ягоды,
- овощи,
- грибы,
- травы,
- молочные продукты.

**Сфера использования:**

- кондитерское производство,
- продукты быстрого приготовления.

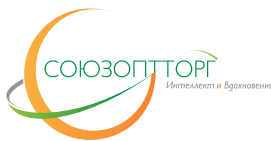
**Сертификат качества:** декларация о соответствии

Информация о компании: стр.26



## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Молочные продукты (Казеинаты и производные. Лактоза. Масло (молочные жиры). Молочные порошки и смеси. Продукты из молочной сыворотки).



### Сычужный казеин

**Страна производства:** Франция  
**Торговая марка:** Eurial  
**Производитель:** Eurial  
**Сфера использования:** молочная промышленность (сыроделие)  
**Особенности / преимущества / описание:** эффективен при производстве плавящихся и имитационных сыров; в сочетании с правильно подобранными солями-плавителями и крахмалом успешно заменяет сычужные сыры. Сычужный казеин создает трёхмерную структуру, в которой хорошо удерживаются жир и влага.

Преимущества использования сычужного казеина по сравнению с сычужными сырами:

- в нём в 3-4 раза выше содержание белка (80%). Для сравнения, в свежеработанном нежирном сыре 30-32%, в зрелом нежирном сыре – 20-25%.
- стандартное высокое качество ингредиента позволяет получать стандартный по консистенции качественный конечный продукт
- упрощение и сокращение продолжительности производственного процесса: не требуется технологической подготовки, как при использовании сычужных сыров (зачистка, вымачивание)
- возможность длительного хранения при положительных температурах, что исключает затраты на эксплуатацию холодильного оборудования

**Физическое состояние:** порошок  
**Срок хранения:** 12 месяцев

Информация о компании: стр.46



### Молочные белки Promilk, Procream

**Страна производства:** Франция  
**Торговая марка:** Promilk, Procream  
**Производитель:** Ingredia

**Сфера использования:** молочная промышленность, мороженое, масложировая промышленность.

**Функции:** в зависимости от продукта может использоваться в качестве: эмульгатора, стабилизатора, замены СОМ, продукта для улучшения структурных и органолептических свойств. Увеличивает выход продукта, сокращает производственный цикл и себестоимость продукта.

**Особенности / преимущества / описание:**

- позволяет решить типичные проблемы, связанные с невысоким качеством сырья;
- улучшает структурно-механические и органолептические характеристики готового продукта;
- обладает высокой влагосвязывающей способностью - хорошо сочетается с ЗМЖ, может использоваться в продуктах с рекомбинированным составом.

**Физическое состояние:** порошок.  
**Состав:** молочный белок.  
**Дозировка:** в зависимости от продукта.  
**Срок хранения:** 1-1,5 года.  
**Упаковка:** мешки по 20 и 25 кг.  
**Сертификат качества:** ISO: 9001:2008.

Информация о компании: стр.46



### Сычужный казеин

**Сфера использования:** молочная отрасль.

**Особенности / преимущества / описание:** натуральный сычужный казеин экономичен в использовании, более того, применение казеина позволяет упростить и ускорить производственный процесс.

При этом, так как казеин является полноценным молочным белком, он дает возможность получить конечный продукт сбалансированного состава, с более полно выраженным молочным вкусоароматическим профилем.

Немаловажным фактором является высокое содержание белка (не менее 90% в С.В.), за счет которого можно решить проблему исходного сырья, восполняя дефицит молочного белка.

Будучи изготовленным из натурального обезжиренного молока, казеин может быть включен в состав продуктов, соответствующих Техническому регламенту на молочную продукцию.

Информация о компании: стр.29



### Сыворотка молочная сухая

**Страна производства:** Аргентина  
**Торговая марка:** Arla  
**Ассортимент:** VARIOLAC 850  
**Сфера использования:**

- в молочной промышленности при производстве: спредов, сметанных продуктов, творога и творожных изделий, йогуртов, мороженого, сгущенного молока, плавящихся сыров, напитков;
- в комбикормовой промышленности для производства: кормов для с/х животных, в т.ч. производства заменителей молока;
- в мясоперерабатывающей промышленности при производстве: вареных колбас, сосисок, сарделек в качестве замены сухого молока;
- в кондитерской и хлебопекарной промышленности при производстве: кондитерских изделий, хлебобулочных изделий, шоколадных паст, начинок конфет и разнообразных глазурей;
- в масложировой промышленности при производстве: майонезов и жировых соусов.

**Особенности / преимущества / описание:**

- сыпучий порошок;
- высокая гидрофильность;
- сладковатый молочный вкус;
- улучшает и усиливает аромат;
- способствует реакции Майяра

**Срок хранения:** 12 месяцев  
**Упаковка:** бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем, вес 25 кг  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии

Информация о компании: стр.36

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Молочные продукты (Казеинаты и производные. Лактоза. Масло (молочные жиры). Молочные порошки и смеси. Продукты из молочной сыворотки).



### Концентрат сывороточных белков

**Торговая марка:** Arla

**Ассортимент:** Лакпродан 80

**Сфера использования:**

- молочные продукты;
- кондитерские изделия;
- сухие сливки для кофе;
- детское питание;
- спортивное питание;
- производство соусов, приправ;
- мясная промышленность;
- рыбная промышленность.

**Особенности / преимущества / описание:**

- высокая питательная ценность;
- высокая растворимость при pH 2-10;
- высокая растворимость при концентрации соли ниже 20%;
- низкая вязкость;
- хорошая эмульгирующая способность.

**Физическое состояние:** порошок.

**Срок хранения:** 24 месяца.

**Упаковка:** бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем, вес 20 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

### Лактоза Variolac

**Страна производства:** Дания, Германия

**Торговая марка:** Variolac

**Производитель:** Arla Foods Ingredients

**Ассортимент:** Variolac 99, Variolac 960.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная

отрасль, производство продуктов быстрого приготовления, снеков.

**Функции:** подходит для производства различной пищевой продукции.

**Особенности / преимущества / описание:**

- низкая гигроскопичность;
- высокая гидрофильность;
- способствует реакции Майяра.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** лактоза.

**Состав:** лактоза 99%/96%.

**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.

**Срок хранения:** 12 мес. в сухом, защищенном от света месте.

**Упаковка:** мешки 25 кг / бигбеги 1000 кг.

**Сертификат качества:** ISO 9001. FSSC 22000. Сертификат соответствия. Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр.47



### Сухое обезжиренное молоко

**Страна производства:** Россия, Беларусь, Турция, Швейцария, Аргентина

**Сфера использования:**

- в кондитерской промышленности;
- на хлебобулочных предприятиях;
- на молокозаводах для производства сгущенного молока, плавленого сыра, йогурта, творога;
- для производства спредов;
- в мясной промышленности;
- при производстве алкоголя;
- при производстве полуфабрикатов;
- на предприятиях, изготавливающих сухие каши и завтраки.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

### Сывороточный пермеат

**Страна производства:** Аргентина

**Торговая марка:** Variolac

**Производитель:** Arla Foods Ingredients

**Ассортимент:** Variolac 850.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная

отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого

приготовления, снеков, напитков, продуктов здорового питания.

**Функции:** подходит как альтернатива для замены 1:1 подсырной

сухой сыворотки / деминерализованной сыворотки, лактозы.

**Особенности / преимущества / описание:**

- сыпучий порошок;
- высокая гидрофильность;
- сладковатый молочный вкус;
- улучшает и усиливает аромат;
- способствует реакции Майяра.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** сывороточный пермеат.

**Состав:** лактоза 85%.

**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.

**Срок хранения:** 12 мес. в сухом, защищенном от света месте.

**Упаковка:** мешки 25 кг.

**Сертификат качества:** ISO 9001. FSSC 22000. Сертификат соответствия. Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр.47

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Органические ингредиенты (Органические основы и смеси. Органические полуфабрикаты)

Яйцепродукты



### Растительные и фруктовые экстракты, травы

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Martin Bauer Group  
**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG, Martin Bauer GmbH&Co.KG  
**Ассортимент:** • натуральные экстракты из трав и фруктов; • травы.  
**Сфера использования:** пищевая промышленность при производстве напитков и продуктов питания, в том числе для питания детей раннего возраста; при производстве биологически активных добавок и спортивного питания; при производстве функциональных продуктов питания, обогащенных пищевыми волокнами.  
**Функции:** придает положительный имидж здорового продукта питания, добавляет пищевую ценность продукту.  
**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент, придает аромат, вкус, цвет и функциональные свойства, обеспечивая положительный имидж здорового продукта питания.  
**Физическое состояние:** порошок 100% растворим в воде, молоке и соках.  
**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин или трава цельная и измельченная.  
**Дозировка:** 1 – 3 г на 1000 мл или по желанию производителя.  
**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.  
**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет или мешки.  
**Сертификат качества:** международный сертификат на ингредиенты со статусом «Органический», выдан в Германии. Свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр.39



### Яичный белок

**Страна производства:** Италия  
**Производитель:** PARMOVO S.r.l  
**Ассортимент:**

- белок сухой яичный (альбумин) повышенного гелеобразования EWP;
- белок сухой яичный (альбумин) повышенной взбиваемости EWPH W5, EWPH W6;

**Сфера использования:** кондитерская отрасль, производство продуктов здорового питания.  
**Особенности / преимущества / описание:** сухой яичный белок повышенной взбиваемости и повышенного гелеобразования.

Информация о компании: стр.29

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси  
Экстракты (не рыбные, не мясные)



**Растительные и фруктовые экстракты**

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Martin Bauer Group  
**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG, Finzelberg GmbH&Co.KG  
**Ассортимент:** • натуральные экстракты из трав и фруктов (розмарина экстракт, шалфея экстракт, кориандра экстракт, виноградных косточек экстракт и др.); • концентраты соков (ацеролы сок в виде порошка, облепихи сок в виде порошка и др.).  
**Сфера использования:** пищевая промышленность при производстве напитков и продуктов питания, в том числе для питания детей раннего возраста; при производстве биологически активных добавок и спортивного питания; при производстве функциональных продуктов питания, обогащенных пищевыми волокнами.  
**Функции:** придает положительный имидж здорового продукта питания, добавляет пищевую ценность продукту.  
**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент, придает аромат, вкус, цвет и функциональные свойства, обеспечивая положительный имидж здорового продукта питания.  
**Физическое состояние:** порошок 100% растворим в воде, молоке и соках.  
**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.  
**Дозировка:** 1 – 3 г на 1000 мл или по желанию производителя.  
**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.  
**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.  
**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр.39

8.2 Продукты и добавки для мясо и рыбопереработки



**Пшеничные волокна Суперцель WF 328**

**Страна производства:** Венгрия  
**Торговая марка:** Суперцель (Supercel)  
**Производитель:** J. Rettenmaier & Sohne GmbH + CO. KG

**Ассортимент:** Суперцель WF 328.  
**Сфера использования:** мясо и рыбопереработка, производство продуктов быстрого приготовления, детского и здорового питания, HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:** WF328- отлично подходит для мясных полуфабрикатов, имеет большую влаго-/жиросвязывающую способность (длина волокна 350 мкм) по сравнению с привычными волокнами WF200, что позволяет использовать его практически во всех мясoproдуктах.

**Физическое состояние:** сыпучий порошок белого цвета.  
**Тип:** нерастворимая растительная клетчатка.  
**Состав:** пшеничные волокна.  
**Дозировка:** 1-2,5%.

**Срок хранения:** 5 лет с даты производства.  
**Упаковка:** многослойные бумажные мешки с внутренней полиэтиленовой вкладкой.  
**Сертификат качества:** есть.

Информация о компании: стр.55



**Пшеничные волокна Суперцель WF 300**

**Страна производства:** Венгрия  
**Торговая марка:** Суперцель (Supercel)  
**Производитель:** J. Rettenmaier & Sohne GmbH + CO. KG

**Ассортимент:** Суперцель WF 300.  
**Сфера использования:** хлебопекарная отрасль, мясо и рыбопереработка, производство продуктов быстрого приготовления, детского и здорового питания, HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:** WF300- улучшает эластичность теста вареников/пельменей, предотвращает ломкость теста при замораживании; имеет большую влаго-/жиросвязывающую способность (длина волокна 350 мкм) по сравнению с привычными волокнами WF200, что позволяет использовать его практически во всех мясoproдуктах с большой экономической выгодой.

**Физическое состояние:** сыпучий порошок белого цвета.  
**Тип:** нерастворимая растительная клетчатка.  
**Состав:** пшеничные волокна.  
**Дозировка:** 1-2,5%.

**Срок хранения:** 5 лет с даты производства.  
**Упаковка:** многослойные бумажные мешки с внутренней полиэтиленовой вкладкой.  
**Сертификат качества:** есть.

Информация о компании: стр.55

## 8.2 Продукты и добавки для мясо и рыбобереработки



### Маринады

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «Богатырь»

**Сфера использования:** для маринования свинины, говядины, мяса птицы, рыбы.

**Особенности / преимущества / описание:** порошок от светло-серого до оранжевого цвета с включениями кусочков паприки, моркови, хрена, зелени

**Физическое состояние:** порошок

**Дозировка:** 30 г смеси на 0,6 кг мяса.

**Приготовление маринада:**

- 30 г сухой смеси
- 150 мл воды
- 35 г растительного масла (желательно оливкового)

В воду всыпать небольшими частями сухую смесь, перемешать. В полученную массу влить масло тонкой струйкой при постоянном перемешивании.

Полученный маринад использовать для маринования мяса. Время маринования 3-4 часа.

**Срок хранения:** 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.32



### Монокусы

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «Богатырь»

**Сфера использования:** все виды мясных колбасных изделий, полуфабрикатов, деликатесов.

**Особенности / преимущества / описание:** экстракты пряностей, нанесенные на сухой носитель

**Физическое состояние:** однородный порошок белого цвета

**Дозировка:**

- 0,5-1 г специй на 1кг сырья(стандарт).
- 1,5-2г специй на 1кг сырья(композит).

Вносятся на последней стадии куттерования.

**Срок хранения:** 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.32



### Смеси натуральных и водорастворимых специй, усилителей вкуса, фосфатов, эмульгаторов, антиокислителей

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «Богатырь»

**Сфера использования:** сосиски, сардельки высшего сорта, вареные колбасы, п/к колбасы.

**Физическое состояние:** однородный порошок от белого до желтоватого цвета.

**Дозировка:** 700 грамм на 100 кг замеса. Добавляется в начальной стадии куттерования на нежирное мясное сырье. Фосфаты и антиокислители дополнительно добавлять не следует, т.к. они входят в состав смеси.

**Срок хранения:** 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.32



### Смеси натуральных и водорастворимых специй, антиокислителей

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «Богатырь»

**Сфера использования:** сосиски, сардельки высшего сорта, вареные колбасы, п/к колбасы.

**Физическое состояние:** однородный порошок от белого до желтоватого цвета.

**Дозировка:** 500 грамм на 100 кг замеса. Добавляется в конце куттерования на последних оборотах куттера.

**Срок хранения:** 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.32

## 8.2 Продукты и добавки для мясо и рыбопереработки



### Гидролизаты куриного белка

**Страна производства:** Бельгия  
**Производитель:** Proliver BVBA

**Ассортимент:**

- НСР Premium 150;
- НСР – В4.

**Сфера использования:**

- мясо и рыбопереработка;
- производство напитков;
- продукты здорового питания.

**Особенности / преимущества / описание:**

- обогащение пищевых продуктов аминокислотами и белком животного происхождения;
- усиление вкуса и аромата пищевых продуктов;
- торможение процессов микробиологической и окислительной порчи.

**Физическое состояние:** порошок.

**Срок хранения:** 24 месяца.

**Упаковка:** полиэтиленовый мешок (20 кг).

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации, Декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.44



### Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИНПАКК»

**Сфера использования:** рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция.

**Функции:** регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.

**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

**Физическое состояние:** прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

**Состав:** органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.

**Дозировка:** (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции

**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

**Сертификат качества:** • экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012 г. • свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012 г. Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр.37



### Рисовые крахмалы

**Страна производства:** Бельгия  
**Торговая марка:** Remyflo  
**Производитель:** Beneo-Remy

**Сфера использования:** мучные кондитерские изделия, замороженные изделия и полуфабрикаты, пекарские порошки, начинки для конфет, продукты детского и диетического питания, мясные полуфабрикаты.

**Особенности / преимущества / описание:** рисовые крахмалы Remy представляют собой нативные рисовые крахмалы, получаемый из чистого, полированного восковидного ломанного риса методом экстракции с последующей очисткой. Образуют мягкий гель с нейтральным вкусом, дающий кремоподобные вкусовые ощущения.

**Срок хранения:** 4 года.

**Упаковка:** мешки 25 кг.

Информация о компании: стр.30



### Говяжий белок

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** МАКВЭЛ-ВФ, VT-Pro  
**Производитель:** ООО «МАКВЭЛ»

**Сфера использования:** Применяется для производства варёных колбасных и ветчинных изделий, полукопченых и варено-копченых колбас, консервов, рубленых полуфабрикатов и других мясных изделий.

**Особенности/преимущества/описание:** • обладает высокой влагоудерживающей способностью; • позволяет перерабатывать низкосортное и зажиренное сырье и заменять дорогостоящее мясное сырье; • снижает риск бульонно-жировых отеков; • улучшает структуру готового продукта за счет создания белковой матрицы, увеличивает плотность и монолитность продукта; • готовая продукция имеет плотную и эластичную консистенцию, хорошую нарезаемость продуктов в холодном виде; • позволяет получать ровный, красивый рисунок на срезе п/к, в/к колбас; • увеличивает выход готовой продукции за счет уменьшения потерь при термообработке; • уменьшает отсечение влаги при вакуумировании готовой продукции; • уменьшает потери при хранении; • улучшает экономические, качественные показатели и пищевую ценность продукции.

**Дозировка:** 0,5-2 % к массе мясного сырья.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36

### 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители



#### Улучшители для мучных кондитерских изделий «Эстер М»

**Страна производства:** Украина

**Торговая марка:** Эстер

**Производитель:** «EGH Ingredients»

**Ассортимент:** Эстер М 01, Эстер М 03, Эстер М 04

**Сфера использования:** производство хлебобулочных, мучных и сахарных кондитерских изделий.

**Функции:**

- Эстер М 03 - для улучшения качества изделий из бисквитного теста;
- Эстер М 01 - для улучшения качества кексов, маффинов, сахарного, сдобного и овсяного печенья;
- Эстер М 04 - для оборудования (смазка).

**Особенности / преимущества / описание:**

**Эстер М 03:** • позволяет сократить время взбивания бисквитного теста • улучшает внешний вид и обеспечивает стабильно высокий объём изделий • позволяет снизить себестоимость путём снижения расхода яйцепродуктов при сохранении качества продукции • повышает упругость бисквитных полуфабрикатов за счёт однородной пористой структуры мякиша • позволяет продлить срок хранения изделий.

**Эстер М 01:** • улучшает внешний вид изделий и текстуру мякиша • позволяет снизить расход яйцепродуктов и жира при сохранении качества продукции • обеспечивает стабильно высокий объём изделий • обеспечивает равномерное распределение ингредиентов в тесте • замедляет процесс очерствения изделий.

**Эстер М 04:** • не требует предварительной подготовки / легко наносится на формы, противни и листы.

**ООО «Инфорум Какао» - эксклюзивный дистрибьютор на территории РФ и Казахстана**

**Физическое состояние:** пастообразное.

**Тип:** водные эмульсии эмульгаторов и вспомогательных веществ / жировые суспензии.

**Состав:** вода, сахар, смесь эмульгаторов и стабилизаторов / вода, эмульгаторы E475, E 471 / масло растительное, эмульгаторы E 475, E 322.

**Дозировка:** в зависимости от продукта и техпроцесса.

**Срок хранения:** от 6 до 12 месяцев.

**Упаковка:** вёдра 10 кг. нетто.

**Сертификат качества:** свидетельство Таможенного Союза.

Информация о компании: стр.38



#### Люцерны экстракт, шиповника экстракт, зеленого чая экстракт

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** Martin Bauer Group

**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG

**Ассортимент:** натуральные экстракты из трав и плодов: люцерны экстракт, шиповника экстракт, зеленого чая экстракт.

**Сфера использования:** пищевая промышленность при производстве хлебобулочных изделий.

**Функции:** улучшает технологические свойства.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент. Хлебобулочные изделия с добавлением экстракта имеют более равномерную, тонкостенную, мелкую пористость, эластичный и нежный мякиш, гладкую золотистую корочку. Отмечается замедление скорости черствения изделий. Хлебобулочные изделия имеют приятный вкус и легкий аромат трав.

**Физическое состояние:** порошок 100% растворим в воде, молоке и соках.

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.

**Дозировка:** Расход экстракта составляет 0,1% на готовое изделие (1 г на 1 кг хлебобулочных изделий). Рекомендуем проверить дозировку опытным путем на предприятии.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.

**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС TP.

Информация о компании: стр.39



#### Улучшитель «Эстер Т 05»

**Страна производства:** Украина

**Торговая марка:** «Эстер»

**Производитель:** «EGH Ingredients»

**Ассортимент:** «Эстер Т 05»

**Сфера использования:** при производстве мучных и сахарных кондитерских изделий: печенья, кексов, бисквитов, вафель, глазури, жировых начинок, халвы и т.п.

**Функции:** как стабилизатор структуры: стабилизация эмульсии, текстуры, аэрации. Для повышения термостойкости спредов, низкожирных видов масла и маргаринов.

**Особенности / преимущества / описание:** применяют отдельно или в смеси с «Эстер П» или с «Эстерин СТС». Для внесения рекомендуется предварительно растопить в расплавленном жире или жировой эмульсии (сливки, крем), предварительно нагретых до температуры 60-65°С.

**Физическое состояние:** гранулы, порошок.

**Тип:** смесь сложных моно-, ди- и триэфиров жирных кислот и глицерина с преобладанием триглицеридов жирных кислот.

**Дозировка:** в зависимости от типа и вида оборудования.

**Срок хранения:** 24 мес.

**Упаковка:** мешки с п/э вкладышем 25 кг. нетто.

**Сертификат качества:** свидетельство Таможенного Союза.

Информация о компании: стр.38

### 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители



#### Смеси для чизкейков Don Cheezo® и десертов Desslandia®

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** смеси для чизкейков Don Cheezo®, смеси для десертов Desslandia®

**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:** смеси для чизкейка Don Cheezo®, смеси для десертов Desslandia® (ананасовая, малиновая, молочно-карамельная, шоколадная и др.).

**Сфера использования:** производство хлебопекарных и кондитерских изделий.

**Функции:** готовые смеси для приготовления низкокалорийных десертов.

**Особенности / преимущества / описание:**

Преимущества и полезные свойства смеси для чизкейка Don Cheezo®:

- низкое содержание жиров и калорий;
- высокое содержание белка;
- классический сливочный вкус готового чизкейка в сочетании с нежной легкой консистенцией;
- возможность создания различных кондитерских изделий со вкусом чизкейка;
- готовые изделия имеют аппетитный внешний вид, приятный оригинальный вкус и аромат.

Преимущества использования смесей для десертов Desslandia®:

- получение низкокалорийного конечного продукта с легкой нежной консистенцией;
- простота в использовании: достаточно залить смесь водой или молоком и взбить с помощью миксера;
- насыщенные натуральные вкусы готового десерта, обусловленные содержанием натуральных фруктовых порошков в смесях;
- возможность простого и быстрого приготовления многослойных муссовых десертов для HORECA;
- возможность создания различных кондитерских изделий с толстым муссовым слоем;
- готовые изделия имеют аппетитный внешний вид, приятный оригинальный вкус и аромат.

**Физическое состояние:** сухая смесь.

**Тип:** пищевая добавка.

**Упаковка:** бумажный мешок 25 кг.

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр.31



#### Зерновые смеси и посыпки Grain King®

**Страна производства:** Россия

**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:**

- зерновые посыпки Grain King®;
- зерновые смеси Grain King®;
- зерновые смеси для печенья Grain King®;
- зерновые смеси функционального назначения Grain King®.

**Сфера использования:** производство хлебопекарных и кондитерских изделий.

**Функции:** обогащение хлебобулочных и кондитерских изделий полезными питательными свойствами.

**Особенности / преимущества / описание:**

Применение зерновых смесей Grain King® позволяет:

- расширить ассортимент выпускаемых изделий;
- значительно улучшить вкусовые качества и витаминизировать их;
- придать им лечебные или оздоровительные свойства;
- создать и внедрить новые, интересные, вкусные и полезные сорта элитного хлеба, которые находят всё больший спрос у покупателей.

**Физическое состояние:** сухая смесь.

**Тип:** пищевая добавка.

**Упаковка:** бумажный мешок 25 кг.

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр.31



#### Бисквитные смеси Chief-cake®

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Chief-cake® (Чиф-кейк®)

**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:** • смеси Chief-cake® для воздушных бисквитов (основных и шоколадных); • смеси Chief-cake® для масляных бисквитов; • смеси Chief-cake® для мафинов; • смеси Chief-cake® для печенья.

**Сфера использования:** производство хлебопекарных и кондитерских изделий.

**Функции:** бисквитные смеси Chief-cake® помогают максимально упростить и сократить производственный процесс приготовления мучных кондитерских изделий, стабилизируют их качество.

**Особенности / преимущества / описание:**

Преимущества смесей для бисквитов Chief-cake®:

- позволяют быстро и просто приготовить бисквитные полуфабрикаты высокого качества;
- все компоненты дозируются и смешиваются одновременно;
- выпечные изделия характеризуются равномерной пористостью, стабильностью формы и объема, отличными вкусовыми качествами и длительным сроком хранения.

**Физическое состояние:** сухая смесь.

**Тип:** пищевая добавка.

**Упаковка:** бумажный мешок 25 кг.

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр.31



### 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители



#### Рисовая мука

**Страна производства:** Бельгия  
**Торговая марка:** Remyflo  
**Производитель:** Beneo-Remy

**Сфера использования:** кондитерские изделия, пекарские порошки, продукты диетического питания.

**Особенности / преимущества / описание:** рисовая мука Remyflo обладает высокой пищевой ценностью, а также может использоваться как текстуробразователь. Она не содержит глютена, аллергенов, имеет отличный аминокислотный состав, прекрасно переваривается в организме, подходит для продуктов с высокой диетической ценностью, но не имеющих типичного рисового вкуса. Она привносит особые хрустящие свойства, и поэтому, например, используется в экструдированных продуктах.

**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** мешки 25 кг.

Информация о компании: стр.30



#### Рисовые крахмалы

**Страна производства:** Бельгия  
**Торговая марка:** Remyflo  
**Производитель:** Beneo-Remy

**Сфера использования:** мучные кондитерские изделия, замороженные изделия и полуфабрикаты, пекарские порошки, начинки для конфет, продукты детского и диетического питания, мясные полуфабрикаты.

**Особенности / преимущества / описание:** рисовые крахмалы Remy представляют собой нативные рисовые крахмалы, получаемый из чистого, полированного восковидного ломанного риса методом экстракции с последующей очисткой. Образуют мягкий гель с нейтральным вкусом, дающий кремopodobные вкусовые ощущения.

**Срок хранения:** 4 года.  
**Упаковка:** мешки 25 кг.

Информация о компании: стр.30



#### Пекарские порошки – разрыхлители Good Baker®

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Good Baker® (Гуд Бейкер®)  
**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:** • Good Baker® «УНИВЕРСАЛ» – для изделий, при производстве которых необходимо относительно небольшое количество выделяемого углекислого газа и длительный период выпечки.  
• Good Baker® «МЕДИУМ» – для изделий, при производстве которых необходимо относительно умеренное количество выделяемого углекислого газа и длительный период выпечки.  
• Good Baker® «МЕДИУМ-ФАСТ» – для изделий, при производстве которых необходимо умеренное количество выделяемого углекислого газа и короткий период выпечки.  
• Good Baker® «ЭКСТРА» – для изделий, при производстве которых необходимо значительное небольшое количество выделяемого углекислого газа и длительный период выпечки.

**Сфера использования:** производство кондитерских изделий.

**Функции:** разрыхлитель.

**Особенности / преимущества / описание:** преимущества пекарских порошков Good Baker®: • сбалансированный состав, обеспечивающий наибольшее разрыхление и легкую, пористую структуру конечного продукта; • отсутствие посторонних привкусов в готовом продукте. Использование пекарских порошков Good Baker® позволяет получить изделия привлекательного внешнего вида с оптимальными вкусовыми свойствами

**Физическое состояние:** сухая смесь.

**Тип:** пищевая добавка.

**Упаковка:** бумажный мешок 25 кг.

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр.31



#### Гренки суповые и салатные

**Страна производства:** Великобритания  
**Производитель:** Chaucer Foods

**Ассортимент:** различные размеры и вкусы

**Сфера использования:** супы, салаты

**Особенности / преимущества / описание:** длительное время не размокают в воде.

**Упаковка:** фасовка по 20кг, 10кг, 500г, 150г..

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.26

8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители



**Улучшители для повышения водопоглощения, заменители клейковины**

**Страна производства:** Германия  
**Производитель:** Muehlenchemie GmbH & Co. KG

- Ассортимент:**
- EMCEgluten Enhancer 22
  - EMCEbest WA plus
  - EMCEbest WA pure

**Сфера использования:** кондитерская и хлебопекарная отрасль, HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:** увеличивает водопоглощение; облегчает механическую обработку теста; повышает устойчивость теста в брожении; уменьшает липкость; продлевает срок годности; увеличивает объём.

**Физическое состояние:** порошок бежевого или светло-коричневого цвета.

**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:**

- EMCEgluten Enhancer 22 – 0,05-0,5%;
- EMCEbest WA plus – 0,1-1,0%;
- EMCEbest WA pure – 0,2-1,0%.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** картонная коробка с внутренней п/э прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр.49



**Улучшитель для булочек, гамбургеров, хот-догов**

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** TopBake  
**Производитель:** DeutscheBack GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** TopBake Bun Improver No. 1

**Сфера использования:** кондитерская и хлебопекарная отрасль, HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:** уравнивает качество муки; увеличивает объём; улучшает механическую обработку теста; улучшает ферментацию; уменьшает липкость; усиливает структуру глютена.

**Физическое состояние:** порошок бежевого или светло-коричневого цвета.

**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** 3%

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** картонная коробка с внутренней п/э прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр.49



**Улучшители для слоёных изделий**

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** TopSweet  
**Производитель:** DeutscheBack GmbH & Co. KG

- Ассортимент:**
- TopSweet Croissant F&S
  - TopSweet Croissant RU

**Сфера использования:** кондитерская и хлебопекарная отрасль, HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:** сухое и стабильное тесто; регулирует содержание влаги; предотвращает высыхание теста во время заморозки; хороший объёмный выход; снижение крошливости; тонкая корка; устойчивость к замораживанию и размораживанию.

**Физическое состояние:** порошок бежевого или светло-коричневого цвета.

**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** 0,5% добавляется с остальными сухими компонентами.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** картонная коробка с внутренней п/э прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр.49

## 8.4 Концентраты



### Сухие смеси быстрого приготовления

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** Торговый Дом "АВЕРС"

**Ассортимент:**

- картофельное пюре
- супы
- супы-пюре
- соусы
- маринады.

**Сфера использования:** для сетей быстрого питания, для производителей продуктов быстрого приготовления, для производителей полуфабрикатов.

**Особенности / преимущества / описание:** большой выбор сухих смесей с различными вкусами.

**Упаковка:** фасовка по 1кг, 5кг.

Информация о компании: стр.26

## 8.5 Какао, какао-продукты



### Какао порошок

**Страна производства:** Индонезия, Испания, Германия, Малайзия  
**Торговая марка:** Olam CoCoca, BT, Nederland, JB, Moner, Euromar, GP  
**Производитель:** Olam CoCoca, BT, Nederland, JB, Moner, Euromar, Guan Chong

**Ассортимент:** какао-порошок натуральный, средне-алкализированный и сильно-алкализированный.

**Сфера использования:** пищевая промышленность:

- разнообразные полуфабрикаты
- готовые кондитерские изделия
- спреды
- мороженое
- глазури и начинки
- молочная продукция
- сухие смеси и злаки.

**Функции:** создание цвета, вкуса, аромата пищевых продуктов.

**Особенности/преимущества/ описание:** натуральный какао-порошок обладает выраженным вкусом, приятным, узнаваемым ароматом и ровным коричневым цветом. Алкализированный какао-порошок придаёт изделиям насыщенный коричневый цвет.

Какао-порошок входит в состав шоколадов, глазури, начинок для кондитерских и хлебобулочных изделий, широко применяется в молочной отрасли, является незаменимой составляющей шоколадных напитков и прекрасным декором для тортов и пирожных.

**Физическое состояние:** мелкодисперсный порошок.

**Тип:** • натуральный • средне-алкализированный • сильно-алкализированный.

**Состав:** кондитерский полуфабрикат, получаемый путём измельчения какао-жмыха, содержащий не более 12% масла какао и не более 5% влаги.

**Дозировка:** в зависимости от вида продукта и техпроцесса.

**Срок хранения:** 18 – 30 мес.

**Упаковка:** многослойные бумажные мешки с п/э вкладышами по 25 кг. нетто.

**Сертификат качества:** ISO 9001, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.38



### Бетулиносодержащий экстракт бересты

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Бетулиносодержащий экстракт бересты  
**Производитель:** ООО "Березовый мир"

**Ассортимент:** один продукт.

**Сфера использования:** пищевая промышленность.

**Функции:** биологически активная добавка к пище и для специализированных продуктов питания.

**Особенности / преимущества / описание:** натуральный экстракт бересты, содержащий бетулин не менее 60%, обладающий дополнительными свойствами: антиоксиданта, консерванта, эмульгатора, усилителя запаха и вкуса, улучшителя.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** мелкокристаллический.

**Состав:** сумма тритерпеновых соединений, с содержанием бетулина не менее 60%.

**Дозировка:** суточная потребность до 80 мг бетулина.

**Срок хранения:** 3 года.

**Упаковка:** банка по 300 гр.

**Сертификат качества:** GCP № RU.77.99.88.003.E.007947.07.15 от 22.07.2015 г.

Информация о компании: стр.55



### Какао тертое

**Страна производства:** Гана, Кот-д'Ивуар, Испания  
**Торговая марка:** Olam CoCoca, Nederland, Cargill  
**Производитель:** Olam CoCoca, Nederland, Cargill

**Ассортимент:** какао тертое высокой, средней и низкой степени обжарки. Экзотические сорта какао-тёртого:

- Венесуэла
- Доминикана
- Мадагаскар
- Эквадор
- Папуа Новая Гвинея и др.

**Сфера использования:** пищевая промышленность.

**Функции:** богатый, насыщенный вкус и аромат какао.

**Особенности / преимущества / описание:** основной компонент шоколадной массы. Применяется при производстве шоколадных изделий, шоколадных и кондитерских глазури.

**Физическое состояние:** твёрдое.

**Тип:** натуральный , алкализированный.

**Состав:** продукт измельчения механически разрушенных, обжаренных и освобождённых от оболочек какао-бобов, в котором массовая доля масла какао не менее 50%, массовая доля влаги не более 3%.

**Дозировка:** в зависимости от вида продукта и техпроцесса.

**Срок хранения:** 24 месяца.

**Упаковка:** коробки по 25 кг. нетто.

**Сертификат качества:** ISO 9001, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.38

8.5 Какао, какао-продукты

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

**Какао-крупка**

**Страна производства:** Франция,Германия  
**Торговая марка:** Barry Callebaut  
**Производитель:** Barry Callebaut

**Ассортимент:** NIBS-S-473.  
**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство начинок, мороженого, продуктов здорового питания, HORECA.  
**Функции:** используется для включений и декора в кондитерских изделиях, начинках, мороженого.  
**Особенности / преимущества / описание:** измельченные какао-бобы. Натуральный продукт. Придает отличный хруст и вкус изделиям. Не тает при добавлении в тело мороженого, выдерживает термическую.

**Физическое состояние:** крупка.  
**Тип:** какао-продукты.  
**Состав:** 100 % какао-крупка.  
**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.

**Срок хранения:** 24 мес.с даты производства, хранить в сухом помещении, влажность воздуха не более 70 %.  
**Упаковка:** коробка 20 кг.  
**Сертификат качества:** ISO 9001, RFA, Organic, Fair Trade, Сертификат соответствия, Халаль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр.47

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

**Какао -порошок алкализованный с повышенным содержанием жира**

**Страна производства:** Франция,Германия  
**Торговая марка:** Barry Callebaut  
**Производитель:** Barry Callebaut

**Ассортимент:** Bendsdorp.  
**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство начинок, мороженого, продуктов здорового питания, HORECA.  
**Функции:** определяющий фактор вкуса и аромата в кондитерских изделиях.  
**Особенности / преимущества / описание:** содержание жира в 20-24%, pH 7,6-8,4 % Используется в производстве глазурей на основе заменителей масла какао нелауринового типа, на основе эквивалентов масла.

**Физическое состояние:** порошок.  
**Тип:** какао-продукты.  
**Состав:** 100 % какао-порошок.  
**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.

**Срок хранения:** 24 мес.с даты производства, хранить в сухом помещении, влажность воздуха не более 70 %.  
**Упаковка:** мешок 25 кг.  
**Сертификат качества:** ISO 9001, RFA, Organic, Fair Trade, Сертификат соответствия, Халаль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр.47

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

**Какао -порошок алкализованный с пониженным содержанием жира**

**Страна производства:** Франция,Германия  
**Торговая марка:** Barry Callebaut  
**Производитель:** Barry Callebaut

**Ассортимент:** Bendsdorp.  
**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство начинок, напитков, мороженого, продуктов здорового питания, HORECA.  
**Функции:** определяющий фактор вкуса и аромата в кондитерских изделиях.  
**Особенности / преимущества / описание:** содержанием жира 10-12 % Используется в производстве глазурей на основе заменителей масла какао нелауринового типа, на основе эквивалентов масла какао.

**Физическое состояние:** порошок.  
**Тип:** какао-продукты.  
**Состав:** 100 % какао-порошок.  
**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.

**Срок хранения:** 24 мес.с даты производства, хранить в сухом помещении, влажность воздуха не более 70 %.  
**Упаковка:** мешок 25 кг.  
**Сертификат качества:** ISO 9001, RFA, Organic, Fair Trade, Сертификат соответствия, Халаль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр.47

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

**Какао -порошок алкализованный с пониженным содержанием жира**

**Страна производства:** Франция,Германия  
**Торговая марка:** Barry Callebaut  
**Производитель:** Barry Callebaut  
**Ассортимент:** Classic.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство начинок, напитков, мороженого, продуктов здорового питания, HORECA.  
**Функции:** определяющий фактор вкуса и аромата в кондитерских изделиях.

**Особенности / преимущества / описание:** ассортимент представлен какао-порошками с разной степенью алкализации pH 6,6-8,2. Низкая степень применяется для производства кондитерских изделий для детского питания и придания легкого шоколадного оттенка и привкуса, глазурей лауринового типа. Высокая алкализация -глазурей нелауринового типа мучные кондитерские изделия, крема на основе растительных сливок, маргаринов, спредов. Десерты, плавленные сыры, молочные шоколадные напитки, мороженое.  
**Физическое состояние:** порошок.  
**Тип:** какао-продукты.  
**Состав:** 100 % какао-порошок.  
**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.

**Срок хранения:** 24 мес.с даты производства в сухом помещении, влажность воздуха не более 70 %.  
**Упаковка:** мешок 25 кг.  
**Сертификат качества:** ISO 9001, RFA, Organic, Fair Trade, Сертификат соответствия, Халаль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр.47

8.5 Какао, какао-продукты

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

**Какао -порошок с пониженным содержанием жира**

**Страна производства:** Франция,Германия  
**Торговая марка:** Barry Callebaut  
**Производитель:** Barry Callebaut  
**Ассортимент:** NCP-10C101-789.  
**Сфера использования:** кондитерская, молочная отрасль, производство начинок, напитков, мороженого, продуктов здорового питания, HORECA.  
**Функции:** предотвращение окисления жиров и мыльного привкуса в глазурях лауринового типа. Придание легкого оттенка и шоколадного привкуса в кондитерских изделиях для детского питания.  
**Особенности / преимущества / описание:** обладает менее ярким цветом и менее выраженной ароматикой. Изготовлен без использования щелочей и агентов высокого давления, слабокислая среда.  
**Физическое состояние:** порошок.  
**Тип:** какао-продукты.  
**Состав:** 100 % какао-порошок.  
**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.  
**Срок хранения:** 24 мес.с даты производства в сухом помещении, влажность воздуха не более 70 %.  
**Упаковка:** мешок 25 кг.  
**Сертификат качества:** ISO 9001,RFA,Organic, Fair Trade,Сертификат соответствия,Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр.47

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

**Какао тертое**

**Страна производства:** Франция,Германия  
**Торговая марка:** Barry Callebaut  
**Производитель:** Barry Callebaut  
**Ассортимент:** NCL-3G3CI-739.  
**Сфера использования:** кондитерская отрасль, производство продуктов здорового питания.  
**Функции:** используется в качестве сырья для шоколада и какао масла.  
**Особенности / преимущества / описание:** отличные вкусовые характеристики. Хорошо сохраняет вкус и аромат шоколада. Не совместим с большинством жиров лауринового типа, с отдельными видами ЗМК лаурин. до 5 % .Совместимы с нелауриновыми жирами при их доле в жировой фазе 20-25 %.  
**Физическое состояние:** твердое.  
**Тип:** какао-продукты.  
**Состав:** 100 % какао тертое.  
**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.  
**Срок хранения:** 36 мес.с даты производства.  
**Упаковка:** мешок 30 кг,блок 1000кг(30 блоков \*33,34 кг),блок 30 кг (2 блока \*15 кг).  
**Сертификат качества:** ISO 9001,RFA,Organic, Fair Trade,Сертификат соответствия,Халяль, Кошер.

Информация о компании: стр.47

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

**Масло какао**

**Страна производства:** Франция,Германия  
**Торговая марка:** Barry Callebaut  
**Ассортимент:** NCB-HD703-758.  
**Сфера использования:** кондитерская, косметическая отрасль, производство продуктов здорового питания.  
**Функции:** создание структуры и характера плавления продукта.  
**Особенности / преимущества / описание:** деодорированное масло, полиморфный жир.При изготовлении шоколадных масс обязательное темперирование для перехода какао масла в более стабильную форму. Натуральный продукт,богатый антиоксидантами и насыщенными жирными кислотами, дает хорошее высвобождение аромата других ингредиентов продукта. Не совместимо с жирами лауринового типа.Совместимы с нелауриновыми жирами при их доле в жировой фазе 20-25 %.  
**Физическое состояние:** твердое.  
**Тип:** какао-продукты.  
**Состав:** 100 % масло какао.  
**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.  
**Срок хранения:** 24 мес.с даты производства.  
**Упаковка:** гофрокороб, блок 25 кг.  
**Сертификат качества:** ISO 9001,RFA,Organic, Fair Trade,Сертификат соответствия,Халяль, Кошер.

Информация о компании: стр.47

## 8.7 Начинки, наполнители



### Фруктовые наполнители для детского питания

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Аграна  
**Производитель:** ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

**Ассортимент:** фруктовые и нефруктовые наполнители.  
**Сфера использования:** молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

**Функции:** фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефилов.  
**Особенности / преимущества / описание:** чистая этикетка, без Е-номера.

**Физическое состояние:** жидкие.  
**Состав:** сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные ароматизаторы.  
**Дозировка:** от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

**Срок хранения:** до 3 месяцев в зависимости от продукта.  
**Упаковка:** ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.27



### Наполнитель Злаки

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Аграна  
**Производитель:** ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

**Ассортимент:** нефруктовый наполнитель.  
**Сфера использования:** молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

**Функции:** наполнители для йогуртов, творожков, кефилов, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.  
**Особенности / преимущества / описание:** продукт со злаками.

**Физическое состояние:** жидкие.  
**Состав:** Сахар, злаки, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.  
**Дозировка:** от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

**Срок хранения:** до 6 месяцев в зависимости от продукта.  
**Упаковка:** ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.27



### Фруктовые наполнители гомогенные

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Аграна  
**Производитель:** ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

**Ассортимент:** фруктовые и нефруктовые наполнители.  
**Сфера использования:** молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

**Функции:** фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефилов, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.  
**Особенности / преимущества / описание:** гомогенный продукт.

**Физическое состояние:** жидкие.  
**Состав:** сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы и ароматизаторы.  
**Дозировка:** от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

**Срок хранения:** до 6 месяцев в зависимости от продукта.  
**Упаковка:** ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.27



### Фруктовые наполнители гетерогенные

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Аграна  
**Производитель:** ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

**Ассортимент:** фруктовые и нефруктовые наполнители.  
**Сфера использования:** молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

**Функции:** фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефилов, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.  
**Особенности / преимущества / описание:** продукт с разным размером кусочка.

**Физическое состояние:** жидкие.  
**Состав:** сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы и ароматизаторы.  
**Дозировка:** от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

**Срок хранения:** до 6 месяцев в зависимости от продукта.  
**Упаковка:** ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.27

## 8.7 Начинки, наполнители



### Наполнитель Карамель

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Аграна  
**Производитель:** ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

**Ассортимент:** нефруктовый наполнитель.  
**Сфера использования:** молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

**Функции:** фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.  
**Особенности / преимущества / описание:** гомогенный продукт.

**Физическое состояние:** жидкие.  
**Состав:** сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.  
**Дозировка:** от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

**Срок хранения:** до 6 месяцев в зависимости от продукта.  
**Упаковка:** ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.27



### Фруктовые наполнители термостабильные

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Аграна  
**Производитель:** ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

**Ассортимент:** фруктовые и нефруктовые наполнители.  
**Сфера использования:** выпечка, кондитерская промышленность.

**Функции:** наполнители для выпечки.  
**Особенности / преимущества / описание:** гомогенный и гетерогенный продукт.

**Физическое состояние:** жидкие.  
**Состав:** сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.  
**Дозировка:** от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

**Срок хранения:** до 6 месяцев в зависимости от продукта.  
**Упаковка:** ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.27



### Фруктовые наполнители гомогенные с 100% дозировкой (Топпинг)

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Аграна  
**Производитель:** ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

**Ассортимент:** фруктовые и нефруктовые наполнители.  
**Сфера использования:** молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

**Функции:** фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.  
**Особенности / преимущества / описание:** гомогенный продукт.

**Физическое состояние:** жидкие.  
**Состав:** сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.  
**Дозировка:** 100 %

**Срок хранения:** до 6 месяцев в зависимости от продукта.  
**Упаковка:** ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.27



### Наполнитель Шоколад

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Аграна  
**Производитель:** ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

**Ассортимент:** нефруктовые наполнители.  
**Сфера использования:** молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

**Функции:** фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.  
**Особенности / преимущества / описание:** гомогенный продукт.

**Физическое состояние:** жидкие.  
**Состав:** сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.  
**Дозировка:** от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

**Срок хранения:** до 6 месяцев в зависимости от продукта.  
**Упаковка:** ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.27

8.7 Начинки, наполнители



**Фруктовые начинки «Люкс» на основе яблочного пюре**

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** ЛЮКС  
**Производитель:** Компания Дукат

**Ассортимент:** со вкусом абрикоса, апельсина, винограда, вишни, банана, брусники, груши, дыни, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, крыжовника, лимона, малины, мандарина, персика, сливы, чернослива, черноплодной рябины, яблока.

**Сфера использования:** кондитерское и хлебобулочное производство.

**Функции:** используется до и после выпекания в хлебобулочных и кондитерских изделиях: • в качестве начинки выпеченных полуфабрикатов: круассанов, пончиков (берлинеров), блинчики; • для склейки печенья и отсадки на поверхности изделий, для промазки тортов, рулетов, пирожных; • хорошо подходит для изготовления кондитерских кремов; • дозировка осуществляется как ручным, так и механическим способом; • в качестве стержневого наполнителя для газированных сырков и мороженого.

**Особенности / преимущества / описание:** начинка представляет собой однородную протёртую уваренную фруктовую массу на основе яблочного пюре: • не требует предварительной подготовки; • легко дозируются; • выдерживает t выпечки 180 - 230 °С в течение 10-20 мин. (термостабильный); • отсутствует миграция влаги в изделия; • начинка не склонна к синерезису.

**Срок хранения:** 6 месяцев.

**Упаковка:** гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем. Масса нетто: 15 кг.

Информация о компании: стр.34



**Кремовые начинки «Люкс»**

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** ЛЮКС  
**Производитель:** Компания Дукат

**Ассортимент:** со вкусом шоколада, сыра.

**Сфера использования:** используется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: сдобных, слоёных изделиях, пирогов, кексов, печенья, пряников.

**Функции:** используется:

- в качестве начинки выпеченных полуфабрикатов: круассанов, пончиков (берлинеров);
- для склейки печенья и отсадки на поверхности изделий, для промазки тортов, рулетов, пирожных;
- дозировка осуществляется как ручным, так и механическим способом.

**Особенности / преимущества / описание:**

- не требует предварительной подготовки;
- удобен в использовании;
- обладает мягкой мажущейся консистенцией;
- выдерживает t выпечки 200 °С в течение 15-20 мин. (термостабильный);
- при выпечке сохраняет все свои свойства, не кипит, не выделяет влагу в продукт;

**Срок хранения:** 6 месяцев.

**Упаковка:** гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем по 10 кг.

Информация о компании: стр.34



**Консервы молочосодержащие сгущенные с сахаром 8,5%**

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** Компания Дукат

**Сфера использования:** в кондитерской, хлебопекарной промышленности.

**Особенности / преимущества / описание:** являются прекрасной альтернативой молоку цельному сгущенному с сахаром, не уступают ему по вкусовым качествам и используются для снижения себестоимости готового продукта.

- продукт готов к применению
- произведен продукт по классической технологии из отборного молока и является продуктом высокого качества.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:**

- асептический пакет «Bag in box», вложенный в гофрокороб. Масса нетто 25 кг.
- барабан с полиэтиленовым вкладышем. Масса нетто 25, 30 кг.

Информация о компании: стр.34



**Крем «Варенка» на растительных маслах «Люкс»**

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** Компания Дукат

**Ассортимент:** более 10 видов с разными технологическими и органолептическими свойствами.

**Сфера использования:** хлебобулочные, кондитерские, молочные изделия.

**Функции:** для начинения, наполнения кондитерских и хлебобулочных изделий, в качестве стержня в творожные сырки и мороженое.

**Особенности / преимущества / описание:** производится путем традиционного уваривания, вкус и запах - чистый, сладкий, с характерным для классического варёного сгущённого молока вкусом или карамельным (в зависимости от вида в ассортименте)

**Срок хранения:** 6 месяцев.

**Упаковка:** гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем, 20кг.

Информация о компании: стр.34



8.7 Начинки, наполнители



**Растительные сливки Ducatto**

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Ducatto  
**Производитель:** Компания Дукат  
**Ассортимент:** ультрапастеризованные растительные сливки «Ducatto» с м.д.ж. 20%, 26% - для удовлетворения любых запросов при производстве кондитерских изделий, как для наполнения, так и для декорирования тортов, пирожных, а также различных десертов.  
**Сфера использования:** при производстве кондитерских, хлебобулочных изделий.  
**Функции:** универсальный кондитерский крем, содержит наименьшее количество сахара, обладает легким, нежным вкусом. Крем применяется для прослойки и украшения тортов и пирожных, для наполнения эклеров, профитролей, заварных пирожных, вафельных трубочек; для приготовления десертов.  
**Особенности / преимущества / описание:** растительные сливки «Ducatto» абсолютно универсальны в сочетании с любыми видами наполнителей. Стабильность качества растительных сливок «Ducatto» обеспечивается не только инновационной рецептурой, но и полностью автоматизированной уникальной линией, на которой он производится.  
**Преимущества:** • увеличиваются в объеме в 4,5 – 5,0 раз; • взбиваются в охлажденном виде (желательно при температуре от +2°С до +4°С) до нужной консистенции; • обладают легкой, пластичной структурой; • полностью сохраняют свои свойства после дефростации; • устойчивы к растрескиванию на поверхности готовых изделий, подлежат замораживанию и дефростации на поверхности тортов и пирожных. Продукт растительные сливки Ducatto хорошо храниться. И дело не в консервантах - в составе их нет, а в технологии производства.  
**Срок хранения:** 9 месяцев.  
**Упаковка:** Асептический пакет «Bag in box», вложенный в гофрокороб. Масса нетто: 10 кг, 20 кг.

Информация о компании: стр.34



**Начинка Anabelle с содержанием кусочков фруктов или ягод**

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Anabelle  
**Производитель:** Компания Дукат  
**Ассортимент:** начинка с содержанием кусочков фруктов или ягод 20, 35, 50%.  
**Сфера использования:** кондитерское и хлебобулочное производство.  
**Функции:** • используется ДО и ПОСЛЕ выпечки в мучных кондитерских изделиях; • используется в замороженных полуфабрикатах (вареники, блинчики, слойки и т.д.) из песочного, слоеного, бисквитного, сдобного теста; • используется в торты - начинка с содержанием кусочков ягод или фруктов 50%; • используется в качестве готового дополнения к десертам, йогуртам, мороженому и другим блюдам.  
**Особенности / преимущества / описание:** • содержание фруктовой части: 20, 35, 50%; • внешний вид: в меру вязкая густая масса, не растекающаяся по горизонтальной поверхности с равномерно распределенными в ней кусочками фруктов или ягод, или их частями; • полностью готовые, удобные в использовании, обладающие высокой технологичностью начинки; • обладают богатым фруктовым вкусом и ароматом фруктов/ягод; • начинки устойчивы к воздействию как высоких температур (до 250С), так и низких (заморозка); • дозировка начинки осуществляется как ручным, так и механическим способом; • в готовом продукте сохраняет аромат, вкус, цвет в течение всего периода его хранения; • хорошо соединяется с кондитерскими кремами (до 50%).  
**Срок хранения:** 9 месяцев.  
**Упаковка:** пластиковое ведро, массой 6 кг.

Информация о компании: стр.34



**Крем iCream**

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** iCream  
**Производитель:** Компания Дукат  
**Ассортимент:** крем-карамель, вареная сгущенка, топленое молоко.  
**Сфера использования:** хлебобулочные и кондитерские изделия.  
**Функции:** для наполнения и начинения хлебобулочных и кондитерских изделий.  
**Особенности / преимущества / описание:** продукт идеально подходит для:  
 • мучных кондитерских изделий (пряников, сдобно-отсадного печения) и сдобных мелкоштучных изделий – как начинка перед выпечкой;  
 • использования в выпеченных изделиях – начинения круассанов, пончиков (берлинеров), эклеров;  
 • взбивания с кремами;  
 • прослойки рулетов;  
 • прослойки коржей в тортах, пирожных.  
**Срок хранения:** 8 месяцев.  
**Упаковка:** гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем, масса 20кг.

Информация о компании: стр.34

## 8.7 Начинки, наполнители



### Массы кондитерские (начинки)

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Инфорум»  
**Производитель:** ЗАО «Инфорум Пром»

**Ассортимент:** • орехово-шоколадная • типа «Пралине» (с добавлением фундушной пасты) • цитрусово-шоколадная • трюфельная • молочная  
 • «Айриш-крим» • ванильно-сливочная

**Сфера использования:** кондитерская и хлебопекарная промышленность.

**Функции:** • начинка имеет высокие органолептические характеристики • нежная текстура • отличное высвобождение вкуса и аромата  
 • технологична в использовании • начинка используется в конфеты типа «Ассорти» • пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.).

**Особенности / преимущества / описание:**

- сертификат по системе безопасности FSSC 22000
- расширение ассортимента
- новые грани вкусов у привычных продуктов
- использование сырья мирового класса
- технологическая поддержка от Группы «Инфорум» на всех этапах проекта
- обеспечивает стабильность изделия
- привлекательный внешний вид на протяжении всего срока годности
- высококачественный продукт для получения кондитерского изделия с отличным вкусом

**Физическое состояние:** при 18°C – мягкая, пластичная / при 45°C - текучая.

**Тип:** кондитерская масса.

**Дозировка:** в зависимости от типа продукции и вида оборудования.

**Срок хранения:** 12 месяцев. Хранить при температуре от 15 до 21°C, и относительной влажности не более 75%, в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, без посторонних запахов, не заражённых вредителями, без воздействия прямых солнечных лучей.

**Упаковка:** короб 20 кг (плиты).

**Сертификат качества:** декларация о соответствии, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.38



### Растительные и фруктовые экстракты в виде порошка и жидкие

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** Martin Bauer Group

**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG, Finzelberg GmbH&Co.KG

**Ассортимент:** • натуральные экстракты из трав и фруктов (мяты экстракт, лемонграсса экстракт, зеленого чая экстракт, гибискуса экстракт др.); • смеси экстрактов по индивидуальному составу; • концентраты соков (ацеролы сок в виде порошка, облепихи сок в виде порошка и др.).

**Сфера использования:** пищевая промышленность при производстве кондитерских изделий (фруктовые батончики с экстрактами, желатиновый мармелад с экстрактами, шоколад с экстрактами, леденцы с экстрактами).

**Функции:** добавляет вкус, аромат и пищевую ценность продукту.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент, придает аромат, вкус, цвет и обеспечивает положительный имидж здорового продукта питания.

**Физическое состояние:** порошок 100% растворим в воде, молоке и соках.

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.

**Дозировка:** 1 – 3 г на 1000 мл или по желанию производителя.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25°C.

**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр.39

8.7 Начинки, наполнители



**Начинки термостабильные Dolcemix®**

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Dolcemix® (Дольчемикс®)  
**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»  
**Ассортимент:** • фруктово-ягодные начинки Dolcemix® Fruit;  
 • кремовые начинки Dolcemix® Cream.  
**Сфера использования:** производство хлебобулочных и кондитерских изделий.  
**Функции:** • для наполнения дрожжевых, песочных и слоеных изделий;  
 • для наполнения уже готовых изделий, таких как кексы, бисквиты, рулеты и пр.; • для декорирования кондитерских изделий; • для склейки печенья и пр.  
**Особенности / преимущества / описание:**  
 Преимущества начинок Dolcemix®: • полностью готовы к использованию и не требуют предварительной подготовки; • прекрасно сочетаются с различными видами теста; • сочетаются с другими наполнителями, такими как творог, сметана, растительные сливки и др. • имеют стабильную консистенцию;  
 • устойчивы к циклу замораживания – дефростации; • в состав практически всех начинок входят натуральные компоненты (молоко, какао, йогурт и т.д.); • начинки подходят для использования как вручную, так и на механизированных поточных линиях; • при выпечке не высыхают, не плавятся, не выделяют влагу, выдерживают температуру до 260 градусов; • обладают длительным сроком хранения 12 месяцев; • имеют прекрасный вкус и цвет.  
**Физическое состояние:** Dolcemix® Cream – гомогенная сгущенная гляцевая масса. Dolcemix® Fruit – густая масса с мажущей или железной консистенцией.  
**Тип:** готовый продукт.  
**Срок хранения:** Dolcemix® Cream – 12 мес., Dolcemix® Fruit – 7 мес.  
**Упаковка:** Dolcemix® Cream – пластиковое ведро 13 кг, Dolcemix® Fruit – пластиковое ведро 11 кг.  
**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр.31



**Смеси для заварных кремов Cremollo® и аэрируемых заварных кремов Creamentino®**

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Cremollo® (Кремолло®), Creamentino® (Крементино®)  
**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»  
**Ассортимент:** • смесь для приготовления заварных кремов Cremollo® «Ванильная»; • смесь для приготовления аэрируемых заварных кремов Creamentino® «Ванильная».  
**Сфера использования:** для кондитерских изделий.  
**Функции:** для украшения тортов, пирожных, сдобных изделий, а также для начинок и прослоек.  
**Особенности / преимущества / описание:**  
 Преимущества смесей для заварных кремов Cremollo®: • простота приготовления; • надежный ванильный вкус; • однообразная желеобразная консистенция; • устойчива к замораживанию; • устойчива к термической обработке.  
 Преимущества смесей для аэрируемых заварных кремов Creamentino®: • получение низкокалорийного конечного продукта с легкой нарезаемой консистенцией; • простота в использовании: достаточно залить смесь водой или молоком и взбить с помощью миксера; • возможность приготовления множества прослоек и начинок путем комбинирования с различными ингредиентами: сливочным маслом, молоком, растительными сливками и т. п.; • готовый крем в изделии может подвергаться глубокой заморозке; • возможность приготовления различных.  
**Физическое состояние:** сухая смесь.  
**Тип:** пищевая добавка.  
**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** бумажный мешок 25 кг.  
**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000

Информация о компании: стр.31



**Начинки фруктовые**

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** Торговый Дом «АВЕРС»  
**Ассортимент:** джемы, конфитюры, наполнители, топпинги, варенье.  
**Сфера использования:**  
 • изделия из песочного, дрожжевого и слоеного теста  
 • рулеты  
 • торты  
 • пирожные  
 • мороженое и др.  
**Особенности / преимущества / описание:** температура выпекания 175-230 °С, содержание фруктов/ягод 30-80 %.  
**Состав:** широкий ассортимент фруктов/ягод.

Информация о компании: стр.26

## 8.8 Соевые продукты



### Мука соевая обезжиренная дезодорированная

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Соянта 200

**Производитель:** ОАО «Иркутский масложиркомбинат»

**Сфера использования:** • мясоперерабатывающая промышленность: используется при производстве различных видов колбас (вареных, полукопченых и пр.), сосисок и сарделек, фарша и других рубленых полуфабрикатов, паштетов (печеночных, мясных, куриных и пр.).

• Кондитерская, хлебопекарная, масложировая промышленности: используется в качестве пищевой добавки в мучных кондитерских изделиях или частичной замены пшеничной муки.

• Макаaronная промышленность: используется при производстве обычных и специальных сортов макаронных изделий.

**Функции:** • В хлебопекарной промышленности: (тормозит движение воды от крахмала к клейковине, тем самым задерживая наступление черствости; обеспечивает отбеливание хлебного мякиша за счет сохранения активности фермента липоксигеназы; улучшает эмульгирование и диспергирование жира в жидком пресном и дрожжевом тесте; улучшает обработку теста и его пригодность к машинной обработке; улучшает эластичность мякиша в связи с высокой влагоудерживающей способностью; тормозит движение воды от крахмала к клейковине, тем самым задерживая наступление черствости; придает упругость и твердость мякишу; улучшает консистенцию; улучшает показатели поджаривания пшеничного хлеба)

• В кондитерской промышленности: (уменьшает количество жарочного масла, поглощаемого изделиями, вследствие чего улучшается цвет корочки; позволяет уменьшить количество яиц, молока и жира, придает нежность тесту, способствует быстрому отделению изделия от формы; в слоеном тесте придает вязкость и способствует эмульгированию теста; в кексах и маффинах с высоким содержанием жира обеспечивает мелкую пористость и улучшает объем изделий).

• В мясной и рыбной промышленности: (благодаря высокой водо- и жиросвязывающей способности позволяет значительно уменьшить потери при производстве изделий, особенно при их термообработке, в результате чего значительно снижается себестоимость продукта без потери качества, позволяет получить более сбалансированный по своим питательным свойствам продукт)

**Особенности / преимущества / описание:** • повышение выхода готового продукта; • снижение себестоимости готового продукта; • стабилизация эмульсии и улучшение текстуры продукта; • снижение потерь при термообработке; • обогащение продукта белком и уменьшение содержания холестерина

**Физическое состояние:** порошок.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** полипропиленовые мешки, вес нетто 35 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36



### Смесь соевая белковая «Эмульгофикс»

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** «Эмульгофикс»

**Производитель:** ООО «Ингредиенты. Развитие».

**Ассортимент:** «Эмульгофикс 25», «Эмульгофикс 50», «Эмульгофикс 40», «Эмульгофикс 90».

**Сфера использования:** применяется в мясной, консервной и рыбной промышленности. Используется при производстве мясных продуктов различных видов: вареные, полукопченые, варено-копченые колбасы, сосиски, сардельки, ветчины, полуфабрикаты (пельмени, котлеты, фрикадельки), паштеты, консервы.

**Функции:** «Эмульгофикс 25» - уплотнитель текстуры на основе белков растительного происхождения, его использование позволяет повысить плотность и улучшить текстурные показатели готовых изделий.

«Эмульгофикс 50» - белковый эмульгатор, обладающий высокой влагосвязывающей и жирозэмульгирующей способностью.

«Эмульгофикс 40» - функциональная сухая смесь, обладающая высокой влагосвязывающей и влагоудерживающей способностью.

«Эмульгофикс 90» - универсальный соевый белок функционального назначения, обладающий высокой дисперсностью, влагосвязывающей и жирозэмульгирующей способностью.

**Физическое состояние:** сухой порошок светло-кремового цвета.

**Дозировка:** • «Эмульгофикс 25»: 1-3 % (в сухом виде).

• «Эмульгофикс 50»: 3-5% (в сухом виде)

• «Эмульгофикс 40»: 1-5% (в сухом виде)

• «Эмульгофикс 90»: 1-6 % (в сухом виде)

**Срок хранения:** 8 месяцев с даты изготовления.

**Упаковка:** мешки бумажные многослойные массой нетто 20 и 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36

## 8.8 Соевые продукты



### Белок соевый текстурированный (текстурат)

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Оптима

**Производитель:** ООО «Ингредиенты. Развитие»

**Ассортимент:** M-03, M-04, F-02, F-03, C-100, C-200 (может производиться с применением красителей), S-300

**Сфера использования:** мясoperерабатывающая промышленность:

- производство рубленых полуфабрикатов (котлеты, фрикадельки, фарши и пр.);
- производство мясных полуфабрикатов в тесте (пельмени, манты, хинкали и пр.);
- производство консервов с измельченным мясом;
- производство мясорастительных консервов (голубцы, перцы фаршированные, каши с мясом и пр.);
- производство колбасных изделий (полукопченые, варено-копченые, вареные колбасы);
- производство пищекопцентратов, соусов;

рыбоперерабатывающая промышленность: • производство рыбных полуфабрикатов (биточков, палочки, рыбные котлеты и т.д.)

производство продуктов быстрого питания: • нагетсы, котлеты, бифштексы; • в домашней кулинарии в качестве самостоятельных блюд, бифштексов, мясного рагу и т.д.

**Функции:** • используется в качестве продовольственного сырья для частичной замены мясного сырья, а также в качестве самостоятельного блюда; - связывает и удерживает большее количество влаги; • воссоздает текстуру наиболее ценных пищевых продуктов – мяса, рыбы, грибов, в зависимости от гаммы вкусовых и ароматических добавок

**Особенности / преимущества / описание:** • произведен из генетически немодифицированного сырья; • гидратация белка не менее 1:3;

• содержание белка более 48%, повышение питательной ценности пищевых продуктов; • снижение себестоимости пищевых продуктов, уменьшение производственных потерь.

**Физическое состояние:** гранулы или куски разных форм и размеров.

**Тип:** продукт растительного происхождения.

**Состав:** шрот соевый пищевой/концентрат соевого белка.

**Дозировка:** 15-30 % (в гидратированном виде).

**Срок хранения:** 12 месяцев с даты изготовления.

**Упаковка:** мешки бумажные многослойные массой нетто 10, 15, 18 или 20 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36



### Изолят соевого белка

**Страна производства:** Китай

**Ассортимент:** Шаньсун-90, SUNSOY 690IE, Шаньсун-90 (дисперсионный тип), DB-909 (для инъектирования).

**Сфера использования:** 1. **Шаньсун-90, SUNSOY 690IE** применяется в пищевой промышленности для:

- производства - вареных колбас, сосисок, сарделек высшего, первого и второго сортов;
- производства полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас;
- производства- рубленых полуфабрикатов (котлет, фрикаделек, фарша, пельменей);
- производства мясных консервов;
- производства рыбных и молочных продуктов;
- а также производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, супов, сухих напитков, продуктов диетического и детского питания, продуктов для детей дошкольного и школьного возраста.

2. **DB-909** (для инъектирования) применяется в пищевой промышленности для:

- производства колбасных изделий;
- в составе шприцовочных рассолов для деликатесной продукции.

3. **Шаньсун-90** (дисперсионный) специально разработан и адаптирован для применения в продуктах спортивного и диетического питания, молочной промышленности, продукты для здорового питания, напитков и производства соевых пептидов.

**Особенности / преимущества / описание:** • произведен из генетически немодифицированного сырья; • содержание белка более 90%;

• снижает себестоимость продукции.

Изолят Шаньсун-90 (дисперсионный тип) обладает высокой степенью растворимости и дисперсности, быстро растворяется, образуя стабильный дисперсионный раствор, который не расслаивается в течение длительного времени.

**Физическое состояние:** порошок светло-бежевого цвета.

**Тип:** продукт растительного происхождения.

**Дозировка:** 1. Шаньсун-90, SUNSOY 690IE вносят в фарш колбасных, рыбных изделий и полуфабрикатов в сухом виде или после гидратации в виде белково-жировой эмульсии, гранул, геля.

2. DB-909 (для инъектирования) - 2-3 % от массы рассола.

3. Шаньсун-90 (дисперсионный тип) - 3-8% (творог, сметана), 3-6% (молоко).

**Срок хранения:** 12 месяцев с даты изготовления.

**Упаковка:** мешки бумажные многослойные с п/э вкладышем весом нетто 20 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36

# РУБРИКАТОР

## 1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

- 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)
- 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
- 1.1 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

## 2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

- 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей
- 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности
- 2.3 Усилители вкуса и запаха.
- 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы
- 2.5 Посолочные смеси

## 3. АРОМАТИЗАТОРЫ

- 3.1 Ароматизаторы натуральные
- 3.2 Ароматизаторы прочие
- 3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

## 4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

- 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)
- 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли
- 4.3 Вещества вызывающие помутнение
- 4.4 Осветляющие вещества
- 4.5 Пенообразователи
- 4.6 Растворители
- 4.7 Улучшители
- 4.8 Разрыхлители
- 4.9 Фосфаты

## 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

- 5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеносгасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства
- 5.2 Закваски. Стартовые культуры
- 5.3 Дрожжи

## 6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

## 7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

- 7.1 Белки
- 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты
- 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества
- 7.4 Минералы
- 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания
- 7.6 Пребиотики и пробиотики
- 7.7 Пищевые волокна
- 7.8 Функциональные молочные ингредиенты

## 8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

- 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси)
- 8.2 Продукты и добавки для мясопереработки
- 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители
- 8.4 Концентраты
- 8.5 Какао, какао-продукты
- 8.6 Шоколадные изделия
- 8.7 Начинки, наполнители
- 8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Ферментированные соевые продукты)
- 8.9 Сахар и сиропы
- 8.10 Продукты из крови

## 9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)
- 9.2 Биологически активные добавки
- 9.3 Бульоны, супы, отвары
- 9.4 Кофе
- 9.5 Спиртосодержащая продукция
- 9.6 Другое пищевое сырьё и ингредиенты

## IX. Прочее сырье и ингредиенты

9.1	Зерновые продукты .....	стр.206
9.2	Биологически активные добавки .....	стр.208
9.3	Бульоны, супы, отвары .....	стр.209
9.4	Кофе .....	стр.210
9.6	Другое пищевое сырье и ингредиенты .....	стр.210

## 9.1 Зерновые продукты

(Зёрна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)



### Глютен пшеничный

**Страна производства:** Россия, Голландия, Китай

**Сфера использования:** наибольшее количество клейковины в мире применяется:

- при хлебопечении, при изготовлении булочек, хлеба, кексов, печенья непосредственно на хлебопекарных предприятиях;
- при изготовлении теста для макаронных изделий и разнообразных равиолей (пельменей, вареников и т.д.), пиццы;
- для обогащения муки на мукомольных предприятиях, при производстве макаронных изделий;
- при изготовлении фарша для колбасных изделий (вареные и полукопченые колбасы и полуфабрикаты), рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тесте;
- при производстве сыров, кормов и пищевых имитаторов;
- сухая клейковина может заменять соевый изолят или соевую муку;
- для панировки и глазировки пищевых продуктов

**Функции:** • является пластификатором, т.е. выполняет роль своеобразной смазки, придающей массе крахмальных зерен текучесть;  
• является связующим веществом, соединяющим крахмальные зерна в единую тестовую массу.  
Первое свойство клейковины позволяет формировать тесто, второе – сохранять приданную тесту форму.

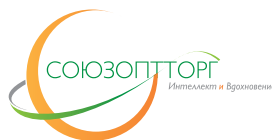
**Физическое состояние:** порошок.

**Срок хранения:** 2 года.

**Упаковка:** мешки бумажные с полиэтиленовым вкладышем массой нетто 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.36



### Функциональные ингредиенты из зародышей пшеницы

**Страна производства:** Швейцария

**Торговая марка:** Hochdorf

**Производитель:** Hochdorf

**Сфера использования:** спортивное питание, здоровое питание, хлебобулочные изделия, кондитерская, молочная, масложировая промышленность, снеки, продукты быстрого приготовления, супы.

**Функции:** ингредиенты из зародышей пшеницы включаются в состав продуктов питания для придания им дополнительных функциональных свойств.

**Особенности / преимущества / описание:** применение функциональных ингредиентов из зародышей пшеницы позволяет:

- повысить полезность выпускаемых продуктов: в зародышах пшеницы высокое содержание витаминов (В1, В2, В6 и других), минералов (железа, цинка, фосфора);
- повысить питательность выпускаемых продуктов: в зародышах пшеницы насыщенное содержание белка и клетчатки;
- улучшить органолептические свойства конечного продукта;
- обогатить его вкус.

**Физическое состояние:** порошок/гранулы/крипы/масло.

**Дозировка:** в зависимости от продукта.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

Информация о компании: стр.46



### Экструзионная мука

**Страна производства:** Нидерланды

**Производитель:** Codrico

**Ассортимент:**

- кукурузная,
- пшеничная,
- рисовая,
- ржаная,
- фасоловая,
- гороховая

**Сфера использования:** детское питание, снеки, хлебопекарная промышленность

**Упаковка:** многослойные бумажные мешки по 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.26



## 9.1 Зерновые продукты



### Westhove пшеничная мука TM40

**Страна производства:** Франция  
**Торговая марка:** Westhove  
**Производитель:** Limagrain

**Сфера использования:** кондитерская отрасль.

**Функции:**

- позволяет создать хрустящую рассыпчатую структуру печенья без излишнего лома, сохраняет ее в процессе хранения;
- улучшение реологических характеристик теста (тесто легко поддается обработке и формованию);
- позитивное влияние на вкусовые ощущения;
- предотвращение миграции влаги из добавок (кусочки фруктов и т.д.) в изделие;
- возможность снижения содержания жира в продукте на 17% с сохранением органолептических свойств;
- снижение дозировки миндаля измельченного (миндальное печенье, пирожные, кексы, марципановая масса) имитирует характерную зернистую структуру миндаля, оптимизация себестоимости.

**Особенности / преимущества / описание:**

- чистая этикетка: декларация «пшеничная мука»
- мука пшеничная, прошедшая гидротермическую обработку паром

**Дозировка:** от 2 до 10%.  
**Срок годности:** 12 мес.

Информация о компании: стр.29



### Westhove пшеничная мука TM80

**Страна производства:** Франция  
**Торговая марка:** Westhove  
**Производитель:** Limagrain

**Сфера использования:** кондитерская отрасль.

**Функции:**

- высокая влагоудерживающая способность;
- улучшение текстуры кексов, маффинов, пряников, мягкого печенья, более нежная и мягкая структура;
- продление свежести конечного продукта;
- возможность снижения содержания жира в продукте до 30% с сохранением органолептических свойств.

**Особенности / преимущества / описание:**

- чистая этикетка: декларация «пшеничная мука»
- мука пшеничная, прошедшая гидротермическую обработку паром

**Дозировка:** 3%.  
**Срок годности:** 12 мес.

Информация о компании: стр.29



### Westhove пшеничная мука W1

**Страна производства:** Франция  
**Торговая марка:** Westhove  
**Производитель:** Limagrain

**Сфера использования:** кондитерская отрасль.

**Функции:**

- улучшение структуры изделий мягко-вязкая нежная структура мякиша, характерная кексам типа «Брауни», печенью типа «Американер»;
- замедление черствения, увеличение срока годности за счет предотвращения ретроградации крахмала;
- устойчивость при замораживании и оттаивании;
- придает более темный шоколадный цвет изделиям.

**Особенности / преимущества / описание:**

- чистая этикетка: декларация «пшеничная мука»
- мука пшеничная, прошедшая гидротермическую обработку паром

**Дозировка:** от 2 до 3%.  
**Срок годности:** 9 мес.

Информация о компании: стр.29



### Пшеничная мука westhove H1

**Страна производства:** Франция  
**Торговая марка:** Westhove  
**Производитель:** Limagrain

**Сфера использования:** кондитерская и хлебопекарная отрасль.

**Функции:**

- улучшение текстуры кексов, маффинов, пряников, мягкого печенья: легкий мягкий мякиш с равномерной пористостью;
- контроль вязкости теста, равномерное распределение включений (кусочки фруктов, орехи);
- в производстве заварного п/ф позволяет избежать стадии заваривания, что приводит:
  - к сокращению энергозатрат и времени производственного цикла;
  - к упрощению технологического процесса, снижению затрат на оборудование, минимизации влияния человеческого фактора;
  - улучшенному микробиологическому контролю (холодный процесс при контролируемой температуре)
- в хлебобулочных изделиях из пшеничной муки:
  - повышение гидратации, улучшение структуры мякиша (мягкость, эластичность, предотвращение черствения).

**Особенности / преимущества / описание:**

- чистая этикетка: декларация «пшеничная мука»
- мука пшеничная, прошедшая гидротермическую обработку паром

**Дозировка:** от 2 до 3%.  
**Срок годности:** 12мес.

Информация о компании: стр.29

## 9.1 Зерновые продукты

## 9.2 Биологически активные добавки



### Злаковые ингредиенты

**Ассортимент:**

- взорванные злаки;
- экструдированные злаки;
- злаки в цветном покрытии;
- злаки БЕЗ ГЛЮТЕНА – НОВИНКА!

**Возможные формы:**

- целье;
- кусочки;
- хлопья;
- шарики;
- фигурки и др.

**Сфера использования:** кондитерские изделия, декор для мороженого и выпечки, печенье, мюсли, злаковые батончики, продукты здорового и специализированного питания, детское питание.

Информация о компании: стр.50



### Микроэлементы. БАД

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Флавоцен. Фларабин. Йодказеин. Селексен.  
**Производитель:** НПК Медбиофарм

**Ассортимент:** БАД, микроэлементы.

**Сфера использования:** пищевая промышленность  
косметическая промышленность.

**Функции:** обогащение продуктов микроэлементами, флавоноидами.

**Особенности / преимущества / описание:**

- функциональность;
- технологичность использования;
- совместимость с другими добавками и витаминами;
- не теряют своих свойств при тепловой обработке.

Информация о компании: стр.40



### Рисовая мука

**Страна производства:** Бельгия

**Торговая марка:** Remyflo

**Производитель:** Beneo-Remy

**Сфера использования:** кондитерские изделия, пекарские порошки, продукты диетического питания.

**Особенности / преимущества / описание:** рисовая мука Remyflo обладает высокой пищевой ценностью, а также может использоваться как текстурообразователь. Она не содержит глютена, аллергенов, имеет отличный аминокислотный состав, прекрасно переваривается в организме, подходит для продуктов с высокой диетической ценностью, но не имеющих типичного рисового вкуса. Она привносит особые хрустящие свойства, и поэтому, например, используется в экструдированных продуктах.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** мешки 25 кг.

Информация о компании: стр.30



### Растительные и фруктовые экстракты

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** Martin Bauer Group

**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG, Finzelberg GmbH&Co.KG

**Ассортимент:** • натуральные экстракты из трав и фруктов (ромашки экстракт, элеутерококка экстракт, родиолы экстракт, эхинацеи экстракт и др.); • концентраты соков (ацеролы сок в виде порошка, черники сок в виде порошка, алоэ сок в виде порошка и др.).

**Сфера использования:** пищевая промышленность при производстве биологически активных добавок и спортивного питания; при производстве функциональных продуктов питания.

**Функции:** добавляет функциональную направленность и пищевую ценность продуктам питания.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент, придает функциональные свойства, обеспечивая положительный имидж здорового продукта питания.

**Физическое состояние:** порошок.

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.

**Дозировка:** по рецептуре производителя.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.



**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр.49

## 9.2 Биологически активные добавки

## 9.3 Бульоны, супы, отвары

### Омега-3

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** SternVit  
**Производитель:** SternVitamin GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** ассортимент растительного и нерастительного происхождения.

**Сфера использования:** обогащение продуктов питания, напитков, детского питания, функциональных продуктов, производство БАД, спортивного питания.

**Функции:** улучшение скорости обмена веществ, повышение общего тонуса, улучшают функцию мозга и т.д.

**Особенности / преимущества / описание:**

- благодаря уникальным технологиям можно получить Омега-3 без запаха и вкуса;
- порошкообразная форма позволяет расширить ассортимент.

**Физическое состояние:** масло, порошок.

**Срок хранения:** 12-24 месяца.  
**Упаковка:** картонная коробка с алюминиевым вкладышем от 5 до 25 кг.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

---

Информация о компании: стр.49



### Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИНПАКК»  
**Сфера использования:** рыба и рыбопродукты, мясо и мясoproductы, масложировая и кулинарная продукция.

**Функции:** регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.

**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

**Физическое состояние:** прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.


**Состав:** органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.

**Дозировка:** (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции.  
**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** • экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/3-78/и-12 от 19.01.2012 г., • свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012 г.

---

Информация о компании: стр.37



### Пищевые концентраты

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Eatsgreat  
**Производитель:** ООО «Симбио»

**Ассортимент:**

- пептиды натуральные из мяса птицы;
- основа для приготовления обеденных блюд, соусов и вкусовых приправ «Премиум».

**Сфера использования:**

- продукты здорового питания;
- НORECA.

**Особенности / преимущества / описание:**

- обогащение пищевых продуктов аминокислотами и белком животного происхождения;
- усиление вкуса и аромата пищевых продуктов.

**Физическое состояние:** порошок.

**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** емкости различной вместимости.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

---

Информация о компании: стр.44

9.4 Кофе

9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты



**Растительные и фруктовые экстракты в виде порошка**

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Martin Bauer Group  
**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG

**Ассортимент:** • натуральные экстракты из трав и фруктов (зеленых кофейных бобов экстракт, лемонграсса экстракт, женьшеня экстракт и др.); • смеси экстрактов по индивидуальному составу.

**Сфера использования:** пищевая промышленность при производстве кофейных быстрорастворимых напитков.

**Функции:** добавляет вкус, аромат и функциональную направленность продукту.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент. Продукт с экстрактами соответствует современным трендам в здоровом питании. Производит благоприятное впечатление за счет узнаваемости и доказанной эффективности компонентов.

**Физическое состояние:** порошок 100% растворим в горячей и холодной воде.

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.

**Дозировка:** 1 – 3 г на 1000 мл или по желанию производителя .

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.

**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр.39



**Гренки суповые и салатные**

**Страна производства:** Великобритания  
**Производитель:** Chaucer Foods

**Ассортимент:** различные размеры и вкусы.

**Сфера использования:** супы, салаты.

**Особенности / преимущества / описание:** длительное время не размокают в воде.

**Упаковка:** фасовка по 20кг, 10кг, 500г, 150г..

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.26



**Дрожжевые экстракты**

**Страна производства:** Нидерланды  
**Производитель:** DSM

**Ассортимент:** Maxavor Keys, Maxagusto, Multirome, Замена глутамата (Gistex Hum LS & Maxarome Select).

**Сфера использования:**

- бульоны и супы;
- закуски и снеки;
- мясо;
- соусы;
- хлебулочные изделия;
- крем-супы;
- продукты быстрого приготовления.

**Функции:** дрожжевые экстракты применяются для изготовления различных продуктов гастрономической группы. Они не только добавляют вкус, но и выявляют лучшие грани имеющегося вкуса и делают сбалансированным весь вкусовой профиль. В нашем ассортименте более 30 видов дрожжевых экстрактов, каждый из которых отличается особой функциональностью или преимуществом. Применение дрожжевых экстрактов позволяет сократить использование соли, глутамата и ароматизаторов, тем самым получить продукт с «чистой» этикеткой.

Дрожжевые экстракты натуральные, безопасные и недорогие. Они настолько концентрированные, что вам нужно лишь небольшое их количество (менее 1%), чтобы получить нужный результат.

Информация о компании: стр.28

## 9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты



### Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИНПАК»

**Сфера использования:** рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция

**Функции:** регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимиикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.

**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

**Физическое состояние:** прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

**Состав:** органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.

**Дозировка:** (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции

**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

**Сертификат качества:**

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012 г.,
- свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012 г.

Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр.37



### Пищевая добавка «Карамелан»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИНПАК»

**Сфера использования:** сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная).

**Функции:** выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара

- сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы
- снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения;

• Равномерно распределяется в вязких массах • обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному • увеличивает срок годности карамели

- способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.

**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета.

**Физическое состояние:** прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета

**Состав:** молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот

**Дозировка:** 10-15 г на 1 кг готовой продукции

**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

**Сертификат качества:**

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011 г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.Е.010052.04.11 от 13.04.2011 г.

Информация о компании: стр.37



## Х. Сырье и готовые продукты для HORECA

10.1 Готовые продукты, блюда .....	стр.214
10.2 Соусы. Маринады. Заправки .....	стр.214
10.4 Наполнители. Кремы. Начинки .....	стр.215
10.7 Другое сырье и ингредиенты .....	стр.216

## 10.1 Готовые продукты, блюда

## 10.2 Соусы. Маринады. Заправки



### Пищевые концентраты

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Eatsgreat  
**Производитель:** ООО «Симбио»

**Ассортимент:**

- пептиды натуральные из мяса птицы;
- основа для приготовления обеденных блюд, соусов и вкусовых приправ «Премиум».

**Сфера использования:**

- продукты здорового питания;
- HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:**

- обогащение пищевых продуктов аминокислотами и белком животного происхождения;
- усиление вкуса и аромата пищевых продуктов.

**Физическое состояние:** порошок.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** емкости различной вместимости.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.44



### Соусы майонезные

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** АВЕРС Тверь

**Ассортимент:**

- чесночный с зеленью,
- салатный,
- сырный.

**Сфера использования:** Horeca, общепит.

**Особенности / преимущества / описание:** готовые соусы в удобной разовой упаковке.

Информация о компании: стр.26



### Соусы деликатесные

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** АВЕРС Тверь

**Ассортимент:**

- кисло-сладкий,
- горчично-медовый,
- грибной,
- карри.

**Сфера использования:** Horeca, общепит.

**Особенности / преимущества / описание:** готовые соусы в удобной разовой упаковке.

Информация о компании: стр.26





## 10.7 Другое сырье и ингредиенты для HORECA



**AVERS**

### Морсы концентрированные

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** АВЕРС Тверь

**Ассортимент:**

- клюквенный,
- брусничный,
- фруктово-ягодный.

**Сфера использования:** разведение 1:4 с водой.

**Физическое состояние:** жидкость.

**Состав:** ягоды, сахар, вода.

Информация о компании: стр.26



**СИМБИО**

### Пищевые концентраты

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Eatsgreat  
**Производитель:** ООО «Симбио»

**Ассортимент:**

- пептиды натуральные из мяса птицы;
- основа для приготовления обеденных блюд, соусов и вкусовых приправ «Премиум».

**Сфера использования:**

- продукты здорового питания;
- HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:**

- обогащение пищевых продуктов аминокислотами и белком животного происхождения;
- усиление вкуса и аромата пищевых продуктов.

**Физическое состояние:** порошок.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** емкости различной вместимости.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.44



**AVERS**

### Напитки безалкогольные концентрированные

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** АВЕРС Тверь

**Ассортимент:**

- глинтвейн красный,
- глинтвейн белый,
- сбитень,
- глек.

**Сфера использования:** разведение 1:3 с горячей водой.

**Физическое состояние:** жидкость.

**Состав:** натуральный сок, специи.

Информация о компании: стр.26

## Информационные материалы компаний

- Возможности расширения ассортимента молочосодержащей продукции и спредов - ГК «ЭФКО» ..... 218
- Преимущества применения специализированного маргарина для кремовых полуфабрикатов “Экокрем” - ГК «ЭФКО» ..... 222
- Вектор развития – жиры с содержанием транс-изомеров жирных кислот 2% - ГК «ЭФКО» ..... 226
- Инновационный продукт: жир специального назначения SDS CP 300 - Корпорация «СОЮЗ» ..... 229
- Сметанный продукт с ЗМЖ: формула Вашего успеха - Корпорация «СОЮЗ» ..... 230
- Инновационные технологии Корпорации «СОЮЗ», повышают качество мороженого - Корпорация «СОЮЗ» ..... 232
- Фритюрные жиры: критерии качества и подходы к выбору оптимальной рецептуры - Корпорация «СОЮЗ» ..... 234
- Полезные свойства инулина для профилактики диабета 2 типа - ООО «КПФ «МИЛОРАДА» ..... 238
- Стевия - ООО «КПФ «МИЛОРАДА» ..... 240
- Флавоцен - здоровье из Сибири - ООО «КПФ «МИЛОРАДА» ..... 242
- ПОПУЛЯРНОСТЬ ЛЬНЯНЫХ СЕМЯН РАСТЕТ! - ООО «АгрANA Фрут Московский регион» ..... 245
- Оптимальные решения для шоколадной и глазированной продукции в условиях меняющегося рынка - ГК «Инфорум» ..... 246
- БАЛАНС – НОВЫЙ ДЕТОКС. Польза для здоровья – успешная тенденция! - ООО «АгрANA Фрут Московский регион» ..... 250
- Вся линейка натуральных красителей от «БАРГУС ТРЕЙД» - ООО «БАРГУС ТРЕЙД» ..... 252

## Возможности расширения ассортимента молочкосодержащей продукции и спредов



Капранчиков В. С.,  
к. б. н., начальник отдела  
технологической поддержки продаж  
ГК «ЭФКО»

Современный темп жизни требует постоянного совершенствования и оптимизации технологического процесса производства продуктов питания. Чтобы сохранить свои позиции на рынке и удержать покупателей, предприятиям нужно следить за актуальными тенденциями и создавать продукты, имеющие конкурентные преимущества. В настоящее время российским производителям следует обратить внимание на рыночные ниши, освоение которых может оказаться весьма перспективным. Но нужно понимать, что при освоении этих ниш важно сделать так, чтобы новый выпускаемый продукт оказался вкусным, полезным и в то же время его производство было экономически выгодным. Таковы реалии рынка, которые формируют и основные тренды, в том числе в производстве молочных и молочкосодержащих продуктов.

Вид продукта	Содержание жира	Функциональный компонент	Рекомендации к использованию
Спред «Икорный»	м. д. жира 60%	Йодказеин	Йодказеин рекомендован для предупреждения йододефицитных заболеваний в качестве средства популяционной, групповой и индивидуальной профилактики йодной недостаточности.
Спред с йодказеином «Со вкусом креветки»	м. д. жира 60%		
Спред «Для здоровья сердца»	м. д. жира 60% и 68%	Фитостерины	Фитостерины существенно снижают уровень свободного холестерина в липопротеидах низкой плотности, способны вытеснять холестерин из мембранных структур.
Спред с пищевыми волокнами	м. д. жира 58%	Пищевые волокна	Пищевые волокна относятся к активным веществам, участвующим в процессе пищеварения
Спред с оливковым маслом «Оливия»	м. д. жира 58%	Витамины, полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК)	Незаменимые факторы питания человека

*Таблица 1. Разработки компании «ЭФКО» в сегменте «Спреды. С пользой для организма»*

ГК «ЭФКО» в 2002 году вышла на рынок пищевых ингредиентов и довольно быстро смогла стать ведущим отечественным производителем промышленных маргаринов и специализированных жиров, в частности заменителя молочного жира (ЗМЖ). Компания уже долгие годы сотрудничает с производителями молочной отрасли, поставляя высококачественные ЗМЖ торговых марок «Эколакт» и «Экоайс». Заменители молочного жира производятся в соответствии с требованиями ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

Неотъемлемой частью деятельности специалистов технологической службы поддержки продаж компании является обмен знаниями и опытом с нашими клиентами. Мы стремимся быть полезными, предлагать партнерам идеи и готовые решения, которые помогали бы им расширять ассортиментный ряд и выходить на качественно новый уровень развития бизнеса. Свой обобщенный опыт мы постарались отразить в этой статье, выделив основные направления развития рынка молокосодержащих продуктов и спредов и возможности расширения ассортимента.

Серьезная проблема российских молокоперерабатывающих предприятий – нехватка сырого молока, которая усугубляется его высокой стоимостью. Все это, в совокупности, формирует достаточно высокую цену и на готовую продукцию, что неприемлемо для большей части потребителей нашей страны, которые выбирают продукты низкого и среднего ценового сегментов. Потому первоочередной задачей производства становится создание продукта более доступного по цене, но с сохранением высоких потребительских характеристик. В такой ситуации одним из решений для отечественных предприятий может быть изготовление продуктов с частичной заменой молочного жира.

Сегодня ведущий мировой тренд в молочной отрасли – производство продуктов для здорового питания. И особый интерес представляет инновационное

направление по созданию функциональных молочных продуктов, спрос на которые растет как на отечественном, так и на зарубежном рынках. Функциональные молочные и молокосодержащие продукты оказывают существенное благоприятное влияние на определенные физиологические функции и системы организма человека, улучшают состояние здоровья и снижают риск возникновения тех или иных заболеваний [1].

Спреды — та категория продуктов, которая оптимально подходит для обогащения функциональными ингредиентами. [2]. В связи с этим весьма актуальными, на наш взгляд, являются разработки спредов, к примеру, с витаминами, фитостеринами, пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами (ПНЖК) (табл. 1).

Опыт производства функциональных молочных продуктов, по большей части напитков, у крупных производителей уже имеется. Есть примеры производства творога, обогащенного комплексом пищевых волокон [4]. Такой творожный продукт, с низкой сырьевой себестоимостью и прекрасными технологическими свойствами (термостабильностью), уже востребован не только производителями творожных десертов, но и производителями мучных кондитерских изделий. Совместно с нашими партнерами были отработаны рецептуры творожного продукта, удовлетворяющие этим требованиям.

Говоря о составе современных молочных продуктов, следует отметить еще несколько трендов в их производстве. Первое – это постоянное обновление и/или расширение ассортиментной линейки того или иного вида продукта за счет появления новых вкусов или новых форматов упаковки, что призвано привлечь потребителей и сделать их еще более лояльными к тому или иному бренду.

Вкусовая гамма молокосодержащих продуктов и спредов, разрабатываемая в Центре прикладных исследований компании «ЭФКО» и предлагаемая для внедрения на предприятиях, достаточно широка.

Продукт	Направление	Вкусовое решение	Особенности состава
Спреды	Закусочное	Со вкусом «Васаби»	Спред средней жирности (60 %) с наполнителем
		Со шпинатом	
	Десертное	С облепихой	Спред растительно-жировой низкожирный (40%) с наполнителем
		С вареньем из лепестков роз	
С пользой для здоровья	Со вкусом цветочного меда и липы		
Творожный продукт	Десертное	Со вкусом молочного шоколада	Творожный десерт
Мороженое с заменителем молочного жира	Овощи-Фрукты	Томат-Вишня	Мороженое с ЗМЖ м.д.ж 10 %
Сгущенный молоко-содержащий продукт	Кофейная фантазия	Марципан	Сгущенный молокосодержащий продукт м.д.ж 8,5 %
Сырный плавленный продукт	Ломтевой	Со вкусом «Бабл-гам»	Фигурный ломтевой сырный продукт с ароматом «Бабл-гам»

*Таблица 2: Разнообразие вкусов в линейке разработанных молоко-содержащих продуктов и спредов компании «ЭФКО»*

Во всех сегментах молоко-содержащей продукции и спредов наши специалисты находят интересные решения. В таблице 2 представлена лишь малая их часть.

Еще одна тенденция, позволяющая стать современному молочному предприятию эффективным и прибыльным, — это использование технологий и оборудования, с помощью которых можно сократить потери любых ресурсов и оптимизировать производство. Так, например, использование котла-плавителя позволяет вырабатывать не только плавленные сыры и сырные продукты, но и использовать его при производстве десертов, творожных десертов, низкожирных спредов, имитационных сыров и т. д.

Не менее интересным направлением развития молочного производства является сектор B2B и продукты для сегмента HoReCa. Именно в этих направлениях пищевой индустрии мы все чаще можем встретить молоко-содержащие продукты, и интерес к ним в последнее время достаточно высок. Наиболее

востребованными остаются: термостабильный творожный продукт, спреды и сметанный продукт для взбивания, сгущенный молоко-содержащий продукт в различных вариациях формы и содержания, сырные продукты — плавленные и имитационные, кремы на молочной основе, растительные сливки и т.д.

При рассмотрении альтернативных направлений в производстве молоко-содержащих продуктов нельзя не затронуть тему сырных продуктов. Увеличивающийся поток товаров (пицца, роллы, пироги, мясные изделия, полуфабрикаты и др.), для которых необходимы сырные плавленные продукты с заданными потребительскими свойствами, требует от рынка появления новых продуктов по конкурентной цене. Компания «ЭФКО» готова предложить целый спектр разработок в этом направлении (таблица 3). На ряд продуктов разработана и утверждена нормативно-техническая документация.

Одним из наиболее рациональных путей улучшения использования сырьевых ресурсов

Наименование сырного продукта	Содержание, %			
	Жиры в сухом веществе не менее	Абсолютного жира не менее	Влаги, не более	Соли
Продукт сырный «Греческий» (полутвердый и рассольный)	50±1,6	23,5	53	2,0-7,0
Продукт сырный с заменителем молочного жира (полутвердый)	50±1,6	28	43	1,5-2,5
	45±1,6	27	45	1,5-2,5
	40±1,6	21,2	48	1,5-2,5
Продукт сырный плавленный (по типу «Фета»)	62	26	59	---

*Таблица 3: Перечень продуктов в сегменте «Сырный продукт»*



в молочной промышленности и смежной с ней отраслью животноводства является использование заменителей цельного молока (ЗЦМ). Заменители цельного молока (ЗЦМ) — группа продуктов, имеющая сложный сбалансированный состав, обеспечивающая нормальный рост и развитие молодняка сельскохозяйственных животных и птиц различных видов.

Кормовая ценность ЗЦМ в значительной степени определяется сбалансированным составом, в том числе составом жирных кислот. Основным жиросодержащим компонентом ЗЦМ является сывороточно-жировой концентрат (СЖК), который в большинстве своем является продуктом импортного происхождения. В связи с этим производство сывороточно-жирового концентрата на сегодняшний день является актуальным еще и в плане импортозамещения.

Производство ЗЦМ выгодно благодаря дополнительной загрузке производственных мощностей и возможности перерабатывать вторичное молочное сырье, а также способствует дополнительному

сотрудничеству между сельскохозяйственными организациями и перерабатывающей промышленностью.

Специалисты компании «ЭФКО» не останавливаются на достигнутом, всегда готовы к экспериментам и рады помочь нашим партнерам в поисках новых идей и решений. Научный потенциал и широкий спектр пилотного оборудования в центре прикладных исследований позволяет решать многие вопросы технологического характера, а специалисты и технологи службы поддержки продаж готовы воплотить в жизнь самые смелые решения.

## Преимущества применения специализированного маргарина для кремовых полуфабрикатов “Экокрем”



Екатерина Хамбалинова,  
аттестованный менеджер по  
технологической поддержке продаж ГК «ЭФКО»

Отделочные полуфабрикаты предназначены для художественной отделки тортов и пирожных, придания им аромата и вкуса, характерного только для данного вида изделия. Одним из основных отделочных полуфабрикатов, используемых для прослойки и отделки поверхности тортов и пирожных, является крем.

Если когда-то применение сливочного масла в производстве кремовых полуфабрикатов было нормой, то сейчас оно практически уступило роль основного сырья специализированным маргаринам и спредам. При использовании сливочного масла могут возникнуть такие проблемы, как низкие аэрационные свойства и влагопоглощаемость, плохая вработываемость компонентов, недостаточная термоустойчивость и формоустойчивость, нестабильное качество и т. д. Использование специализированного маргарина «Экокрем» (табл. 1), который предлагает компания «ЭФКО», позволит избежать этих трудностей, и при этом не потребуются изменения технологических схем производства и имеющихся рецептур кремовых полуфабрикатов.



Наименование		«Экокрем 1103-32»	«Экокрем 1103-32 TF»
Температура плавления, °С		29-35	29-35
Массовая доля жира, %, не менее		84	84
Содержание ТТГ при температурах, %	10 °С	34-39	34-39
	20 °С	17-21	17-21
	25 °С	6-10	6-10
	35 °С	max 6	max 6
Содержание транс-изомеров %, не более		20	2

**Таблица 1.** Ассортимент специализированных маргаринов для кремов «Экокрем»

Экономическая выгода при использовании маргарина очевидна, однако для производителей кремовых полуфабрикатов гораздо более важным является технологичность используемого сырья и качество готовых изделий. Специализированный маргарин «Экокрем» позволит:

- сократить этап подготовки сырья за счет низкой температуры использования маргарина ( $12 \pm 2^\circ\text{C}$ );
- облегчить и ускорить процесс производства;
- использовать широкий ассортимент ингредиентов и наполнителей;
- гарантировать стабильное качество готового продукта;
- получить более нежную структуру;
- улучшить термо- и фомоустойчивость готовых изделий;
- продлить срок годности кремовых полуфабрикатов за счет меньшей подверженности микробиологической порче;
- производить кремовые полуфабрикаты без холестерина и ГМИ.

Использование маргарина «Экокрем 1103-32 TF», помимо уже перечисленных преимуществ, дает возможность получения кремовых полуфабрикатов с пониженным содержанием транс-изомеров ненасыщенных жирных кислот (до 2%).

На базе Центра прикладных исследований компании «ЭФКО» проведена исследовательская работа по использованию в рецептуре кремовых полуфабрикатов следующих масложировых продуктов:

- специализированного маргарина для кремов «Экокрем» (м.д.ж. 84 %);
- сливочного масла (м.д.ж 82,5 %);
- растительно-жирового спреда (м.д.ж 82,5%);
- растительно-сливочного спреда (м.д.ж. 82,5 %).

Термоустойчивость используемого масложирового сырья и готового кремового полуфабриката (п/ф) является важным показателем при хранении и транспортировании, так как она характеризует

способность продукта выдерживать перепады температур. Показатель термоустойчивости определяется согласно ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия». Чем больше значение данного показателя, тем термоустойчивость продукта выше, при значении ниже 0,7 термоустойчивость считается неудовлетворительной. Метод основан на выдерживании пробы определенного размера и формы при температуре ( $30 \pm 1$ ) °С в течение 2 часов и вычислении отношения начального диаметра исследуемой пробы к среднему диаметру основания после термостатирования.

Высокая термоустойчивость обеспечивает получение кремовых полуфабрикатов, хорошо сохраняющих форму, а низкая термоустойчивость может привести к вытеканию крема из изделия при повышенных температурах. Из всех масложировых продуктов наилучшей термоустойчивостью обладает специализированный маргарин «Экокрем», кремовый полуфабрикат на его основе также наиболее термоустойчив (табл. 2).

На формоустойчивость кремовых полуфабрикатов помимо показателя термоустойчивости значительное влияние оказывает степень аэрирования вносимого масложирового продукта. При высокой степени аэрирования благодаря хорошему насыщению массы пузырьками воздуха крем получается пышный, легкий, воздушный, а кремовые украшения из него при отделке изделий имеют четкие грани и рельефный рисунок. Оценить степень аэрирования позволяет определение плотности при взбивании ( $\text{г/см}^3$ ). Чем меньше плотность массы, тем выше аэрационные свойства вносимого масложирового продукта. (рис.1).

В процессе взбивания кремов было установлено, что образец маргарина «Экокрем» характеризуется наилучшей технологичностью, что выразилось в следующем: маргарин уже на первых минутах взбивания увеличился в объеме и равномерно распределился по всей площади чаши, в отличие от сливочного

**Таблица 2.** Сравнение термоустойчивости маргарина, спредов, сливочного масла и кремовых полуфабрикатов (п/ф) на их основе.

Наименование показателя	Показатель термоустойчивости	
	Масложировой продукт	Кремовый п/ф
Маргарин «Экокрем»	0,90	0,98
Масло сливочное	0,78	0,77
Растительно-жировой спред	0,82	0,94
Растительно-сливочный спред	0,71	0,86



Рисунок 1. Сравнение аэрационной способности маргарина, спредов и сливочного масла

масла, которое за аналогичный промежуток времени практически не изменилось в объеме, налипало на стенки чаши и взбивалось неоднородно; масса как на растительно-жировом, так и на растительно-сливочном спреде с первых минут взбивания увеличилась в объеме, взбивалась равномерно (рис 2).

Через 15 минут взбивания наименьшее значение плотности было зафиксировано у массы на основе маргарина «Экокрем», что говорит о его самой высокой степени аэрирования. Самый низкие аэрационные свойства были у сливочного масла. Спреды растительно-жировой и растительно-сливочный приближены по степени аэрирования друг другу, незначительно

уступают маргарину «Экокрем». Высокие аэрационные свойства специализированного маргарина позволяют увеличить производительность технологического процесса за счет сокращения продолжительности стадии взбивания при производстве кремовых полуфабрикатов.

Стоит обратить внимание, что сливочное масло и спреда перед взбиванием необходимо предварительно темперировать минимум до 14 °С, а маргарин «Экокрем» можно взбивать уже при температуре 8-10 °С. Это говорит о том, что использование специализированного маргарина позволяет сократить этап подготовки сырья к производству.

Рисунок 2. Фото взбитой массы на основе: а) маргарина «Экокрем»; б) масла сливочного; в) растительно-жирового спреда; г) растительно-сливочного спреда.



Наименование показателя	Пиковая нагрузка, г	Адгезионная сила, г
Кремовый п/ф на маргарине «Эжокрем»	280	- 100
Кремовый п/ф на сливочном масле	510	- 260
Кремовый п/ф на растительно-жировом спреде	330	- 150
Кремовый п/ф на растительно-сливочном спреде	350	- 180

Таблица 3. Результаты исследования кремовых п/ф на анализаторе структуры «Brookfield CT3»

Сравнительный анализ текстурных характеристик (консистенция, вязкость, липкость) кремовых п/ф был проведен инструментальным методом на анализаторе структуры «Brookfield CT3» (табл. 3).

Пиковая нагрузка позволяет судить о консистенции кремового полуфабриката. Чем её значение меньше, тем меньше усилий необходимо приложить для проникновения зонда в образец и, соответственно, тем консистенция образца более нежная, воздушная, хорошо насыщенная воздухом. Таким образом, наиболее нежной консистенцией обладает кремовый

полуфабрикат на основе специализированного маргарина «Эжокрем», что положительно влияет на органолептические свойства. При исследовании на базе ЦПИ наименее воздушным и плохо насыщенным воздухом был кремовый полуфабрикат на основе сливочного масла. Сделанные выводы, основанные на сравнении пиковой нагрузки, подтвердили результаты, полученные ранее при оценке аэрационных свойств при взбивании.

Адгезионная сила отображает вязкость и липкость.

Чем больше значение адгезионной силы, тем больше липкость и вязкость образца. Липкость является важным технологическим показателем, так как в процессе производства кондитерских кремов приходится принимать во внимание способность их прилипания к частям оборудования и инвентаря. Повышенная липкость приводит к потерям от налипания продукта на оборудовании и может отрицательно повлиять на процессы обработки продукта. Таким образом, наибольшей липкостью обладает кремовый полуфабрикат на основе сливочного масла. Кремовые полуфабрикаты на основе спредов по значению адгезионной силы приближены друг к другу, незначительно более вязким и липким является образец крема на основе растительно-сливочного спреда в сравнении с растительно-жировым. Наименьшей липкостью и вязкостью обладает кремовый полуфабрикат на основе специализированного маргарина «Эжокрем».

Итоговая дегустация, проведенная для сравнительной оценки органолептических свойств, выявила ряд достоинств крема на основе маргарина «Эжокрем»: это легкий сливочный вкус, быстро тающая в рту консистенция, отсутствие салитого ощущения и приторного послевкуся. Проведенные исследования позволили убедиться в преимуществах специализированного маргарина «Эжокрем» - в технологичности использования и высоких потребительских свойствах. Маргарины группы «Эжокрем» подходят для полной замены сливочного масла или спреда в базовых кремах и при разработке новых рецептов кремовых полуфабрикатов.



# Вектор развития – жиры с содержанием транс-изомеров жирных кислот 2%



Директор по кондитерской отрасли ГК  
«ЭФКО» Суркова А.В.  
Начальник отдела по технологической  
поддержке продаж ГК «ЭФКО», к.т.н.  
Мирошникова Т.Н.



Наименование показателя	«Эконд 1102-35»	«Эконд 1402-36»	«Эконфе 1203-34»	«Эконфе 1403-35»
Содержание насыщенных жирных кислот, не более %	77	80	50	67
Содержание транс-изомеров, не более%	2	2	2	2
Температура плавления, °С	33-36	35-37	33-35	34-36
Содержание ТТГ, %				
при 20 °С	52-60	60-67	33-39	42-46
при 25 °С	32-40	42-50	18-24	24-31
при 30 °С	15-22	22-30	8-14	12-14
при 35 °С	3-7	6-13	max 6	max 7

**Таблица 1.** Характеристика жиров с содержанием транс-изомеров жирных кислот 2% для конфет типа пралине, конфет на основе жиров и вафель.

Основным направлением развития масложировой отрасли в ближайший год будет разработка специализированных жиров с пониженным содержанием транс-изомеров ненасыщенных жирных кислот, тестирование их на кондитерских предприятиях и перевод масложирового производства на выпуск данных жиров.

Такой вектор развития обусловлен ограничениями по содержанию транс-изомеров в жирах специального назначения. Политика государства в части ограничения на содержание транс-изомеров основана на европейском опыте и рекомендациях Всемирной организации здравоохранения и направлена на заботу о здоровье населения. С 2015 г. введено в действие ограничение не

более 20%, с января 2018 г. – не более 2% (приложение № 1 «Требования к допустимым уровням безопасности пищевой масложировой продукции» ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»).

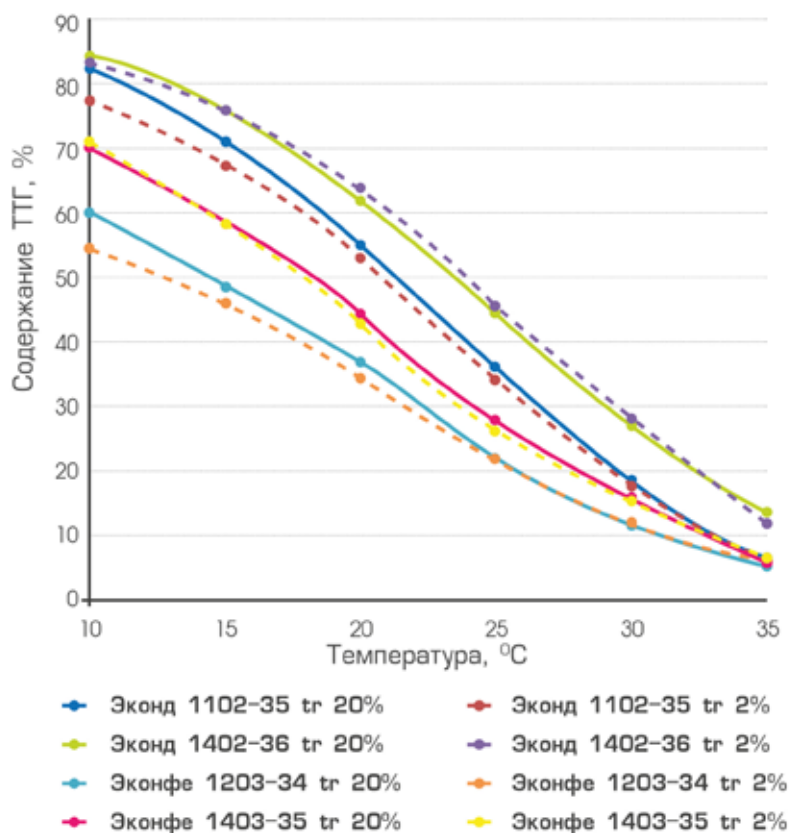
Традиционные жиры специального назначения, которые используются при производстве кондитерской продукции (конфет типа пралине, вафель, конфет на основе жиров), до 2015 года содержали 30-40% транс-изомеров жирных кислот в зависимости от твердости жира и производились преимущественно с использованием такой модификации, как гидрогенизация.

Основными марками жиров для этих сегментов кондитерской продукции являются жиры компании «ЭФКО», выпускаемые под марками «Эконд» и «Эконфе».

С января 2015 года совместно с нашими партнерами-производителями кондитерских изделий успешно осуществлен первый этап перехода на жиры специального назначения с содержанием транс-изомеров не более 20%.

В апреле 2016 года разработаны и выпущены промышленные партии жиров уже с содержанием транс-изомеров 2%. Жиры впервые были представлены на семинаре «Инновационные решения актуальных вопросов для производителей кондитерских изделий», прошедшем 12-13 апреля 2016 г. в Центре прикладных исследований компании «ЭФКО» в г. Алексеевке.

Для производителей кондитерских изделий главным моментом при изменении состава жира является неизменность технологического процесса производства кондитерских изделий, т.е. сохранение режимов формования и охлаждения изделий; неизменность свойств продукта: структурно-реологических, вкусовых свойств; сохранность сроков хранения



продукции и, конечно, еще и неизменность стоимости жира. Но при производстве жиров с пониженным содержанием транс-изомеров невозможно обойтись без применения инновационных технологий, увеличения доли более дорогих видов тропического сырья, что так или иначе приведет к росту стоимости жиров.

Снижение содержания транс-изомеров жирных кислот с 20 % до 2% без изменения кривой плавления жира приводит к изменению технологических режимов производства готовых изделий, т.к. увеличивается продолжительность застывания жира; внесение в жиры с содержанием транс-изомеров 2% твердых нелауриновых фракций, способствующих сохранению режимов кристаллизации, повышает температуру плавления жира, что сказывается на органолептических свойствах кондитерских изделий. Инновационные разработки специалистов компании «ЭФКО» исключают эти явления за счет технологии производства и особенностей рецептурного состава. Жиры группы «Эконд» являются твердыми жирами (содержание твердых триглицеридов при 20°C находится в интервале 52-67 %), предназначены для производства конфет типа пралине, конфет на основе жиров (табл.1). Жиры «Эконд» с транс-изомерами 2% обладают более быстрой кристаллизацией, отличаются меньшим временем зарождения кристаллов (tn, min), более высокой температурой застывания по Жукову (табл.2).

Измененный состав КЖ «Эконд» способствует не только сокращению времени застывания, но и улучшению органолептических показателей изделий на его основе, а именно характеристик плавления.

Наименование жира	T застывания, °C
«Эконд 1102-35»	26,0
«Эконд 1102-35 TF»	27,5
«Эконд 1402-36»	27,5
«Эконд 1402-36 TF»	30,0

Таблица 2: Характеристики застывания жиров по Жукову.

Для производства вафель разработан КЖ «Эконфе» с содержанием транс-изомеров 2% (табл.1). Благодаря применению новых технологий производства и корректировке рецептуры, жиры данной линейки сохраняют свои потребительские свойства и аналогичны жирам с содержанием транс-изомеров 20%, при этом органолептические показатели жиров улучшены. Один из жиров данной группы (КЖ «Эконфе 1203-34») рекомендуется как для жировых, так и для сбивных начинок, поскольку обладает лучшими аэрационными свойствами, что позволяет получить начинку с низкой плотностью, которая легко наносится и равномерно распределяется по поверхности вафельного листа.

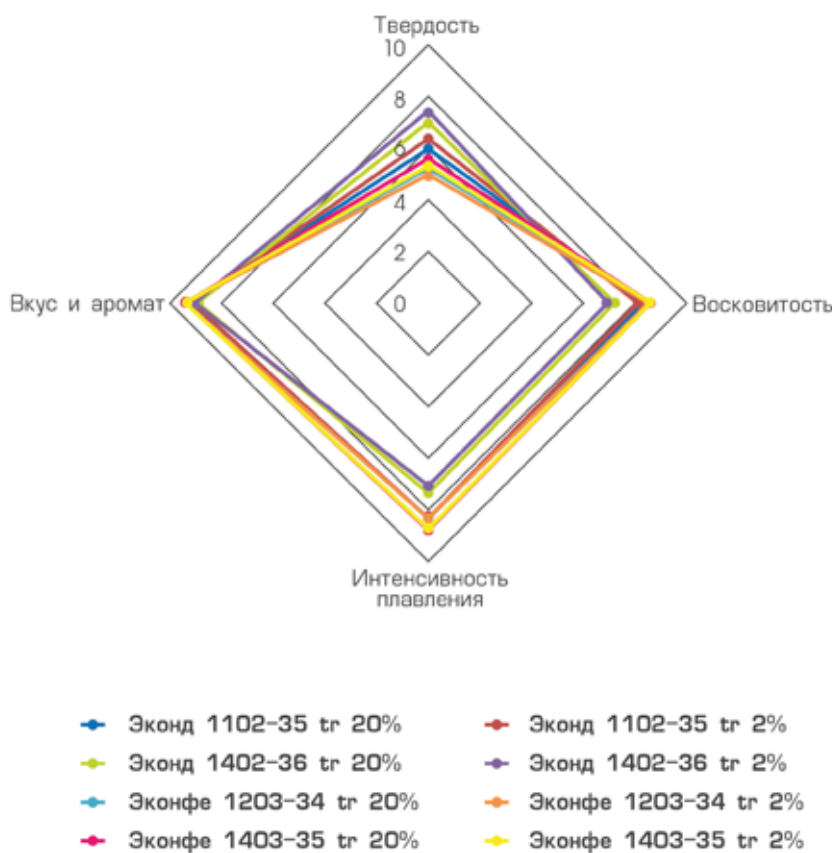
КЖ «Эконфе 1403-35» имеет более высокую твердость и скорость кристаллизации, что способствует увеличению производительности линии за счет сокращения времени прохождения изделий через охлаждающий тоннель.

Сроки годности жиров «Эконд TF», «Эконфе TF» аналогичны срокам годности жиров с транс-изомерами 20%, а использование их при производстве вафельных изделий в конфетах типа пралине и конфетах на основе жиров, отличающихся минимальной влажностью, не вызовет изменения сроков годности кондитерских изделий.

Тестирование КЖ «Эконд» и «Эконфе» на большинстве кондитерских предприятий как РФ, так и стран ближнего зарубежья, подтвердило их технологичность.

В Центре прикладных исследований компании «ЭФКО» эти жиры и кондитерские изделия на их основе прошли все исследования и подтвердили стабильность качества в процессе хранения.

Таким образом Компания «ЭФКО» готова предложить производителям кондитерских изделий жиры, соответствующие требованиям ТР ТС 024/2011 уже сейчас и продолжает вести разработки по расширению ассортиментной линейки жиров с содержанием транс-изомеров 2%.



# Инновационный продукт: жир специального назначения SDS CP 300

Золотая медаль конкурса «Лучший ингредиент года 2017»  
в рамках международной выставки «Ingredients 2017»



Основной проблемой при хранении шоколадных конфет с жировыми начинками, в состав которых входят ореховые массы, является миграция жидких масел на поверхность конфеты, шоколада. Начиночный жир мигрирует на поверхность, в результате чего теряется блеск изделия и происходит так называемое - «поседение» шоколада, которое потребитель воспринимает негативно.

Процесс миграции жиров исключить полностью невозможно, однако использование качественного сырья помогает свести его к минимуму. Для решения этого вопроса специалисты Корпорации «СОЮЗ» разработали жир специального назначения «SDS CP 300», который относится к жирам смешанного типа.

Продукт обладает высокими барьерными свойствами и великолепно сочетается как с лауриновыми, так и нелауриновыми жирами. Это обусловлено тем, что в его состав входят масла лауриновой и нелауриновой групп.

Наличие лауриновых масел в продукте позволяет быстро кристаллизоваться и образовывать мелкокристаллическую структуру как в жире, так и в готовой конфетной начинке, которая удерживает в составе жировой фазы большое количество жидких леглоплавких ореховых масел.

Содержание ТТГ позволяет достичь равновесия в жировой фазе начинки типа «пralине», которая представлена жирами как в жидком — ореховое масло (содержание ТТГ при 20 °С - 0%) и твердом состоянии - начиночный жир (содержание ТТГ при 20 °С - 50-57 %). В более твердом состоянии находится и масло какао, входящее в состав глазури, покрывающей корпус конфет (содержание ТТГ при 20 °С - 75-80 %). Минимальное значение ТТГ при 35°С - макс 3 % обеспечивает легкое восприятие начинки, не оставляя жирового послевкусия. Оптимальное значение температуры плавления и застывания жира позволяет подобрать приемлемые температуры отливки начинки по соотношению с температурой отливки шоколадной глазури.

Минимальное количество

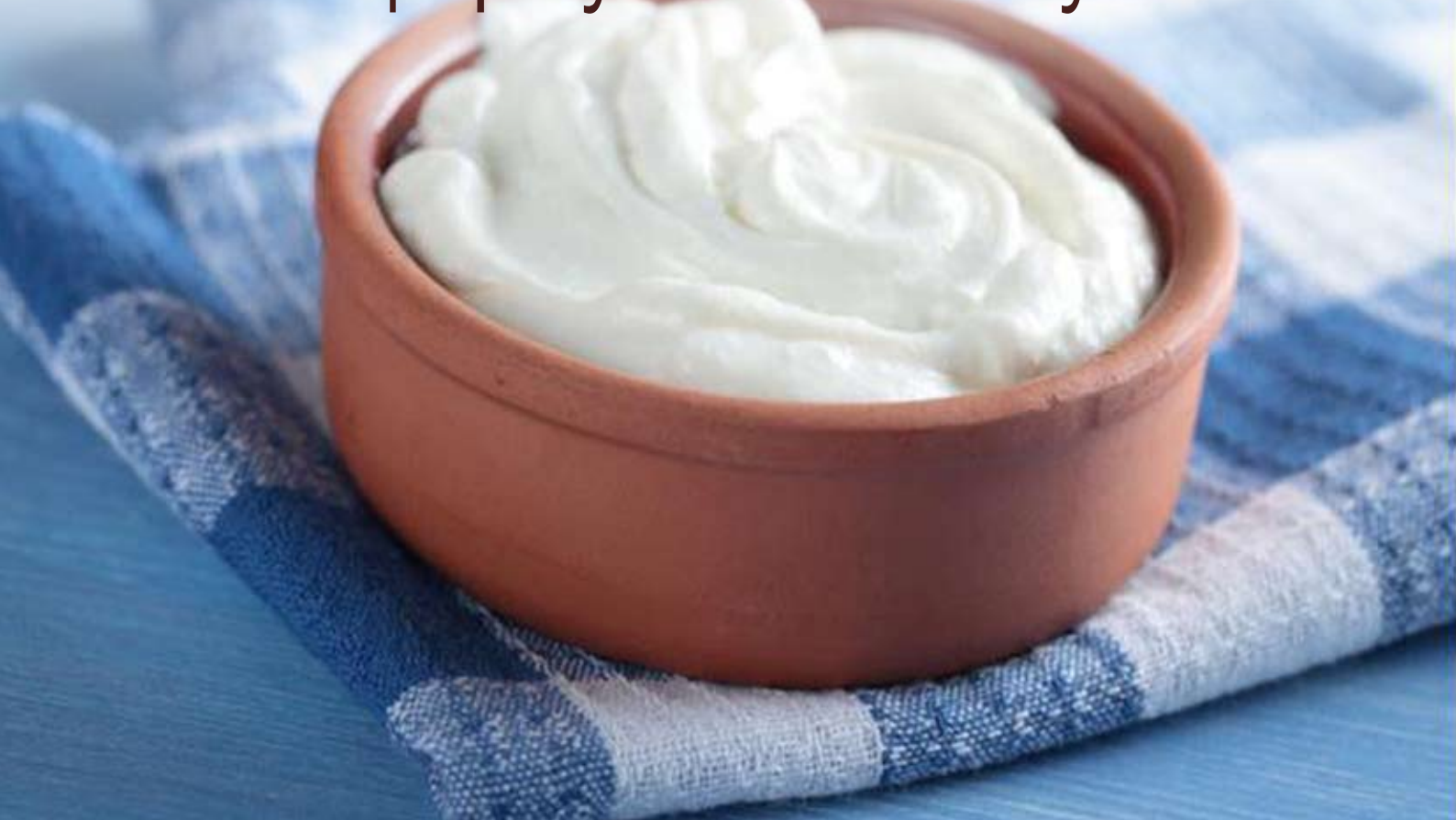
орехового масла по жировой фазе начинки (регламентируемое для масс типа «пralине» по ГОСТ Р 53041–2008) составляет 10%, использование жира SDS CP 300 позволяет увеличить количество ореховых масс до – 25-30 %.

Проведенные исследования показали, что ЖСН «SDS CP 300» является оптимальным решением замедления процесса миграции ореховых жиров в конфетах с начинкой типа «пralине», позволяющим увеличить сроки годности шоколадных конфет.

Другой важной особенностью жира специального назначения «SDS CP 300» является отсутствие транс-изомеров жирных кислот. Важно отметить, что для Корпорации «СОЮЗ» в приоритете являются качество и безопасность ингредиентов. Руководствуясь этим, Корпорация производит всю продукцию с учетом требований ТР ТС 024/2011, который с 2018 года ограничивает количество трансжиров в масложировом продукте до 2%.



# Сметанный продукт с ЗМЖ: формула Вашего успеха



В последние годы направление здорового питания в России развивается быстрыми темпами: заботясь о своем здоровье, россияне чаще стали отдавать предпочтение безопасным и полезным продуктам. В новой экономической реальности, стремясь удовлетворить требования покупателей, многие производители пытаются создавать здоровую, но при этом доступную по цене продукцию. Недавно на полках супермаркетов появился сметанный продукт, который соответствует запросам потребителей: не дорогой и полезный, если изготовлен из качественного сырья.



**Корпорация «СОЮЗ»**

Г.Ю.Заверталенко, Л.И.Степанова, к.т.н.,

В настоящее время многие предприятия молочной промышленности производят сметанный продукт с заменителями молочного жира (ЗМЖ). Он вырабатывается по технологии сметаны на основе заменителя молочного жира в количестве не более 50 % от жировой массы. Стоит отметить, что существуют технологические процессы и ингредиенты, которые позволяют получить полезный, насыщенный Омега-3 кислотами продукт, при этом сохранить его низкую себестоимость. Готовый товар, как показывают исследования, не содержит опасных транс-изомеров жирных кислот. При правильном позиционировании, сметанные продукты, имеют все шансы на то, чтобы занять достойное место на продовольственном рынке.

В качестве сырья для производства сметанных продуктов с заменителем молочного жира используют:

- молоко коровье сырое;
- молоко обезжиренное – сырье;
- сливки – сырье;



- молоко цельное сухое;
- молоко обезжиренное сухое;
- масло сливочное;
- молочный жир;
- заменитель молочного жира;
- закваски и бакконцентраты для сметаны, состоящие из лактококков или лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков.

Свойство готового продукта определяется, в первую очередь, качеством сырья и грамотной организацией технологического процесса.

При производстве сметанного продукта целесообразно использовать высококачественные заменители молочного жира со сбалансированным жирнокислотным составом без транс-изомеров жирных кислот. Этим требованиям соответствуют заменители молочного жира, вырабатываемые в соответствии с ГОСТ 31648-2012 «Заменители молочного жира».

Технологические параметры производства сметанного продукта с ЗМЖ выбираются с учетом видов используемого молочного сырья (натуральное, восстановленное, рекомбинированное) и массовой доли жира в готовом продукте.

Получение жировой эмульсии является отличительной особенностью технологического процесса производства молокосодержащих продуктов с использованием заменителей молочного жира. Основные критические точки этого процесса: рецептурный состав смеси, порядок ее составления, эмульгирование (диспергирование) и гомогенизация.

Рецептура смеси должна быть обязательно сбалансирована по содержанию белка. Учитывая важную роль сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) и особенно белка в формировании консистенции сметанных продуктов, необходимо ввести в практику контроль молока, направляемого на производство, по содержанию белка и СОМО. Для получения сметанного продукта с хорошей консистенцией молоко должно содержать белка не менее 3,0%, СОМО – не менее 8,5%.

В случае использования сырья с более низкими показателями по содержанию белка и СОМО, необходимо проводить его нормализацию по сухим веществам, т.к. при низком содержании в смеси сухих веществ часто не удается получить продукт требуемой консистенции без использования стабилизаторов структуры.

При получении жировой эмульсии на основе заменителя молочного жира и молочных компонентов, искусственные оболочки жировых шариков формируются, главным образом, за счет плазменных белков молока. Поэтому так важно контролировать содержание белка в молочных компонентах. Стабильную эмульсию можно получить путем увеличения содержания поверхностно-активных веществ в смеси за счет добавления сухого молока или белковых концентратов. Если при производстве сметанного продукта используют сухие компоненты, то при составлении смеси, в первую очередь, в емкость загружают подогретые до температуры  $45 \pm 5$ °C жидкие ингредиенты, затем постепенно добавляют сухие молочные. Смесь подвергают интенсивному перемешиванию, не допуская ее вспенивания.

Заменитель молочного жира или его смесь со сливочным маслом или молочным жиром в

расплавленном виде вводят в смесь в последнюю очередь. Оптимальная температура составления смеси (молочной составляющей и жировой)  $65 \pm 5$ °C. Температура компонентов при смешении не должна отличаться более чем на 5°С (в случае использования расплавленного жира). Несоблюдение этих условий может привести к снижению термоустойчивости белков и в дальнейшем послужить причиной возникновения пороков консистенции в сметанном продукте (мучнистость, крупитчатость).

Подготовленную смесь эмульгируют в течение 10-15 минут с помощью насоса, эмульсора, диспергатора или другого специального оборудования для стабилизации эмульсии. Излишняя циркуляция смеси по замкнутому циклу может привести к образованию пены, подсыиванию жира. Это может увеличить потери при производстве и снизить эффективность процессов гомогенизации и пастеризации.

При производстве сметанного продукта нормализованную смесь необходимо гомогенизировать перед пастеризацией при температуре 65-70°С. В зависимости от массовой доли жира, гомогенизацию проводят при следующих режимах: для продуктов с массовой долей жира от 10 до 15% – при давлении 12-15 Мпа; для продукта с массовой долей жира 20% – при давлении 9-12 Мпа.

При выборе режимов пастеризации и гомогенизации следует учитывать степень бактериальной обсемененности, состав и термоустойчивость сырья. Для сырья с пониженной термоустойчивостью и большей массовой долей жира гомогенизацию проводят при меньших значениях давления и температуры. В этом случае также допускается гомогенизировать смесь сразу после пастеризации при температуре не ниже 70°С.

При использовании молочного сырья с высокой термоустойчивостью (не ниже II класса), высокой бактериальной загрязненностью и с массовой долей жира в смеси более 25 %, рекомендуется применять более жесткие режимы пастеризации  $94 \pm 2$ °C с выдержкой 20 с.

Не меньшее значение для получения высококачественного сметанного продукта с заменителем молочного жира имеет подбор бактериальных заквасок, организация процессов сквашивания, фасования и созревания. Эти вопросы требуют отдельного рассмотрения.

Контроль качества сырья и технологического процесса позволяет выработать сметанный продукт с ЗМЖ, который не отличается от сметаны. При этом важно правильно позиционировать его на рынке.

Корпорация «Союз» выпускает широкий ассортимент высококачественных заменителей молочного жира, которые производятся с использованием самых современных технологий. Заменители молочного жира под торговыми марками «СОЮЗ» и «SDS» не содержат транс-изомеров жирных кислот и выпускаются в соответствии с ГОСТ 31648-2012. Технологи Корпорации имеют большой практический опыт по производству молокосодержащих сметанных продуктов с заменителем молочного жира и всегда готовы оказать необходимую технологическую поддержку.



## Инновационные технологии Корпорации «СОЮЗ», повышают качество мороженого

В России мороженое промышленным способом производится уже более 80 лет.

Несмотря на то, что современный российский рынок мороженого можно назвать зрелым, он продолжает активно совершенствоваться. Значительный потенциал для развития производителя мороженого видят в расширении линейки продуктов категории «здорового питания». Растущая осведомленность потребителей меняет покупательские привычки, открывая перспективы для разработки новых видов мороженого, являющихся более полезными, чем традиционное, но сохраняющими при этом характерные для него вкус и текстуру. К таковым, например, относятся продукты с пониженным содержанием животных жиров или те, в которых отсутствуют транс-изомеры.

Стоит отметить, что в Европе технология производства мороженого с заменой молочного жира успешно существует уже несколько десятилетий. Согласно исследованиям, европейские потребители большее предпочтение отдают мороженому с заменой молочного жира: оно полезнее, легче усваивается, не несет риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и ожирения. В России производство мороженого с заменителями молочного жира (ЗМЖ) активно развивается последние пятнадцать лет. Рост объемов производства мороженого с заменой молочного жира растительными жирами потребовал формирования законодательной базы для производства подобных продуктов.

С 2008 года мороженое с растительным жиром получило статус молокосодержащего продукта и является объектом регулирования



Корпорация «СОЮЗ»

Технического регламента на молоко и молочную продукцию (№ 88-ФЗ, № 163-ФЗ), а в настоящее время и технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»: «мороженое с заменителем молочного жира - мороженое (молокосодержащий продукт), массовая доля жира в котором составляет не более 12 процентов».

В соответствии с существующим законодательством, производство молокосодержащих продуктов, к которым относится и мороженое с ЗМЖ, предусматривает возможность замещения молочного жира в количестве не более 50% от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира.

Требования к заменителям молочного жира сформулированы в технических регламентах Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 024/2011. В них нашла отражение мировая тенденция по снижению содержания транс-изомеров жирных кислот в продуктах питания, в том числе и в масложировой продукции. Например, в Евросоюзе в текущем году приняли решение законодательно ограничить использование трансжиров на всей территории ЕС, сократив их до 2% от общего количества жиров в любом пищевом продукте.

В России тема снижения содержания транс-изомеров жирных кислот в продуктах питания не менее актуальна и находится на государственном контроле. У отечественных производителей осталось чуть больше года, чтобы решить вопрос замены трансжиров в масложировой продукции, так как согласно Техническому регламенту Таможенного союза, существующие нормы 20% по маргаринам и 8% по спредам, к примеру, должны быть снижены до 2% – европейского уровня к 2018 году.

Важно отметить, что современные технологии производства жиров специального назначения позволяют получить заменители молочного жира, имеющие сбалансированный жирнокислотный состав и не содержащие транс-изомеров жирных кислот. В соответствии с рекомендациями Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), сбалансированный жирнокислотный состав – это оптимальное соотношение насыщенных, моновенасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта. При этом важным является не только суммарное содержание полиненасыщенных жирных кислот, но и их пропорции. Оптимальным считается соотношение полиненасыщенных жирных кислот семейства Омега-3 и Омега-6 от 1:3 до 1:10.

Именно эти рекомендации Всемирной организации здравоохранения были учтены при разработке межгосударственного стандарта ГОСТ 31648 «Заменители молочного жира. Технические условия». Данный стандарт, в отличие от Технического регламента, устанавливает более жесткие требования по содержанию транс-изомеров жирных кислот, значениям перекисного и кислотного чисел и, самое главное, регламентирует жирнокислотный состав ЗМЖ.

Использование заменителей молочного жира, соответствующих требованиям ГОСТ 31648 при производстве мороженого с ЗМЖ и замороженных десертов позволяет производителям снизить

себестоимость продукции, а также вырабатывать продукты с улучшенными свойствами, соответствующие принципам здорового питания.

Корпорация «СОЮЗ» более десяти лет активно сотрудничает с производителями мороженого, всегда оперативно реагирует на запросы предприятий, изменения в нормативных и правовых актах, касающихся производства пищевых продуктов. Если обратиться к истории, то до 2008 года основным видом жирового сырья для производства мороженого с растительным жиром было кокосовое масло. Отечественным производителям мороженого хорошо известно высококачественное кокосовое масло под торговой маркой «СОЮЗ». Стоит отметить, что этот вид сырья одним из первых был включен в реестр растительных масел, разрешенных для производства мороженого.

С 2008 года для молокосодержащего мороженого разрешается применять лишь заменители молочного жира (№ 88-ФЗ, № 163-ФЗ, ТР ТС 033/2013), а вот для производства замороженных десертов, в соответствии с ГОСТ 32256-2013 «Мороженое сорбет и десерты замороженные с добавлением молока», в качестве жирового сырья разрешается использовать:

- заменители молочного жира по ГОСТ 31648 или по действующим нормативным или техническим документам;
- масло пальмовое рафинированное, дезодорированное по ГОСТ 31647 или по действующим нормативным или техническим документам;
- масло кокосовое по действующим нормативным или техническим документам;
- масло пальмоядровое по действующим нормативным или техническим документам.

Многим производителям мороженого хорошо известны такие заменители молочного жира, выпускаемые по ГОСТ 31648, как «Союз 52Л Э», «Союз 71Э», «SDS M01-20», «SDS M01-23», «SDS M03-51F», а также жиры специального назначения «Союз 51Э», «SDS M04-85», «SDS M04-80», которые используются для создания замороженных десертов и различных видов молокосодержащего мороженого. Их основными достоинствами являются сбалансированный жирнокислотный состав. Важно отметить, что вся продукция, выпускаемая Корпорацией, не содержит опасных для здоровья трансжиров.

Для продвижения качественных и безопасных продуктов питания Корпорация «СОЮЗ» разработала и зарегистрировала товарный знак «Без транс-изомеров» («Trans-free»), размещение которого на упаковке, позволяет выделять безвредные для здоровья товары среди остальных и помогает сохранять конкурентоспособность в условиях возрастающего спроса на «здоровые» и качественные продукты в России.

Корпорация «СОЮЗ» занимается серьезными научными исследованиями, внедряет инновационные технологические решения для разработки и производства высококачественных пищевых продуктов и ингредиентов, отвечающих современным требованиям науки о питании. Технологи Корпорации имеют большой практический опыт в производстве широкого ассортимента ЗМЖ и всегда готовы оказать необходимую технологическую поддержку.



## Фритюрные жиры: критерии качества и подходы к выбору оптимальной рецептуры

Жарка во фритюре является одним из самых распространенных способов приготовления продуктов, особенно в общественном питании. Потребителей привлекают наличие хрустящей корочки, особый вкус и аромат, мягкая текстура, приятный цвет, а производителей продуктов питания — относительная простота регулирования и контроля данного процесса. Обжаренные во фритюре продукты отличаются эстетичным видом и приятным вкусом. И даже несмотря на критику этого способа приготовления продуктов, он продолжает пользоваться популярностью.

Процесс жарки в среде фритюрного жира сложен и имеет ряд особенностей. На начальных этапах жарки основная функция жира — теплопроводящая. Выдерживание продуктов в среде нагретого жира позволяет быстро довести их температуру до необходимой для осуществления миграции влаги из продукта. На более поздних этапах, когда обезвоживание поверхностного слоя уже прошло, начинается процесс впитывания фритюрного жира в поры продукта, т. е. фритюрный жир становится составной частью обжаренного продукта. Однако высокая температура (160-180 °С), свободный доступ кислорода воздуха, выделение влаги и других компонентов обжариваемого



**Корпорация «СОЮЗ»**

Олейников В.В.  
ведущий инженер-технолог ООО «СОЮЗ-М»,  
Докшина А.А.  
старший инженер-лаборант ООО «СОЮЗ-М»

продукта необратимо снижают качество фритюрного жира, а также ведут к накоплению вредных для здоровья потребителей веществ.

Продукты окислительного распада и гидролиза, объединяемые под общим термином «полярные соединения», изменяют не только химический состав жира, но и его физические свойства, а также кинетику процесса жарки. Вопрос стабильности фритюрного жира во время жарки, его устойчивость к процессам окисления и гидролиза являются первостепенными в данном случае. Чтобы определить оптимальный состав компонентов рецептуры фритюрного жира, следует проанализировать виды масложирового сырья.

### Выбор компонентов рецептуры

**1. Масложировые компоненты. Лауриновые масла (кокосовое, пальмоядровое).** Эти масла, благодаря большому содержанию насыщенных жирных кислот, обладают высокой устойчивостью к окислению. В то же время, они более других масел подвержены гидролитическому разложению. Это объясняется преобладанием в их составе низкомолекулярных насыщенных жирных кислот (лауриновая, каприловая, каприновая), которые легко гидролизуются и имеют низкий порог обнаружения рецепторами человека. В то же время эти масла с успехом используют для обжарки продуктов с низким содержанием влаги, например, орехов, попкорна.

**Гидрогенизированные масла.** Частично гидрогенизированные масла обладают высоким содержанием насыщенных жирных кислот, благодаря чему устойчивы к окислению. Однако их использование сопровождается высоким содержанием транс-изомеров жирных кислот, что неприемлемо с позиций здорового питания. По этой причине усиливаются законодательные ограничения их содержания в продуктах питания.

**Жидкие масла (соевое, рапсовое, подсолнечное).** Использование данных масел привлекательно с нутритивных позиций, как источников полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК). Однако их

использование в качестве компонентов фритюрных жиров сопряжено с проблемами, связанными с низкой устойчивостью ПНЖК к окислению. Это: связанное с образованием полимеров триглицеридов усиленное дымо- и пенообразование, потемнение жира, появление неприятных привкусов и запахов, передающихся и продукту.

**Тугоплавкие фракции пальмового масла (пальмовый стеарин, мягкий пальмовый стеарин).** Эти продукты фракционирования пальмового масла имеют увеличенное (относительно пальмового масла) содержание насыщенной пальмитиновой кислоты и плавятся заметно выше температуры человеческого тела. Продукты, обжаренные в стеарине, могут давать восковое или излишне маслянистое ощущение во рту, слабое и позднее раскрытие вкуса. Поэтому спектр продуктов, успешно обжариваемых в стеарине, довольно ограничен.

**Пальмовое масло и его легкоплавкие фракции (пальмовый олеин, пальмовый суперолеин).** Эти виды сырья содержат большое количество ненасыщенных жирных кислот (главным образом, олеиновой), необходимых человеку. При фракционировании в олеиновую фракцию переходят и природные антиоксиданты, каротиноиды и токоферолы. Это делает их весьма устойчивыми к окислению, отсутствие низкомолекулярных кислот придаёт им устойчивость и к гидролизу. Температура плавления пальмового масла близка к температуре тела человека, а олеина и суперолеина — гораздо ниже. Вкус продуктов, обжаренных в олеине и суперолеине быстро раскрывается. Поверхность обжаренных продуктов при этом не кажется сухой, в то же время отсутствует и излишняя маслянистость поверхности, свойственная продуктам, обжаренным в жидких маслах.

Перспективным, на наш взгляд, представляется использование в рецептурах фритюрных жиров красного пальмового масла и красного пальмового олеина (суперолеина), содержащих большие количества природных каротиноидов, усиливающих окислительную стабильность жира и улучшающих

Таблица 1

№ жарки	Физико-химические показатели: Образец №1 — 100% пальмовое масло (с добавлением трет-бутилгидрохинона); Образец №2 - пальмовое масло с добавлением 5% красного пальмового суперолеина, но без добавления трет-бутилгидрохинона							
	Кислотное число, мг КОН/г		Анизидиновое число		Перекисное число, ммоль (½ O₂)/кг		Устойчивость к окислению, час	
	№1	№2	№1	№2	№1	№2	№1	№2
Исходные показатели образца масла (до жарки во фритюре)	0,2	0,28	0,9	0,8	0	0	23	13
3	0,22	0,31	2,4	2,4	-	-	-	-
6	0,22	0,33	15,6	12,1	-	-	-	-
15	0,27	0,38	33	21,7	-	-	-	-
20	0,27	0,42	41,9	30,4	6,7	6,6	8	8,5

цвет обжариваемой продукции. Влияние красного пальмового суперолеина на качество фритюрного жира можно отследить с помощью таблицы 1. В лабораторных условиях проводились последовательные жарки одинаковых порций картофеля фри через определенные промежутки времени. Общее время 20 жарок составило ~12 часов.

**2. Пищевые добавки. Полидиметилсилоксан (E900), пеногаситель.** Полидиметилсилоксан, при определённых концентрациях, эффективно предотвращает окисление и полимеризацию фритюрных жиров, благодаря чему заметно снижается пенообразование и дымообразование. Однако его влияние на некоторые продукты отрицательно, поэтому целесообразность его внесения должна определяться тем, какой продукт предполагается обжаривать.

**Синтетические антиокислители фенольной природы. К ним относятся, например, третбутилгидрохинон (ТБГХ), бутилоксианизол (БОА), бутилоксилол (БОТ).** Эти вещества являются эффективными антиоксидантами в небольших концентрациях, легко дозируются, имеют высокую стабильность и невысокую цену. В то же время, они могут придавать фритюрному жиру специфический привкус и запах, который, однако, не передаётся приготавливаемому продукту.

Нижеприведённые таблицы наглядно показывают, какой серьёзный антиокислительный эффект оказывает ТБГХ. Обжариваемый продукт — картофель фри. Общее время 20 жарок составило ~12 часов.

**Природные антиоксиданты (например, токоферолы).** Природные антиоксиданты также являются эффективными компонентами, препятствующими развитию окислительной деградации. Они оказывают положительное влияние на здоровье человека, в составе продукта привлекают внимание покупателя, однако имеют высокую стоимость. Применение природных антиоксидантов во фритюрных жирах представляется нам перспективным направлением, учитывая динамичное развитие производства их препаратов, появление на рынке новых природных



антиокислителей и увеличение эффективности их использования.

К фритюрным жирам предъявляются жёсткие требования по показателям качества и наличию посторонних примесей, которые могут оказать отрицательное воздействие. Поскольку во время жарки во фритюре серьёзно развиваются окислительные и гидролитические процессы, исходный жир должен иметь низкие показатели перекисного, анизидинового и кислотного чисел. С точки зрения рецептурного состава, наиболее подходящими представляются жиры на основе пальмового масла, его легкоплавких фракций (олеин, суперолеин) либо их комбинаций с пальмовым маслом. Обязательно использование антиокислителей, синтетических или природных.

Корпорация «СОЮЗ» выпускает широкую линейку фритюрных жиров, отвечающих самым разным запросам предприятий пищевой промышленности и общественного питания. В производстве фритюрных жиров используется лишь лучшее сырьё и пищевые добавки, предъявляются строгие требования к качеству готового продукта. Эксперты Корпорации всегда в курсе последних тенденций на рынке масложировой продукции, разрабатывают, внедряют новые перспективные технологии в области здорового питания и всегда готовы оказать технологическую поддержку.

Таблица 2

№ жарки	Физико-химические показатели:							
	Образец №1 -пальмовый суперолеин; Образец №2 -пальмовый суперолеин с добавлением ТБГХ							
	Кислотное число, мг КОН/г		Анизидиновое число		Перекисное число, ммоль (½ O2)/кг		Устойчивость к окислению, час	
№1	№2	№1	№2	№1	№2	№1	№2	
Исходные показатели образца масла (до жарки во фритюре)	0,1	0,1	2,3	2,2	0,6	0,12	10,6	21,0
3	0,12	0,12	18,4	7,1	-	-	-	-
6	0,15	0,12	29,5	12,2	-	-	-	-
15	0,26	0,16	-	22,9	-	-	-	-
20	0,33	0,17	более 40	27,8	11,1	2,2	2,0	8,0



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ



# ТЕХНОЛОГИИ КОРПОРАЦИИ «СОЮЗ» НА БЛАГО ЗДОРОВЬЯ НАЦИИ



[www.soyuzcorp.com](http://www.soyuzcorp.com)



# Полезные свойства инулина для профилактики диабета 2 типа

В наше время ВОЗ всё больше внимания уделяет проблеме ожирения и часто следующему за ним заболеванию, известному как диабет 2 типа (или инсулиннезависимый диабет). Что это такое? Каков механизм приобретения этого заболевания? И как минимизировать риск оказаться диабетиком 2 типа?

Углеводы являются основной пищей в нашем рационе, они рекомендованы ВОЗ и EFSA к ежедневному потреблению в количестве 40-55% от общей энергетической суточной нормы человека. Существует множество вариантов строения углеводов, от которого будет зависеть скорость абсорбции повышенного уровня глюкозы в крови. Простые сахара активно всасываются в кровеносную систему и повышают уровень глюкозы в крови, а сложные углеводы (типа олигофруктозы, инулина и др.) ферментируются здоровой микрофлорой кишечника с минимальным воздействием на кровяную глюкозу.

Всё возрастающий темп нашей жизни и снижение физической активности чреваты перекусами на бегу, употреблением пищи, содержащей быстро усваиваемые сладкие углеводы или жиры с высокой калорийностью, все эти продукты характеризуются высоким инсулиновым откликом. Пища, поддерживающая постоянно высокий уровень глюкозы в крови приводит к повреждению белков, провоцирует увеличение воспалительных процессов, что негативным образом отражается на таких органах, как почки, кровеносные сосуды, сетчатка глаз.

Рассчитано, что к 2035 году один из 10 человек в мире будет болен диабетом. Кроме того, наблюдается существенный прирост диабетиков 2 типа среди детей: если 20 лет назад только 1% составляли дети с диабетом 2 типа, то теперь этот процент вырос до 50. Увеличение ожирения и в США, и в Европе неумолимо движется к эпидемии диабета 2 типа. Ожирение и высокий гликемический отклик связаны с увеличением инсулин резистенции – первым шагом к приобретению человеком диабета 2 типа.

Каждый раз, съедая продукт с повышенным содержанием углеводов и крахмала, ЖКТ расщепляет их на простые сахара (фруктозу и глюкозу) и «выбрасывает» в кровь. Из крови эти сахара распределяются по органам и тканям, которые, в свою очередь, преобразуют сахар в энергию. В то же время, поджелудочная железа начинает вырабатывать гормон инсулин, который передаст сигнал нашим органам о том, что «пора разбирать» глюкозу из кровеносной системы, это влияет на снижение уровня сахара в ней. По факту, это хорошо разработанный контроль и управляющий механизм нашего метаболизма. Первоначальное увеличение и последующий спад



**МИЛОРАДА**

**Инулины Frutafit и ФОС Frutalose**  
от компании **SENSUS**

- представляют собой растворимые пищевые волокна, произведенные из корня цикория;
- улучшают вкус и органолептическое восприятие продуктов с пониженной сладостью;
- влияют на понижение гликемического отклика после употребления пищи;
- обладают нейтральным сладким вкусом, качествами наполнителя;
- подходят для образования структуры в продуктах с "низким содержанием сахара" и "без добавления сахара".

Россия, 129085, Москва, ул. Годовикова, 9 Тел.: +7 (495) 956-98-01 Факс: +7 (495) 616-66-79  
E-mail: trade@milorada.ru www.milorada.ru



уровня глюкозы в крови известны, как гликемическая реакция ( или гликемический ответ /отклик на прием пищи). Естественно, не вся пища запускает одинаковый сценарий, например, пища с низким гликемическим откликом влияет на снижение и замедление роста уровня глюкозы в крови, даёт меньший пик и медленный спад, в отличие от пищи с высоким гликемическим ответом. Классификация продуктов в соответствии с пониженным или повышенным гликемическим откликом позволяет потребителю выбрать нужное изделие. При поддержании в крови постоянно высокого уровня глюкозы , а соответственно, и большого количества инсулина, постепенно органы всё хуже на него реагируют и становятся невосприимчивыми к нему. Поджелудочная железа начинает работать неправильно, что часто приводит к заболеванию диабетом 2 типа.

Углеводы, которые не расщепляются при переваривании на простые сахара в верхней части пищеварительного тракта человека, не окажут значимого влияния на уровень глюкозы в крови. Инулин и Фруктоолигосахариды (далее ФОС) представляют собой такие типы углеводов , которые не могут быстро перевариться ЖКТ и их впоследствии ферментирует кишечная микрофлора. Это значит, что их строительный материал (блоки – например, фруктоза) выделяется в кровеносную систему очень медленно и не полностью (в отличие от сахарозы, которая сразу расщепляется на фруктозу и глюкозу, а затем они всасываются в кровеносную систему). Как результат, инулин и ФОС не влияют на уровень глюкозы в крови и запускают минимальную гликемическую реакцию. По сути, диета на основе пищи, вызывающей пониженный гликемический ответ, приведет к снижению отклонения (скачков) уровней глюкозы в крови.

К счастью, и инулин, и ФОС – высоко волокнистые сахара, прекрасно подходят для замещения сахара в пищевых продуктах. Используя эти ингредиенты в создании пищевых продуктов, производители могут снизить скорость гликемической реакции. Известно, что ФОС более сладкие, чем инулин. Однако, конечный вкус и текстура продукта с инулином или ФОС не будет разительно отличаться от продукта с «полным сахаром», но будет снижать гликемический отклик. Дополнительная польза в том, что использование ФОС или инулина увеличивает потребляемое количество диетических волокон, что приветствуется ВОЗ, так как прием пищевого волокна намного ниже рекомендуемого уровня почти во всём мире. Инулин и ФОС SENSUS сохраняют сладость при уменьшении гликемической нагрузки. Сахароза, глюкозный сироп и другие сахара используются в широком спектре пищевых областей применения из-за их функциональных качеств.

Например, они добавляют сладость, функциональность в качестве наполнителя, улучшают вкусовые ощущения, и они могут применяться для кристаллизации или для продления срока годности конечного продукта за счет снижения водной активности, тем самым уменьшают микробиологический рост.

Восприятие сладости в пищевом продукте выражено комбинацией: уровень сладости и профиль сладости, их соотношение обуславливает, насколько быстро сладость появляется, интенсивность пика и как долго длится эта сладость до момента исчезновения. При использовании инулина Frutafit SENSUS и ФОС Frutalose SENSUS в качестве заменителей сахара, их относительный уровень сладости, сравнимый с сахарозой между 0% и 50%. Хотя инулин и ФОС сладкие, они находятся в промежутке от 30% до 50% по сладости в сравнении с сахарозой (100%). Обычно потребители не замечают несущественные изменения в сладости в пределах 5-10%. Чтобы компенсировать низкий уровень сладости в рецептурах с пониженным сахаром, производитель может комбинировать инулин и ФОС с сахарозаменителями повышенной сладости, такими как сукралоза и стевииолигосахариды. Эти комбинации также помогают снизить нежелательные вкус или послевкусие, появляющиеся за счет внесения интенсивных заменителей сахара. По факту, используя комбинацию сильных подсластителей инулином и ФОС, пищевые производители могут также оптимизировать профиль вкуса своих изделий. Более того, исследования показывают, что инулин и ФОС имеют очень выгодное свойство: синергия с подсластителями. Это значит, что в результате совместного их применения даёт большую сладость, чем суммируемая расчетная сладость инулина и сахарозаменителя. Органолептические и текстурирующие качества инулина делают его превосходным заменителем сахара в широком ряду пищевых сегментов. Примеры использования инулина в пищевых продуктах приведены в таблице (Таблица 1) ниже:

Пищевые продукты с низким гликемическим откликом с соответствующими вкусом и текстурой могут быть произведены с инулином или ФОС, также маркированными как волокна из корня цикория. В 2016 году ЕС утвердил волокна корня цикория, как вносящие вклад по улучшению распределения глюкозы в крови. Теперь пищевые производители имеют возможность выпускать продукцию, соответствующую требованиям здравоохранения, которая будет радовать покупателя «шаговой» доступностью.

За более полной информацией об инулинах и ФОС SENSUS обращайтесь в ООО «КПФ «МИЛОРАДА» по телефону: 8(495)956-98-01

Таблица 1

Молочные изделия	Хлебобулочные изделия	Кондитерские изделия	Другие
Подслащенный инстант йогурт	Бисквит	Шоколадные спрэды	Сухие зерновые завтраки
Десерты, мороженое	Печенье	Шоколадные батончики	Зерновые батончики
Заварной крем	Кекс	Леденцы	Джем/фруктовые препараты
Питьевой йогурт	Маффины	Комбинированные хлебобулочные изделия	Кетчуп томатный



# СТЕВИЯ

Компания МИЛОРАДА более 25 лет поставляет на отечественный рынок весь спектр пищевых ингредиентов для предприятий пищевой промышленности, в том числе функциональные составляющие здорового питания, среди которых есть и готовые решения по снижению сахара и жира.

На Российском рынке, несмотря на кризис, сохраняется курс на производство продуктов здорового питания. Мы не будем повторяться и освещать в данной статье факт того, что концепция по снижению калорийности готового продукта актуальна и интересна производителю и потребителю.

В начале сентября прошлого года Минфин России предложил ввести акциз на сахаросодержащие напитки. Министр здравоохранения России Вероника Скворцова поддерживает введение акцизов на сахаросодержащие напитки, в частности она назвала такие меры эффективным средством решения вопроса общественного здоровья, сообщил директор департамента общественного здоровья и коммуникаций Минздрава Олег Салагай (источник РИА Новости).

Тенденция нашего времени смена синтетических пищевых сахарозаменителей на компоненты растительного происхождения. Количество пищевых продуктов, в которых для частичной или полной замены сахара, или других калорийных продуктов используются экстракты стевии, неуклонно растет ускоренными темпами. Согласно маркетинговому исследованию, представленным «Mintel», в 2015 году количество новых продуктов питания со стевией в мире

превысило 2,5 тыс. практически во всех категориях отрасли, начиная с безалкогольных напитков, молочных продуктов, кондитерских изделий, сухих завтраков, и заканчивая соусами и снеками. При этом, на замену традиционному производному стевии Ребаудиозиду А все чаще приходят инновационные экстракты стевии.

Компания PureCircle, лидер в области производства и поставок высокоочищенных экстрактов стевии, считает, что будущее за матричными решениями – специально разработанными смесями стевииолигосахаридов (сладких молекул из стевии) под определенные категории продуктов питания, а также за экстрактами, имеющими в составе повышенное содержание редких стевииолигосахаридов, например, Ребаудиозидов D и M. PureCircle уже ввела в свой портфель такие продукты, как Sigma-D, Sigma-T и Sigma-B, и планирует вводить новые каждый год. Что касается редких стевииолигосахаридов – за последние 5-6 лет PureCircle вывела и внедряет сорта стевии, в которых содержание этих редких молекул в 20 раз выше, чем в традиционном листе стевии.

Стевия давно известна нашему потребителю и производителю, но мы по-прежнему получаем много вопросов, на которые любезно согласился ответить

**Sigma-T, Sigma-B, Sigma-D**  
(стевииолигосахариды, применяемые при производстве холодного чая, напитков и молочных продуктов)  
от компании **PURE CIRCLE**



Новое, специально оптимизированное решение обеспечивает непревзойденный вкус по сравнению с другими препаратами стевии, уже имеющимися на рынке. **Sigma T, Sigma B, Sigma D** представляют собой запатентованные комбинации стевииолигосахаридов и заменяют сахар при очень низком собственном уровне калорийности и приемлемом послевкусии.



Россия, 129085, Москва, ул. Годовикова, 9 Тел.: +7 (495) 956-98-01 Факс: +7 (495) 616-66-79  
E-mail: trade@milorada.ru www.milorada.ru

Артур Нурутдинов (региональный директор по странам СНГ), представитель компании PureCircle:

**- У нас в стране экстракты стевии часто называют стевиидами – корректно ли это?**

- Не совсем. Стевиозидом называется всего лишь одна из сладких молекул, содержащихся в листе стевии. Эту сладкую молекулу, а говоря по-научному, стевигликозид, в листе более 40. Действительно, в оригинальных сортах стевии, традиционно произрастающих в Парагвае и позднее культивируемых в Азии, например, Китае, содержание стевииозида было очень велико. Но и тогда никто специально не выделял стевииозид. А причина проста – он является одним из самых «невкусных» стевигликозидов, с сильнейшими негативными органолептическими атрибутами: горечью и лакричным привкусом, горьким послевкусием. В современных сортах, которые выращивает и пропагандирует PureCircle, стевииозид остался в меньшинстве. Поэтому экстракты из них называть стевиидами уже совсем не корректно.

**- Почему у PureCircle такое разнообразие экстрактов стевии? Разве Ребаудиозид А высокой очистки это не лучшее, что можно сделать из стевии?**

- Ребаудиозид А или, как часто его называют, просто «Реб А» далеко не лучшее, что можно получить из стевии, так как он все еще обладает сильными негативными вкусовыми атрибутами, например, интенсивной остаточной сладостью. Широкий выбор экстрактов стевии определяется разнообразием стевигликозидов в листе стевии и уникальной органолептикой каждого из них (вкусом, послевкусием, временным профилем сладости). Кроме того, большой ассортимент обусловлен различным поведением стевигликозидов в разном сочетании друг с другом, другими пищевыми ингредиентами и в определенных категориях продуктов питания. Не последнюю роль играет редкость определенных стевигликозидов и соответственно их стоимость. Таким образом, мы можем предложить оптимальное с точки зрения вкуса и цены решение под любые задачи. А Реб А мы считаем уже вчерашним днем. За счет других продуктов можно добиться такого же вкуса за меньшую стоимость или лучшего вкуса за ту же стоимость.

**- Известно, что Вы крупнейшая или, можно сказать, доминирующая компания на рынке экстрактов стевии. Но в чем Ваши основные конкурентные преимущества, помимо масштаба производства?**

- Одно из наших главных преимуществ – сырьевая база. Возможно, не все задумываются о том, что при постоянном росте спроса на стевию, может в какой-то момент возникнуть дефицит сырья. На рынке самих листьев стевии мы действительно доминируем как крупнейший и часто наиболее выгодный покупатель. Кроме того, мы активно диверсифицируем сырье географически, снижая локальные риски. Поэтому наш клиент никогда не останется без продукта. Но еще важнее, какое сырье мы используем и будем использовать в течение последующих лет. PureCircle является владельцем уникальных запатентованных сортов стевии с повышенным содержанием стевигликозидов и их редких видов. За счет этого

мы получаем совсем другой ассортимент продуктов, который не могут предложить наши конкуренты. У нас есть как дорогостоящие премиальные продукты, так и очень доступные по цене ингредиенты с хорошим вкусом. Отдельно хочу сказать о нашей поддержке в разработках рецептур конечных продуктов питания – никто не обладает такими исчерпывающими знаниями об органолептике экстрактов стевии, как мы.

У нас есть как дорогостоящие премиальные продукты, так и очень доступные по цене ингредиенты с хорошим вкусом и очень доступные по цене ингредиенты с хорошим вкусом. Отдельно хочу сказать о нашей поддержке в разработках рецептур конечных продуктов питания – никто не обладает такими исчерпывающими знаниями об органолептике экстрактов стевии, как мы.

**- Есть ли какие-либо вопросы, связанные с безопасностью стевии?**

- Вопросов по безопасности высокоочищенных, подчеркиваю – высокоочищенных, экстрактов стевии нет. Было проведено более 200 исследований с различными биологическими видами, от возникновения жизни, в течение всей жизни, при высоких уровнях потребления, в результате были установлены безопасные уровни ПДК для человека. Все крупнейшие мировые законодательные организации, включая Codex Alimentarius и Объединенный Экспертный Комитет по пищевым добавкам ФАО и ВОЗ (JECFA), постановили, что высокоочищенные экстракты стевии безопасны для потребления. При этом не стоит забывать, что у стевии богатая история – сотни лет использования в Южной Америке.

- Как выносятся стевия на этикетку?

- Например, в Европейском союзе она выносится в составе как «подсластитель стевигликозиды» и часто сопровождается пояснением в скобках «экстракт листьев стевии». Это так же возможно и у нас. Но помимо этого, исходя из текущего законодательства Таможенного союза, производителями все еще практикуется написание «подсластитель экстракт стевии».

Кроме того, стевию или экстракт стевии можно упомянуть и вынести графически на передней этикетке; можно добавить декларацию о снижении сахара/калорий/углеводов. Дополнительно мы предоставляем возможность нашим клиентам нанести на этикетку специальный знак «Стевия «PureCircle» в случае, если захочется дифференцировать ее от стевии других производителей.

Компания МИЛОРАДА всегда была ориентирована на пищевые ингредиенты, которые можно предлагать под лозунгом «Натуральное происхождение!», и поэтому нас не могла не заинтересовать тема применения стевии в различных пищевых продуктах. На протяжении нескольких лет мы являемся дистрибьюторами компании PureCircle и предлагаем нашим клиентам интереснейшие решения по замене простых сахаров в пищевых продуктах. Теперь мы можем предложить Вам еще больше инновационных идей!

За более подробной информацией обращайтесь в компанию МИЛОРАДА по телефону:

+7(495) 956-98-01



# Флавоцен - здоровье из Сибири

## Зачем нужны флавоноиды?

Сердечно-сосудистые заболевания занимают первое место в причинах смерти россиян. И это не удивительно, ведь повседневная жизнь современного человека – это городской смог с выхлопными газами, табачным дымом и промышленными выбросами; бытовые химикаты; малоподвижная зрительно-напряженная работа за компьютером и автотранспорт вместо пеших прогулок. Проблему усугубляет привычный рацион, перенасыщенный углеводами и жирами в ущерб свежим фруктам и овощам. В итоге страдают капилляры, призванные снабжать каждую клеточку организма кислородом и питательными веществами, нарушается кровоток в мелких сосудах, потом и в крупных.

Природа позаботилась о нас, создав для защиты сосудов особые вещества – флавоноиды. В настоящее время Институтом Питания и медицинским сообществом доказано, что регулярное потребление флавоноидов в рекомендуемой дозе 250 мг/сутки приводит к достоверному снижению риска развития сердечно-сосудистых заболеваний (МР 2.3.1.2432-08).

  
МИЛОРАДА

АК «ПАМ», ООО «КПФ «МИЛОРАДА»

**Без них можно**

В отличие от витаминов и минералов, флавоноиды не являются эссенциальными компонентами пищи, то есть веществами, без употребления которых организм неизменно погибает. Однако, они обладают Р-витаминной активностью и относятся к минорным веществам – природным компонентам пищи, играющим доказанную важную роль в поддержании здоровья. Недостаточное потребление флавоноидов может проявляться общей слабостью и быстрой утомляемостью, хрупкостью и ломкостью капилляров, носовыми кровотечениями, мелкими внутрикожными кровоизлияниями (образованием «синяков»), болями в плечах и ногах, особенно при ходьбе, и, в конечном итоге, повышать риск развития инфарктов, инсультов, варикозного расширения вен и других сердечно-сосудистых заболеваний.

**Фруктово-овощные флавоноиды**

Организм не умеет вырабатывать флавоноиды, он может получить их только с пищей. Но обычный рацион питания обеспечивает едва ли половину необходимого количества. Супы, мясные и рыбные изделия, также как сыр, масло и хлеб флавоноидов не содержат. Небогаты ими виноград (4-12мг/100г) и большинство соков (яблочный 1мг/100мл, из черной смородины 3мг/100мл), а в бананах их и вовсе нет.

Большое количество флавоноидов содержится в свежих (только что с ветки) цитрусовых, причем преимущественно в цедре, ягодах, чайных листьях и темном шоколаде. Однако для восполнения потребностей организма необходимо ежедневно съедать 3 апельсина с кожурой или 500г качественного темного шоколада. Не спасают ситуацию даже яблоки (13-22мг/100г) – их нужно каждый день 1-2 кг.

Большая проблема «фруктово-овощных» флавоноидов в том, что они не выдерживают долгого хранения и термической обработки. Так богатый ими репчатый лук (14-60мг/100г) при варке теряет до 75%. Поэтому единственный способ обеспечить организм флавоноидами – обогатить продукты или БАД к пище.

**Флавоцен – природный флавоноид для пищевой промышленности**

Большую популярность в пищевой промышленности приобрел флавоноид, со сложным названием «дигидрокверцетин» (ДКВ), называемый в некоторых странах «таксифолин». Он содержится в древесине лиственницы Сибирской или Даурской. Возможно благодаря ему лиственница живет более 500 лет, прекрасно переносит морозы -60° и обладает высокой стойкостью к гниению.

Более 16 лет назад обнинские ученые (НПК «Медбиофарм») научились извлекать ДКВ из комлевой части лиственницы. Полученный порошок, представляющий собой экстракт лиственницы Даурской, был назван Флавоценом.

Флавоцен – это биофлавоноидный комплекс, основу которого составляет ДКВ (содержание 90±5%), в качестве примесей в него входят другие флавоноиды. Он отличается от аналогичных добавок с ДКВ уникальным запатентованным способом очистки. Флавоцен прост в применении, не требует дополнительного оборудования, хорошо растворим в водно-спиртовых растворах и горячей воде.

В отличие от фруктово-овощных собратьев, Флавоцен хорошо выдерживает высокие температуры, используемые в технологическом процессе при производстве продуктов питания, и может храниться в обычных условиях в течение 2 лет. Рекомендуемая норма потребления флавоноида ДКВ составляет 25 мг/сутки, поэтому норма внесения Флавоцена в продукты питания всего 20-200 г на тонну готовой продукции.

Благодаря хорошо изученной биологической активности ДКВ, Флавоцен часто входит в рецептуры функциональных продуктов питания, придавая им полезные свойства. Многочисленными исследованиями подтверждено, что ДКВ улучшает кровоток, укрепляет капилляры, способствует снижению давления и уровня «вредного» холестерина [1], повышает чувствительность к инсулину, обладает антиоксидантным, противоаллергенным и противовоспалительным свойствами. Через улучшение кровоснабжения сетчатки глаза ДКВ способствует

**Суточная норма флавоноидов:**

**500 г темного  
2 кг молочного  
шоколада**



**3-4 шт.  
апельсинов  
с кожурой**



**400-800 г  
сырого лука**



**2 стакана  
обогащенных  
напитков**

улучшению зрения [2]. За счет комплекса свойств снижает токсическое действие алкоголя и уменьшает похмельный синдром. Стоит отметить, что ДКВ применяется и как лекарственное средство, но в значительно больших дозировках.

Помимо биологической активности Флавоцен обладает и антиокислительными свойствами. Способность ДКВ продлевать сроки хранения продуктов известна давно. ГОСТ Р 52791-2007 рекомендует его применение в качестве антиокислителя в сухом молоке, ТР ТС 029/2012 – в концентрированных сливках, сухом молоке, плавленых сырах и шоколаде (200 мг/кг в расчете на жир продукта).

На сегодняшний день НПК «Медбиофарм», ГНУ ВНИИПП, ГНУ ВНИХИ и ГНУ ВНИМИ разработана документация на множество видов продуктов с ДКВ или непосредственно Флавоценом. Экстракт лиственницы обогащают хлебопекарные смеси и хлебобулочные изделия, разнообразные напитки, БАД к пище, его функциональные и антиокислительные свойства используют в мороженом, молочных продуктах (сухое молоко, сметана, йогурт), мясных и колбасных изделиях.

### **Флавоцен для косметической промышленности**

Хорошо зарекомендовал себя Флавоцен в косметических средствах. Его способность улучшать состояние тургора кожи, увеличивать увлажненность кожных покровов, уменьшать проявления купероза используется в антивозрастных препаратах и лечебно-профилактических процедурах.

Интересен экстракт лиственницы для проведения бальнеотерапии в санаторно-курортных учреждениях или центрах красоты и талассотерапии, а также для самостоятельного принятия флавоценовых ванн в домашних условиях. Он рекомендован при болезнях сердца и сосудистой системы для улучшения общего самочувствия, уменьшения сосудистых звездочек, отеков нижних конечностей, а также при решении

эстетических задач в программах снижения веса и для профилактики возрастных изменений кожи [3].

Зная богатый перечень свойств ДКВ, подтвержденный весомым списком изученных научных публикаций различных авторов (более 40 источников) и собственными клиническими исследованиями, и являясь производителями Флавоцена, сотрудники НПК «Медбиофарм» в течение многих лет используют сами и рекомендуют друзьям этот замечательный продукт – источник сибирского здоровья. На сегодняшний день, войдя в биофармацевтический Альянс компетенций «Парк активных молекул» (АК «ПАМ»), функции поставщика Флавоцена компания передала ООО «КПФ «МИЛораДА».

### **Литература:**

1. М.А. Скедина, И.Н. Белозерова, Л.А. Верулашвили. *Использование дигидрокверцетина в комплексном лечении пациентов с артериальной гипертонией и нейроциркуляторной дистонией.* - Справочник поликлинического врача. 2008, №11.
2. Каражаева М.И., Саксонова Е.О., Клебанов Г.И., Любичкий О.Б., Гурьева Н.В. *Флавоноидные антиоксиданты в комплексном лечении больных с дистрофической отслойкой сетчатки.* - Русский Медицинский Журнал. Клиническая Офтальмология, 2004, том 5, № 1.
3. *Применение флавоцена в бальнеотерапии.* Главное военно-медицинское управление МО РФ, Методические рекомендации, 2005, Москва.

**МИЛораДА**

**Флавоцен** от компании **МЕДБИОФАРМ**

Натуральный экстракт из лиственницы Сибирской или Даурской, содержащий биофлавоноиды (дигидрокверцетин до 90% и другие флавоноиды).

Россия, 129085, Москва, ул. Годовинова, 9 Тел.: +7 (495) 956-98-01 Факс: +7 (495) 616-66-79  
E-mail: trade@milorada.ru www.milorada.ru



## ПОПУЛЯРНОСТЬ ЛЬНЯНЫХ СЕМЯН РАСТЕТ!

Тренд «Чистая этикетка» продолжает являться одним из ключевых направлений на рынке продуктов питания и неудивительно, что благодаря своим многочисленным полезным свойствам различные виды семян набирают популярность. Небольшие семена льна являются тому ярким примером. Они могут добавляться во многие виды продуктов, включая хлеб, арахисовое масло, снековые батончики, злаковые смеси и различные йогуртовые продукты. Эти семена имеют уникальный вкус, текстуру, аромат и пищевую ценность.

### Польза льна:

**Омега-3:** За исключением морепродуктов, льняное масло – это лучший источник омега-3.

**Пищевые волокна:** Растворимые и нерастворимые волокна для улучшения пищеварения

**Лигнаны:** соединения, обладающие эстрогенной и антиоксидантной активностью. Лен содержит в 75-800 раз больше лигнанов, чем любой другой растительный пищевой продукт.

**Белок:** лен содержит 20% белка

Уникальной особенностью льна является высокое содержание омега-3 кислот, в первую очередь альфа-линоленовой кислоты. Известна польза омега-3 во многих отношениях.

Снижение уровня триглицеридов. Установлено, что Омега 3 снижает уровень триглицеридов, таким образом уменьшая риск возникновения сердечно – сосудистых заболеваний.

Уменьшение жесткости суставов. Омега 3 усиливает эффективность противовоспалительных препаратов, используемых для лечения ревматоидного артрита. Облегчает депрессивные состояния. Население, исторически употребляющее в пищу большое количество продуктов, богатых Омега 3, менее подвержено депрессии и биполярному расстройству

Существуют многочисленные исследования, показывающие положительный пролонгированный эффект Омега 3 в отношении минимизации возникновения астматических приступов, уменьшения риска развития болезни Альцгеймера, деменции и

синдрома дефицита внимания и гиперактивности.

По данным Канадского Союза производителей льна каждый год только в США и Канаде появляется более 300 новых продуктов с содержанием льна. Это иллюстрирует рост потребительского спроса на данный ингредиент. Этот тренд поддерживают и другие страны мира, выпуская с каждым годом все больше продуктов с содержанием семян льна.

Сочетание интереса к льняным семенам и динамично развивающейся тенденции роста категории продуктов в удобной упаковке способствует развитию категории молочных снежков и продуктов для завтрака. Использование семян дает возможность создавать множество интересных и разнообразных вкусовых комбинаций. Покупатели также любят семена льна в молочных продуктах из-за их хрустящей текстуры. Это создает ощущение сытости и полноценной еды.

Команда разработки новых продуктов Агрона Фрут изучает это направление рынка и осознает его ценность для сегмента молочных продуктов. Мы разработали инновационные комбинации фруктов и льняных семян для брендов наших клиентов и продолжаем работать с этими восхитительными семенами.

Агрона Фрут – это ваш доступный ресурс в инновационных решениях для вязких и питьевых йогуртов. Мы предлагаем индивидуально подобранные решения для молочной индустрии, которые включают наполнители с различными видами семян, злаков и фруктов.

# Оптимальные решения для шоколадной и глазированной продукции в условиях меняющегося рынка

Кондитерские изделия являются излюбленным лакомством для российского потребителя. Несмотря на более низкое потребление кондитерских изделий в России в сравнении со странами Европы, производители кондитерских изделий в нашей стране активно трудятся не покладая рук, создавая новую вкусную продукцию.



ГК «Инфорум»  
Янькова Е.А.  
Технолог по разработкам и развитию

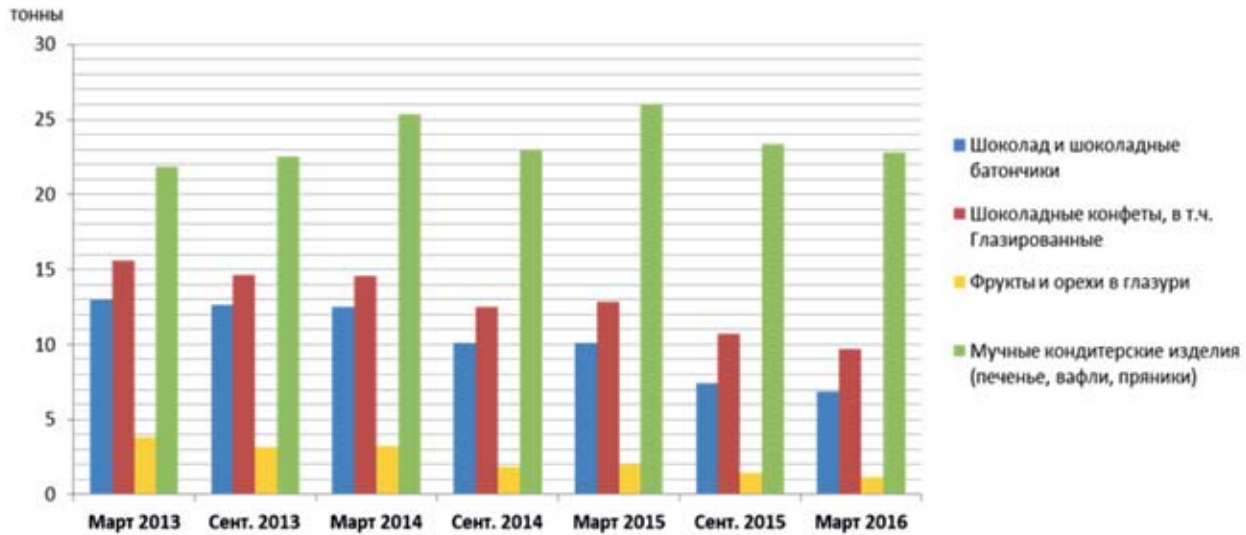
Экономический кризис, начавшийся в 2014 году, безусловно, сказался на развитии отрасли. Если проводить сравнение покупательского спроса с 2013-2016гг то явно прослеживается динамика снижения покупательского спроса по шоколаду, шоколадным батончикам, шоколадным конфетам почти в 2 раза, по глазированным сухофруктам и орехам в 3 раза, а вот потребление мучных кондитерских изделий, начиная с 2014г увеличилось.

Производители вынуждены лавировать на волне сдерживания отпускных цен на кондитерские изделия со стороны розничных сетей и увеличением производственной себестоимости готовой продукции. Технологам предприятий поставлены задачи по снижению дозировок или замене дорогостоящих ингредиентов, использованию технологических приемов, позволяющих снизить себестоимость кондитерских изделий.

**Снижение сырьевой себестоимости продукции (удешевление) – где предел? Где та тонкая грань между изменением рецептур в сторону снижения себестоимости и получению качественного вкусного изделия, которое хочется купить вновь?**



## Средние продажи на один гипермаркет



ГК «Инфорум» понимает трудности, с которыми столкнулись производители кондитерских изделий, и рекомендует рассмотреть новые возможности среди альтернатив какао-масла, подобрав оптимальный жир для глазури и для начинки.

- **Эквиваленты какао масла (ЭКМ)** – получают из растительных масел, жиры обладают всеми физико-химическими свойствами какао масла. Ни в одном растительном масле по отдельности необходимые триглицериды не содержатся в том же количестве и пропорциях, как в какао масле, так что при получении жиров ЭКМ какао масла используются не менее двух растительных жиров.

- **Нелауриновые заменители какао масла (НЗКМ)** - чаще на основе частично гидрогенизированного и зачастую фракционированного пальмового, соевого, рапсового масел и подсолнечного масла.

- **Лауриновые заменители какао масла (ЛЗКМ)** - жиры на основе пальмоядрового или кокосового масел (для производства глазури для мороженого). Дорогостоящие качественные ЛЗКМ производятся на основе пальмоядрового стеарина, для более дешевых на основе гидрогенизированного пальмоядрового олеина и пальмоядрового масла.

С точки зрения выбора жиров для производства глазури и начинки предпочтительнее совместный их выбор, в зависимости от конкретных требований «ведущим» может быть какой-то один из них. Во многих случаях определяющим является выбор жира для глазури.

Основными факторами, которые определяют выбор того или иного жира для глазури в конкретной области применения, являются:

- технологические возможности;
- нутритивные требования;
- вкус и аромат.

**Технологические возможности:** При отсутствии оборудования для темперирования невозможно использовать глазури на основе какао-масла или на основе его жиров ЭКМ. Такие глазури должны темперироваться, поскольку и какао масло, и жиры ЭКМ способны образовывать полиморфные

структуры, а стабильная структура глазури может быть получена только в результате темперирования. Глазури, изготовленные на нелауриновых ЗКМ и лауриновых ЗКМ темперирования не требуют.

**Нутритивные требования:** В последнее время растет озабоченность населения использованием в пищевых продуктах частично гидрогенизированных растительных масел из-за содержащихся в них транс-изомеров жирных кислот. Лауриновые ЗКМ в своем составе имеют более высокое содержание насыщенных жирных кислот. Нелауриновые ЗКМ содержат высокое количество трансизомеров жирных кислот.

**Вкус и аромат:** Вкус и аромат шоколадной глазури в основном определяются какао-продуктами. Их правильное сочетание обуславливает сбалансированный вкус и аромат. В большинстве глазурей на заменителях какао-масла содержание какао-масла несколько ниже, что может повлиять на сбалансированность вкуса. Наиболее заметно это в глазурях на основе лауриновых ЗКМ, поскольку их несовместимость с какао-маслом приводит к тому, что единственным компонентом, обеспечивающим вкус и аромат какао, является обезжиренный какао-порошок.

При выборе жира для начинки в идеальном случае следует выбирать жир, наиболее сходный с жиром для глазури. Если жир для глазури основан на лауриновых ЗКМ, то с точки зрения совместимости жир для начинки должен быть основан на пальмоядровом или кокосовом масле. Существуют и другие ограничения, которые следует учитывать при выборе жира для начинки. Они могут быть связаны с органолептическими требованиями (наличие освежающего эффекта, «холодка», мягкость), с присутствием в начинке других ингредиентов (тертые орехи, сливочное масло) с технологией (формование оболочки, отсаживание) со сроком хранения и сопутствующими ограничениями (миграция жира, жировое поседение).

Одним из путей по удешевлению кондитерской продукции, по которому идут многие, является замена шоколадных на ЭКМ на кондитерские и жировые глазури на лауриновых ЗКМ. На приведенном ниже диаграмме отражена стоимость глазурей.

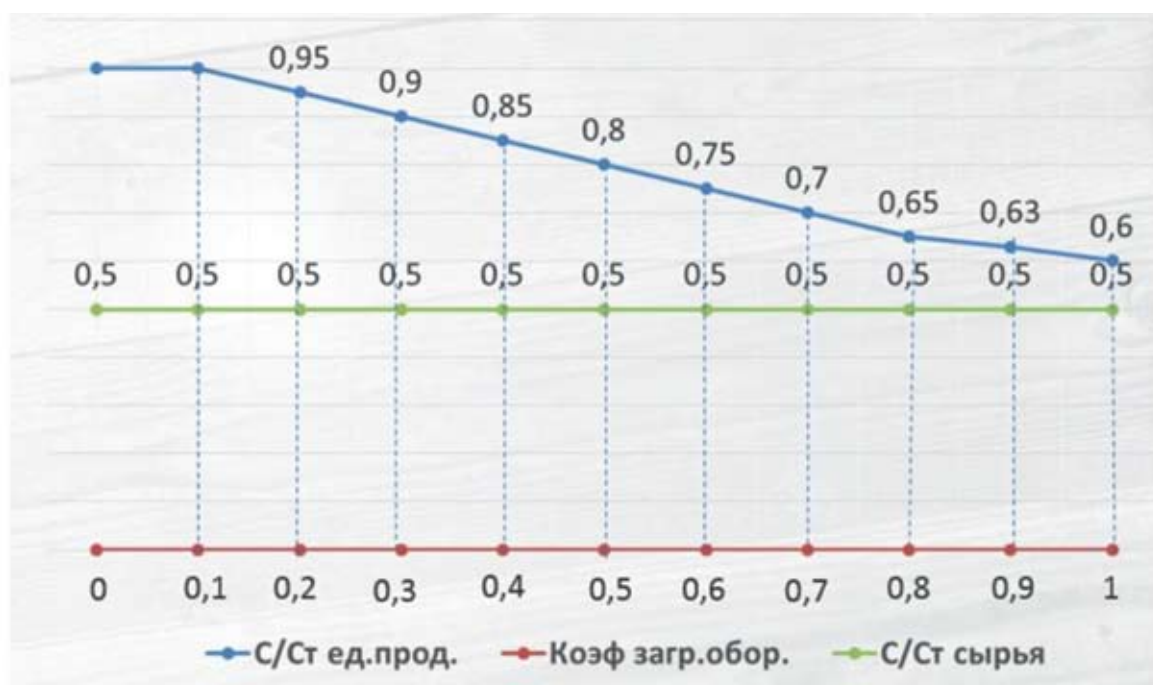
### Сравнительная сырьевая с/ст. глазурей в зависимости от вида глазурей



Как правило доля глазури на изделии составляет около 25% и использование кондитерской глазури на ЭКМ будет в приоритете в сравнении с кондитерской глазурью на ЛЗКМ, учитывая высокие органолептические показатели, возможность использования на влажном корпусе (сбивные конфеты типа «Птичье молоко»), увеличение сроков годности, исключение риска омыления готовой продукции.

Кроме того, себестоимость продукции зависит от загрузки собственных производственных мощностей. Производственная себестоимость и использование (загрузка) основного производственного оборудования (ОПО)

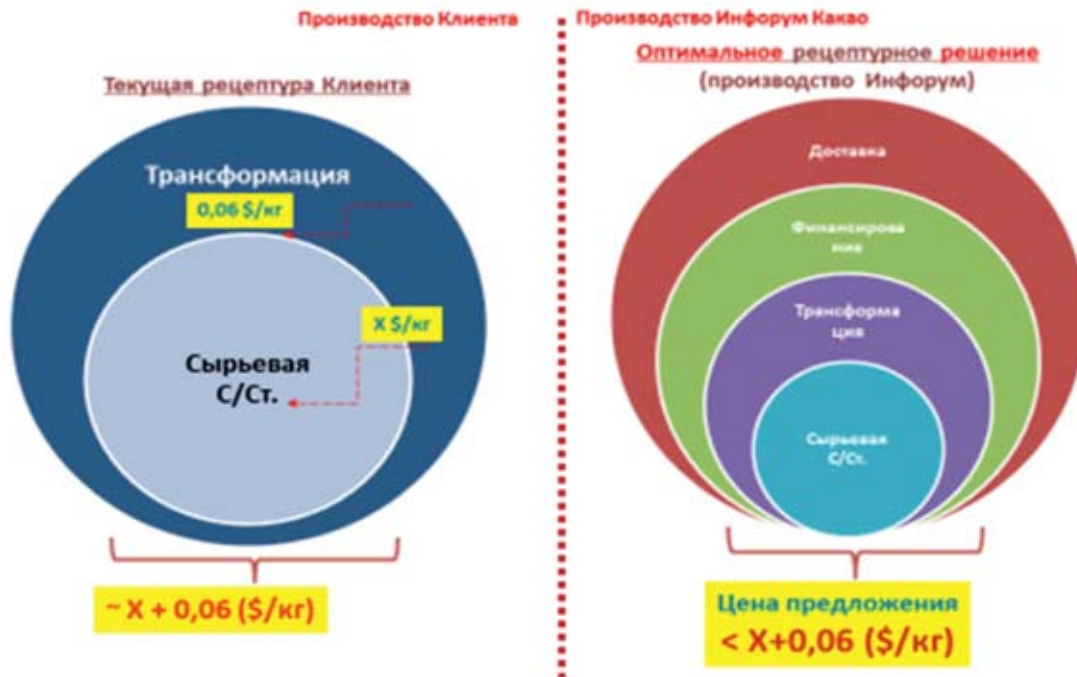
### Производственная себестоимость и использование (загрузка) основного производственного оборудования (ОПО)



На графике видна зависимость между увеличением загрузки производственных мощностей и снижением производственной себестоимости готовой продукции.

При неполной загрузке собственного оборудования по производству глазурей стоит обратить внимание на аутсорсинг шоколада и кондитерской глазури, как путь к снижению себестоимости продукции. Возможности ГК «Инфорум» позволяют предложить клиенту глазури с оптимальным рецептурным решением по цене ниже, чем себестоимость глазури собственного производства, включающую сырьевую себестоимость и трансформацию на ее производства.

### Преимущества аутсорсинга шоколадных и кондитерских глазурей на ЭКМ



ГК «Инфорум» может осуществлять наливные поставки шоколада и глазурей – путь к снижению издержек и повышению качества при аутсорсинге.

### Преимущества поставки НАЛИВОМ

- 1 • **Экономия на издержках как со стороны Клиента, так и со стороны Поставщика (3,5 - 4,0 р./кг – у Поставщика)**
- 2 • **Снижение рисков микробиологического заражения – чистота производства**
- 3 • **Высвобождение складских площадей**
- 4 • **Оптимизация численности персонала, включая технических специалистов и вспомогательных рабочих**
- 5 • **Оптимизация финансов предприятия, включая капитальные затраты и оборотные средства**
- 6 • **Стабильность высокого качества и реологических характеристик глазури**
- 7 • **Возможность расширения ассортимента без дополнительных финансовых вложений (темная / молочная / белая и пр. ассортимент глазури)**

Мы предлагаем решения – выбор за Вами! Мы готовы делиться накопленным опытом и знаниями для достижения совместного успеха!



## БАЛАНС – НОВЫЙ ДЕТОКС

### ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ – УСПЕШНАЯ ТЕНДЕНЦИЯ!

Без сомнения, все больше и больше людей узнает о возможных рисках для здоровья, которые несут: загрязненный воздух городов, постоянное нахождение за компьютером, планшетом, телефоном и выбор не очень здорового питания. Люди начинают более ответственно подходить к своему здоровью, и это знание, несомненно, нужно использовать при разработке новых продуктов.

Добавление слова «детокс» к продукту на развитых рынках не является чем-то новым, в настоящее время этот тренд стал более разнообразным – основным направлением становится поддержание здоровья, улучшения самочувствия, создание правильного баланса.

Существует несколько таких направлений, и каждое служит конкретной цели:

- детокс для снижения веса;
- детокс для улучшения пищеварения;
- детокс с противовоспалительными свойствами;
- детокс для выведения накопленных токсинов.

Детокс в понимании потребителей раньше представлял собой употребление очень полезных, но совсем невкусных продуктов питания или напитков, таких как например капустный суп. Сегодня покупатели хотят видеть более вкусные варианты детокса, например, смузи или густые йогурты. Также, завоевывает популярность новое направление в здоровом питании – это полезные перекусы на ходу со злаками, орехами и семечками и действительно вкусные очищающие напитки, например, с имбирем или зеленым чаем.

Тренд «Детокс» охватывает гораздо большую целевую аудиторию, чем аудиторию потребителей, стремящихся улучшить свое здоровье. «Детокс» в целом тесно связан с такими трендами как «beauty» (красота), «wellness» (хорошее здоровье) и «Super food» (супер продукты). «Супер продукты»,



которые первоначально появились в категории напитков – в основном, в чайных напитках, соках, зеленых смузи, распространившись, теперь находят свое применение в хлебобулочных изделиях и молочных продуктах, поддерживающих пищеварительную систему. Расширение спектра ингредиентов, ассоциируемых с детоксом, открывает новые возможности индустрии молочных продуктов, особенно в категориях питьевых и густых йогуртов. Молочные продукты в целом воспринимаются как хорошая основа для «детокс» ингредиентов. Они имеют собственный имидж «здорового продукта», который можно использовать в сочетании с имиджем «детокс». Предположение о том, что «внутреннее здоровье равно внешней красоте» поддерживает тенденцию «детокс».

## ЧТО ВХОДИТ В СОСТАВ ДЕТОКС ПРОДУКТОВ?

Фрукты и фруктовые продукты – ингредиент №1 в детокс продуктах в 2015 году.

Высокий интерес покупателей к хорошему самочувствию и внешнему виду обеспечивает «детокс» продуктам сильную позицию для дальнейшего роста.

Мы разработали различные «детокс» концепты для применения в молочных и не молочных продуктах, и все они могут быть адаптированы индивидуально в соответствии с желаниями и потребностями наших клиентов. Несколько примеров, которые смогут соблазнить ваши вкусовые рецепторы, включают питьевой йогурт с имбирем, мандарином и зеленым бананом, смузи с огурцом, лимоном и грушей или нектар, отлично сочетающий яблоко, ананас, лайм, огурец и имбирь! Если вы хотите узнать больше об этих замечательных концептах, пожалуйста, свяжитесь с нами, чтобы мы подготовили для вас презентацию и дегустацию.



**АГРАНА Фрут Московский регион, ООО**

Россия, 142203, г. Серпухов  
Московской области  
ул. Фестивальная, д. 5  
Тел.: +7 (495) 666-21-00  
Web: [www.agrana.ru](http://www.agrana.ru)





## Вся линейка натуральных красителей от «БАРГУС ТРЕЙД»



ООО «БАРГУС ТРЕЙД»  
Кузнецова Е.С.  
Технолог направления  
«Пищевые красители»

Каким бы натуральным, полезным и вкусным не был пищевой продукт, продвижение его на рынке будет зависеть в первую очередь от его цвета. Потребитель сначала видит продукт, чувствует его запах, и только затем оценивает консистенцию и вкус. Все показатели качества интуитивно связываются им с цветом.

При использовании современных технологий приготовления пищи красящие вещества, изначально присутствующие в сырье (каротиноиды, антоцианы, хлорофилл, бетаин и др.), частично или полностью разлагаются, продукты приобретают невнятную, непривычную для потребителя окраску. Современное пищевое производство немислимо без красителей, которые добавляются в продукты как для восстановления природной окраски, утраченной в процессе производства и хранения, так и для окрашивания бесцветных продуктов для придания им привлекательного цвета.

Востребованный сейчас переход на натуральные красители часто сопряжен с технологическими

трудностями, так как не сводится к механической замене синтетического красителя на натуральный (например, тартразин на куркумин, солнечный закат на паприку, кармуазин и понсо на кармин, зеленое яблоко на хлорофилл). Преодоление этих трудностей требует определённых навыков и знания физико-химических свойств как красителей, так и окрашиваемого продукта. Часто после изучения негативных опытов окрашивания оказывается, что причиной неудачи является неправильное использование красителя.

Сложность перехода на натуральные красители заключается в том, что они, как правило, представлены в нескольких товарных формах, каждая из которых предназначена для конкретной области применения и требует особого подхода. Использование красителя в форме, не предназначенной для данного продукта или технологии, может оказаться крайне неэффективной.

Эффективность красителя часто зависит от технологии его введения. Например, если вводить ж/р бета-каротин в эмульсию майонеза, дозировка потребует в 5-10 раз больше, чем если этот же краситель вносить в масло перед эмульгированием. В случае, когда по технологическим причинам майонез окрашивается после эмульгирования, хорошо подходит водорастворимый бета-каротин.

Большинство натуральных пигментов представляют собой химически нестойкие вещества. При совпадении неблагоприятных факторов (солнечный свет, неподходящий pH, наличие окислителей, биологически активных веществ), окрашенный продукт может потерять или изменить цвет. Ухудшение цвета может быть следствием не только химической реакции, но и коагуляции, выпадения в осадок.

Чтобы разобраться в причинах неудачи при использовании красителей, бывает недостаточно информации, полученной со слов и при помощи фотографий. Часто требуется с точки зрения химика изучить особенности оборудования, производственного процесса и сырья и всё увидеть своими глазами. Критичным для цвета может оказаться очень незначительный, казалось бы, момент.

Попутно с задачей покраски возможно решение и других технологических вопросов, связанных с пищевой химией, которые могут рационализировать процесс и дать экономическую выгоду. При переходе на натуральные красители, технологу стоит учитывать не только физико-химические свойства продукта, но также свойства самого красителя, параметры технологического процесса, срок годности продукта, материал используемой упаковки. Чаще дело сводится к использованию готовых рецептур и технологических параметров. При освоении новой продукции, переходе на новые ингредиенты, смене оборудования этого оказывается недостаточно.

### Натуральные красители Luxomix® от «БАРГУС ТРЕЙД»

Производство натуральных пищевых красителей стало одним из главных направлений развития компании «БАРГУС». Компания производит всю линейку натуральных пищевых красителей, известных в России и странах СНГ, используемых во всех областях пищевой промышленности, под торговым названием

Luxomix®. В линейке Luxomix® представлены цвета: жёлто-оранжевый (бета-каротин, аннато, куркумин, паприка, аннато-куркумин), красный (кармин, антоцианин, оксид железа), зелёный (хлорофилл), синий (спирулина), белый (диоксид титана), чёрный (растительный уголь, оксид железа), коричневый (оксиды железа, карамельные колеры).

Красители Luxomix® представлены как в жирорастворимой, так и в водорастворимой форме. Красители Luxomix® стандартизированы по содержанию красящих веществ и производятся по усовершенствованным технологиям, не использовавшимся ещё в российской промышленности. При этом максимально учтены специфика применения красителей, пожелания клиентов и опыт, накопленный нашими специалистами за долгие годы работы. Новые технологии дают возможность избежать потерь дорогостоящих компонентов и чрезмерных энергозатрат при производстве красителей. Это позволяет при достойном качестве продукции давать конкурентоспособную цену.

### Свойства и применение натуральных красителей Luxomix®

Красители на основе бета-каротина, аннато, паприки способны замедлять окислительные процессы в готовом продукте благодаря своим антиоксидантным свойствам.

**Аннато** широко применяется в производстве сыров, снеков, спредов, сливочного масла. В производстве рыбной продукции аннато используется для придания аппетитной золотистой окраски поверхности копченой рыбы. В производстве сосисок и сарделек - для придания привлекательного вида оболочки этих продуктов. В нашей линейке есть кислотоустойчивые красители на основе аннато, которые идеально подойдут для мармелада и йогуртов.

Также в нашей линейке есть смесевые красители **Аннато-Куркумин** для масложировой промышленности и жировых глазурей.

**Бета-каротин** является провитамином А. При использовании данного красителя, продукт приобретает золотисто-жёлтый аппетитный вид.

**Паприка** придает продуктам насыщенный оранжевый цвет. Используется в производстве сыра, джемов, мармелада, сосисок, сарделек, чипсов, мороженого.

**Куркумин** является натуральной заменой тартразина. Придает продуктам насыщенно-лимонный цвет. Благодаря инновационной формуле, растворяется как в маслах, так и в воде.

В нашей линейке натуральных красителей Luxomix® представлены **кармины** как в жидкой, так и сухой форме. Красители на основе карминов являются светостойкими и термостабильными. Оттенок карминов зависит от кислотности продукта: в кислых средах цвет будет приобретать оранжевый тон, в щелочных – фиолетовый. Жидкие красители на основе карминов широко применяются в производстве лимонадов, начинок для кондитерских изделий, йогуртов, мармелада, мороженого. Кармины в виде порошка используются в мясоперерабатывающей промышленности для окраски сосисок, сарделек, паштетов, варе-

ных колбас, сурими-продуктов. Наши сухие красители обладают отличной красящей способностью, стойкостью цвета на срезе колбасного изделия, придают продукту дорогой и естественный вид.

Имитированную черную икру, глазури и бисквиты окрашивают **растительным углем**. Уголь химически инертен и термостабилен. Также наш уголь подойдет для косметической промышленности: производство масок, зубных паст, твердого мыла.

**Диоксид титана** в пищевой промышленности используется как отбеливающий компонент. Этот минеральный краситель термостабилен, устойчив к окислению, не изменяет запах и вкус продукта. Диоксид титана применяют для придания белого цвета сгущенке, мучным изделиям, глазури. В рыбоперерабатывающей промышленности диоксид титана может быть использован для отбеливания сурими, рыбного фарша. Диоксид титана используется как отбеливающий компонент при производстве пищевых продуктов, также он широко применяется в косметической промышленности. Диоксид титана используется как физический фильтр в солнцезащитных средствах, замутнитель в зубных пастах и твердом мыле, отбеливающий компонент в косметических кремах.

**Антоцианины** дают красивый винный цвет. Они устойчивы в кислых средах, но в щелочных средах краситель деградирует. Антоцианин используют для придания привлекательной окраски йогуртам, лимонадам, желе, мороженому.

**Хлорофилл** используется при производстве лимонадов, йогуртов. В нашей линейке есть три красителя на основе хлорофилла со спектром цветов от желто-зеленого до насыщенного травяного.

**Карамельные колеры** выполняют функции красителя и эмульгатора в безалкогольных напитках, они

препятствуют образованию осадка и помутнения.

**Оксиды железа** относятся к минеральным красителям. Их основная область применения: глазури, жировые начинки, печенье, бисквиты. Позволяют удешевить продукт за счет снижения или полной замены какао-порошка. Всего 0,1-0,5% железоокисного красителя способны заменить десятки процентов дорогого какао-порошка. Малые дозировки оксидов железа годны также для придания желаемых интенсивности и цветового оттенка продукции, уже содержащей какао. Оксиды совершенно инертны в любых технологических процессах пищевых производств. Они не приносят никакого вреда организму, индифферентны к обмену веществ в организме и выводятся из него в неизменённом виде.

В линейке Luxomix® появился новый натуральный краситель на основе спирулины. В мире есть несколько источников натурального синего пигмента, одним из них является фикоцианин – пигмент синезеленой водоросли, древнейшего организма на Земле. Область применения красителя: мороженое, фруктовый лед, мармелад, йогурты, кондитерские изделия, покрытие драже. В нашей линейке есть жидкий краситель, а также краситель в форме порошка. Используя данный краситель, вы обогащаете ваш продукт, поскольку спирулина выводит из организма токсичные вещества, обладает сильным антиоксидантным действием, помогает укрепить иммунитет.

Компания «БАРГУС ТРЕЙД» предлагает не только поставку натуральных пищевых красителей Luxomix®, но и помощь по их внедрению. В каждом конкретном случае наши специалисты готовы индивидуально проконсультировать и, если потребуются, поучаствовать в производственном процессе, решить все задачи и проблемы, связанные с цветом продукции.



БАРГУС ТРЕЙД – Ваш поставщик сырья  
и ингредиентов для пищевой промышленности

8 800 707 08 70 [www.bargus-trade.ru](http://www.bargus-trade.ru)

БАРГУС



## Компании

Российские компании и представительства зарубежных компаний

А .....	256
Б .....	257
В .....	258
Г .....	259
Д .....	259
Е .....	260
Ж .....	260
З .....	260
И .....	260
К .....	261
Л .....	262
М .....	262
Н .....	263
О .....	264
П .....	264
Р .....	265
С .....	266
Т .....	267
У .....	268
Ф .....	268
Х .....	268
Ц .....	268
Ч .....	269
Ш .....	269
Э .....	269
Ю .....	269
Я .....	270

**A**



**АВЕРС, ТОРГОВЫЙ ДОМ**

197101, г. Санкт-Петербург,  
ул. Кронверкская, д. 23, лит. А  
тел. (812) 339-88-72, 339-88-68,  
339-88-70  
E-mail: info@neofood.ru  
Web: www.neofood.ru

**Представительство в Москве**  
+7 916 205-42-86

**Представительство в Нижнем  
Новгороде**  
(831) 438-85-82

**Представительство в Украине**  
+38 061 2236764,  
+38 050 7444733

**Представительство в Респуб-  
лике Беларусь**  
+375 212 652220

**Дилеры:**

«Дело вкуса»: г. Челябинск, ул. П.  
Калмыкова, д. 9  
(351) 721-46-17, 721-68-82  
aroma-2000@inbox.ru

«Суворовский редут – Кубань»:  
г. Краснодар, п. Знаменский, ул.  
Березовая, д. 2/1  
(861) 210-10-30, 279-10-30  
info-kuban@suvredut.ru

Основными видами деятельности  
компании является дистрибуция  
пищевых ингредиентов известных за-  
падно-европейских компаний - AVEBE  
(Нидерланды), RIXONA (Нидерланды),  
SNAUCER FOODS (Франция, Великоб-  
ритания), CODRICO (Нидерланды),  
ALPINA SAVOIE (Франция), DP SUPPLY  
(Нидерланды), а также собственное  
производство (начинки, сухие смеси  
для быстрого приготовления пюре,  
супов и соусов, напитки и морсы  
концентрированные).

**ААК**

105062, Москва, Подсосенский пер., 20  
Тел.: +7(495) 937-6001  
Факс: +7(495) 937-6002  
e-mail: ru.info@aak.com  
web: www.aak.com

**АБ-Маркет Трейд, ООО**

115184, Москва,  
Средний Овчинниковский пер., д.12  
Тел.: +7(495) 959-3306, 120-33-06  
e-mail: info@ab-market.ru  
web: www.ab-market.ru

**АБХ Продукт, ООО**

121165, Москва, Бумажный пр. 14, стр.1  
Тел./факс: +7(495) 518-63-15  
Факс +7(495) 926-12-56  
e-mail: nkozhaeva@mail.ru  
web: www.abhproduct.ru



**АГРАНА Фрут  
Московский регион, ООО**

Россия, 142203, г. Серпухов  
Московской области  
ул. Фестивальная, д. 5  
Тел.: +7 (495) 666-21-00  
Web: www.agrana.ru

Компания ООО «АГРАНА Фрут Москов-  
ский регион» готова предложить Вам  
фруктовое решение для Вашего биз-  
неса в:

- Молочной промышленности
- Хлебопекарной индустрии
- Кондитерской отрасли
- Производстве мороженого
- Производстве напитков
- HORECA сегменте.

**Авангард, ООО**

115230, Москва, Варшавское ш.,  
д. 46, оф. 510  
Тел.: +7(495) 720-25-26  
Факс: +7(495) 781-29-72  
web: www.lenaromat.ru

**Август Топфер, ПК**

194214, Санкт-Петербург,  
проспект Мориса Тореза, д. 83, оф. 3  
Тел./факс: +7(812) 740-51-51  
+ 7(812) 740-51-52  
e-mail: info@atco.ru  
web: www.atco.ru

**Австрия Спайс, ООО**

115516, Москва, ул. Промышленная, 11А  
Тел./факс: +7(495) 730-35-40  
e-mail: raps@auspice.ru  
web: www.auspice.ru

**Агроимпекс, ООО**

199178, Санкт-Петербург  
Малый пр. В.О. д.57, кор.4 литер "Ж"  
Тел.: +7(812) 449-4141  
Факс: +7(812) 313-6378  
e-mail: info@agroimpex.com  
web: www.agroimpex.com

**АДМ Трейдинг, ООО**

121059, Москва,  
Бережковская Набережная, д.16А, стр.2  
Тел.: +7 (495) 933-4650  
+7 (499) 372-72-33  
web: www.adm.com

**Айгуль, ООО**

678960, Республика Саха (Якутия),  
г. Нерюнгри, ул. Карла Маркса, д. 23/2  
Тел/Факс: +7(41147) 6-69-99  
e-mail: aigul@aigul.ru  
web: www.aigul.ru

**Айдиго, ООО**

623704, Свердловская обл.,  
г. Березовский, Режевской тр, 15-й км,  
участок №4  
Тел.: +7(343) 379-00-89  
Факс: +7(343) 228-38-37  
e-mail: aidigo@aidigo.ru  
web: www.aidigo.ru



**Азелис Рус, ООО**

127055, г. Москва,  
ул. Бутырский вал, д.68/70, стр. 1  
Тел.: +7 (495) 228-17-79  
E-mail: info@azelis.ru  
Web: www.azelis.ru

Международный дистрибьютор пи-  
щевых ингредиентов для продуктов  
питания. Компания сотрудничает с  
крупными производителями пищевых  
ингредиентов: Silesia, Celanese, DSM,  
StarPro, ID Food и многими другими.

**Академия-Т, ЗАО**

Россия, 109316, Москва,  
Волгоградский пр-т, д.42, корп.13, оф.111  
Тел.: +7 (495) 139-89-93  
e-mail: office@ac-t.ru  
web: www.ac-t.ru  
web: www.lenokis.ru,

**Акваром, ООО**

Год основания: 2006  
394000, Воронеж, ул. Алексеевского,  
д. 15, офис 210  
Тел.: +7(4732) 51-94-84  
e-mail: info@akvarom.ru  
web: www.akvarom.ru

**АКМЭ**

656011, Барнаул, ул.Аносова, 11А  
Тел.: +7(3852) 776-842, 775-568  
e-mail: akme2004@ab.ru  
web: www.akme.pro

**Алев, ЗАО**

432072, Ульяновск,  
14-й Инженерный проезд, д. 9, а/я 3627  
Тел.: +7(8422) 25-02-92, 25-02-96,  
25-02-41  
e-mail: mail@umkz.alev.ru,  
web: www.alev.ru

**Алитет, ЗАО**

Санкт-Петербург  
188681 Ленинградская область, Все-  
воложский район, дер. Новосаратовка,  
д.140/3  
Тел.: +7 (812) 454-04-94 (многоканальный)  
E-mail: office@alitet.com, info@alitet.com  
Заявки по сырью: help@alitet.com  
web: www.alitet.com

**Алма Трейд, ООО**

620075, Екатеринбург,  
Первомайская ул., д. 60, оф. 49  
Тел.: +7(343) 350-72-26  
Факс: +7(343) 217-24-90  
e-mail: alma@usp.ru  
web: www.almatrade.ru

**Антарис XXI, ООО**

115191, г. Москва, Духовской пер., д.17  
Тел./факс: +7 (495) 714-14-90,  
+7(499) 793-69-76  
e-mail: antarisxxi@yandex.ru  
web: www.antaris21.nm.ru

**Аргол, Торговый Дом, ООО**

191167, Санкт-Петербург, пл. Александра Невского, д. 2, литера Б, Б/Ц «Москва», офис № 810  
Телефон: 8 (812) 676-20-52,  
e-mail: tdargol@tdargol.ru  
web: www.tdargol.ru

**Ареал БИО+, ООО**

143964, Московская обл., Балашихинский район, г. Реутов, ул. Ашхабадская, д. 7, база «Реутовская»  
Тел./факс: +7(495) 777-58-64  
web: www.realbio.ru

**Арикон, ООО**

Тел./факс: +7(495) 925-11-28,  
+7 (499) 185-00-00  
E-mail: info@arikon.ru,  
web: www.arikon.ru

**Арома-Люкс, ООО**

620062, Екатеринбург, ул. Крестинского, д. 46, корп. 5 Б  
Тел.: +7(343) 288-28-78  
E-mail: info@aroma-lux.ru  
web: www.aroma-lux.ru

**Аромадон, ООО**

344011, г. Ростов-на-Дону  
Пер.Доломановский, 70 Д  
Тел./Факс: 8 800-100-59-99  
+7 (863) 285-00-12  
e-mail: aromadon@aanet.ru  
web: www.aromadon.ru

**Аромарос-М, ООО**

109316, Россия, Москва, Михайловский проезд, д.5  
Тел: +7(495) 786 2370, 786 2378  
e-mail: info@aromaros.ru  
web: www.aromaros.ru

**А.Р.С., ПИКП, ООО**

109004, Москва, Большой Дровяной пер., д. 8, стр. 1  
Тел.:+7(495) 915-78-81, 915-02-47  
Факс: +7(495)915-56-50  
e-mail: sp\_ars@mail.ru  
web: www.aromat-ars.ru

**Артур Бранвел и Ко. Лтд,**

197022, Россия, Санкт-Петербург, ул.Профессора Попова 37В,офис 621,  
Тел.: +7 (812) 407-28-88  
e-mail: info@branwell.ru  
web: www.branwell.ru

**Арт-Фуд, ООО**

Адрес: Открытое шоссе,13.  
Тел.: +7(495) 363-64-70, 604-41-99,  
+7(926) 816-02-41, +7(926) 816-02-51  
e-mail: zakaz@art-food.ru  
web: www.art-food.ru

**АСПАСВИТ, ООО**

143085, МО, Одинцовский р-н, п. Заречье, ул. Торговая, стр.2  
Тел.: +7(495) 735-4646, 735-4658  
e-mail: sales@aspasweet.ru  
web: www.aspasweet.ru

**Аскол, ООО**

107023, Москва, ул. Электrozаводская, д. 20, стр. 1, оф. 203  
Тел./факс:+7(495) 780-67-35  
Факс: +7(495) 780-67-34  
e-mail: sales@ascol.ru  
web: www.ascol.ru

**Атлантис-Пак, ООО ПКФ**

346703, Ростовская обл., Аксайский район,сх. Ленина, ул. Онучкина, д. 72  
Тел.: 8 800-500-85-85  
Тел./факс: +7(863) 255-85-85/80  
e-mail: Info@atlantis-pak.ru  
web: www.atlantis-pak.ru

**Аутспан Интернешнл, ООО**

123182, РФ, г.Москва, ул.Авиционная, д.77, корп.1  
Тел.: (499) 550-16-10, (499) 576-50-05  
Факс: (499) 550-16-08  
e-mail: reception@outspan.ru  
web: www.outspan.ru

**Аякс, ООО**

344019 г. Ростов-на-Дону,  
ул. Налбандяна, 54  
Тел.: +7(863) 291-46-95, 295-54-89,  
251-96-09  
Факс:+71863) 291-42-61  
e-mail: rostov@yureal.ru  
web: www.yureal.ru

**Бакальдрин Рус, ООО**

142770, Московская обл., Ленинский район, д. Николо-Хованская, Хованская промзона, влад. 1  
Тел.:+7(495) 500-55-99  
Тел.:+7(495) 510-10-88  
e-mail:rus@backaldrin.ru  
web: www.backaldrin.ru

**Б** **BANG & BON SOMER****Банг и Бонсомер, ООО**

125040, Москва, ул. Правды, 26, Бизнес центр «Северное Сияние»  
Тел.: + 7 495 2 584 040  
Fax: +7 495 2 584 039  
reception@bangbonsomer.com  
Web: www.bangbonsomer.com

Компания «Банг и Бонсомер» является международной компанией по поставкам материалов, ингредиентов и добавок для различных отраслей промышленности. Компания сотрудничает с ведущими европейскими и азиатскими поставщиками пищевых ингредиентов. Ассортимент компании для пищевой промышленности включает следующие классы продуктов: стабилизаторы, эмульгаторы, антиоксиданты, регуляторы кислотности, консерванты. В отдельное направление выделены ингредиенты для создания продуктов здорового питания, такие как пребиотики инулин и олигофруктоза, заменители сахара с низким гликемическим индексом, рисовые ингредиенты, натуральные антиоксиданты на основе растительных экстрактов, нерастворимые волокна и другие.

**Балтийская Группа, АО**

Центральный офис:  
192019, Санкт-Петербург,  
наб.Обводного канала д.24, лит. А  
Тел.: +7 (812) 320-76-77

Отделение в Москве:  
117420, Москва, ул. Наметкина,  
д. 10А, оф. 282  
Тел/факс: +7 (495) 921-28-68  
E-mail: baltic-public@balticgroup.ru  
Web: www.balticgroup.ru

Балтийская Группа ориентирована на то, чтобы в России появлялись продукты, полезные для здоровья, и поэтому сотрудничает с лучшими мировыми производителями ингредиентов, чья репутация сама по себе является гарантией качества.

Компания сотрудничает более чем с 70 поставщиками со всего мира, среди которых Herbstreith & Fox KG, Herbafood Ingredients GmbH, FMC Health and Nutrition, Givaudan, Ingredion, Iprona AG, PQ Silicas UK Ltd, Sensient Colors Europe GmbH

**БАР-О-БЕЛЛ, ООО**

125371, Москва, Волоколамское ш., д. 87, стр.1  
Тел.: +7(495) 741-24-92, 491-52-56  
Тел./Факс: +7(495) 771-39-73  
e-mail: sale@barobell.ru  
web: www.barobell.ru

**Butter Buds Food Ingredients**

(Маком РУС, ООО)  
105082, Москва,  
ул. Рубцовская набережная д.4, к.2  
Тел.: +7(495) 989-52-20, 661-52-20  
e-mail: sales@bbuds.ru,  
web: www.bbuds.ru

**БВИ, ООО**

350059, Краснодар, ул. Уральская, д. 71  
Тел.: +7(861) 231-37-63, 234-10-66  
Факс: +7(861) 231-28-25  
e-mail: office@bvikrasnodar.ru, sales@bvikrasnodar.ru  
web: www.bvikrasnodar.ru

**БЕКАР, ООО**

121248, Москва,  
Кутузовский проспект, 7/4, кор. 6, оф. 37  
Тел.: +7(495) 540-50-68,  
8 800-500-58-68  
e-mail: info@bekar-fi.com  
web: www.bekar-fi.com

**БЕЛГОСТАР**

238354, Калининградска, обл., Гурьевский р-н, пос. Поддубное, ул.Магистральная, д.1  
Тел.: +7(4012)384-273  
e-mail: info@belgostar.ru  
web: www.belgostar.ru



**БАРГУС ТРЕЙД, ООО**

Центральный офис:  
194044, Санкт-Петербург,  
Большой Сампсониевский  
проспект, д.21  
Тел. 8-800-707-08-70  
Www.bargus-trade.ru,  
www.luxomix.ru,  
www.dolcemix.ru.

Офисы: в Москве, Новосибирске,  
Омске, Алматы.

Компания «БАРГУС ТРЕЙД» специализируется на разработке, производстве и поставке ингредиентов для всех отраслей пищевой промышленности. За 23 года успешной работы компанией открыты филиалы в крупнейших городах России и создана широкая дилерская сеть по всей стране. Основной объем производства составляют сухие смеси для кондитерской, хлебопекарной, мукомольной, масложировой и молочной промышленности. Также на предприятии производятся натуральные красители, кондитерские гели и термостабильные начинки.

**БЕЛСТАР, ГК**

194017, Санкт-Петербург,  
Дрезденская ул., д.2, корп.2  
Тел.: +7(812)603-2000  
e-mail: mail@belstar-spb.ru  
web: www.belstar-spb.ru

**Берёзовый мир, ООО**

119180, г. Москва,  
ул. Большая Полянка, д. 7/10, стр. 3  
Тел.: +7(495)785-92-92  
E-mail: info@birchworld.ru  
market@birchworld.ru  
Web: www.birchworld.ru

**БЕРТА, ГРУППА КОМПАНИЙ**

355012, Ставрополь, ул.Гризодубовой  
Тел.: +7(8652) 950-120, 290-207  
e-mail: berta@berta.com.ru  
web: www.berta.com.ru

**БЕСТ-ГРУПП, ООО**

101000, Москва,  
пер.Огородная Слобода, д.2  
Тел.: 8 800 700-87-69  
e-mail: best-group@bk.ru  
web: www.best-group.info

**БИНОМ, ООО**

Год основания: 1992  
432035, Ульяновск, проезд Героя России  
Аверьянова, д. 25  
Тел.: +7(8422) 65-21-00, 65-21-93  
e-mail: ulbinom@mail.ru  
web: www.ulbinom.ru



**Богатырь, ООО**

196084, Санкт-Петербург,  
Митрофаньевское шоссе,29  
Тел./факс (812) 387-60-90,  
+7-921-183-99-78, 387-42-05  
E-mail: 3876090@mail.ru  
Web: www.bogatir-spb.ru

Компания предлагает продукцию собственного производства, для распространения по вашему региону. Наша продукция по качеству, функциональности и вкусоароматике не уступает зарубежным и российским фирмам, а по многим позициям превосходит их. При этом цены значительно ниже. Это отличный шанс заработать! Создадим любой вкус в соответствии с Вашей рецептурой и пожеланиями. Мы предлагаем ингредиенты:

- для мясопереработки
- для рыбопереработки
- для хлебопекарной промышленности.

**Биоинвентика, ООО**

142380, Моск.обл., Чеховский р/н  
пос.Любучаны, ул.Научная, вл.4  
Тел.:+7(495) 996-10-97, 988-63-28  
e-mail: info@inventika.ru  
web: www.inventika.ru

**БИО-ВИТА, ООО**

141407, Московская обл., г. Химки,  
ул. Пожарского, 18А, к. 74  
Тел.:+ 7 (495) 771-10-22, 570-20-04  
e-mail: bio-vita@bk.ru  
web: www.bio-vita.ru

**БИОКОР, ООО**

440026, Пенза,  
ул. Лермонтова, д. 3, а/я 301  
Тел./факс: +7(8412) 56-53-70  
e-mail: info@biokor.ru  
web: www.biokor.ru

**БИОЛАЙН, ООО**

190020, Санкт-Петербург,  
наб. Обводного канала, д. 150  
Тел./факс: +7(812) 320-08-38  
Тел.: +7 (812) 320-03-09  
web: www.biocolor.ru

**БИОПРОДУКТ МАРКЕТ, ООО**

117461, Москва, ул. Каховка, д. 25  
Тел./факс: +7(499) 122-40-00  
e-mail: info@bpmarket.ru  
web: www.bpmarket.ru

**БИОСТАР, ГК**

196084, Санкт-Петербург, ул.Ломаная, 11  
Тел.: +7(812) 600-44-70  
e-mail: group@biostar.ru  
web: www.biostar.ru

**БИОФУД СПАЙС, ООО**

141073, Московская обл., г. Королев,  
ул. Болдырева, д. 5, оф. 1  
Тел.: +7(495) 642-82-42  
e-mail: info@biofood.ru,  
web: www.biofood.ru, www.zaltech.com

**БИФИЛАЙФ, НПО**

125212, Москва, ул. Адмирала Макарова,  
д. 10, стр. 1, оф. 605  
Тел.: +7(495) 452-44-47, 708-00-48  
E-mail: marketing@bifilife.ru,  
www.bifilife.ru

**БОГУЧАРОВО-МАРКЕТ ТД, ООО**

301137, Тульская обл.,  
Ленинский район, п. Октябрьский  
Тел.: 8 (4872) 72-68-73  
Тел/факс: 8 (4872) 72-69-37  
e-mail: bmark@tula.ru  
web: www.tdbm.ru

**БРЕННТАГ, ООО**

127473, Москва, 1-й Волконский пер. 13  
Тел.: +7(495)739-5727  
Факс: +7(495)739-5707  
e-mail: office@brenntag.com.ru  
web: www.brenntag.ru



**ВАЛИО, ООО**

197347, Санкт-Петербург,  
Приморский проспект, 54, кор. 1, лит. А  
Тел.:+7(812) 320-12-21, 305-14-41  
e-mail: service@valio.com,  
web: www.valio.ru

**ВАН ХЕЕС ГмБХ, Представительство**

117105, Москва,  
Варшавское ш., д. 17, стр. 2, оф. 22-2  
Тел./факс: +7(495) 747-49-35  
web: www.van-hees.com

**ВАШ ПРОДУКТ, ООО**

140014, МО, г.Люберцы,  
1-ый Панковский проезд,д.3  
Тел.: +7(495)665-0989, (495)557-8700  
e-mail: v.produkt@yandex.ru  
web: www.vashprodukt.ru

**Время и К, ЗАО**

196128, Санкт-Петербург,  
ул. Варшавская, д. 9, к.1, Литер А  
Тел.: +7(812) 325-11-66  
e-mail: info@vremya.spb.ru  
web: www.vremya.spb.ru

**ВИЛЬД РОССИЯ, ООО**

121059, Москва,  
Бережковская наб., д. 16А, стр. 2  
Тел./факс: +7(495) 925-51-55  
e-mail: russia@wild.de  
web: www.wild.de

**Виртекс-Food, ГК («Русский Дым»)**

630090, Новосибирская обл., г. Бердск,  
ул. Ленина, д. 89/15, оф. 606  
Тел.:+7(383) 21-2-59-44, 41-2-96-12  
e-mail: sales@virtex-food.ru,  
web: www.virtex-food.ru

**ВКУСАРОМ, ООО**

Россия, 141009  
Московская обл.,  
г. Мытищи, ул. Бояринова, 26  
Тел./факс: (495) 645-00-65  
(многоканальный)  
E-mail: info@sweetfeel.ru  
Web: www.sweetfeel.ru

«ВКУСАРОМ», член Союза Производителей Пищевых Ингредиентов - молодая, динамично развивающаяся компания, занимающаяся исследованиями, разработкой, производством и продажей ароматизаторов для пищевой промышленности под брендами «Свитфил»® и «Стабикрим»®. Выпускаемые нашей компанией ароматизаторы используют сотни пищевых предприятий России и стран СНГ. Ежедневно коллектив предприятия объединяет свои усилия и таланты, чтобы обеспечить компании передовые позиции на рынке, расширяет ассортимент и совершенствует вкусовые свойства производимых пищевых ароматизаторов для полного удовлетворения запросов наших потребителей.

**Вируд Рус, ООО**

123007, Москва, Хорошевское ш., 35/2  
Тел.: +7(495)545-3240,  
+7(495)545-3241  
e-mail: info@wirud.de  
web: www.foodingredients.ru

**Виталюкс, ООО**

125466, Москва,  
ул. Юровская, д. 95, стр. 2  
Тел.: +7(495) 913-42-04  
+7(495) 913-42-05  
e-mail: vl@vitalux-ingredients.com  
web: www.vitalux-ingredients.com

**Ворлд Маркет, ООО**

109004, Москва,  
ул. Земляной Вал, д. 54, стр. 1, оф. 5,6,7  
Тел./факс: +7(495) 748-60-85  
e-mail: chernova\_elena@mail.ru  
web: www.wm-ingredients.com

**Восток-Запад, ГК**

125315, Москва, ул. Усиевича, д. 24/2  
Тел.: + 7(495) 232-21-21, 223-04-31  
Факс: +7(495) 913-87-26  
e-mail: foodservice@ews.ru  
web: www.ews.ru

**Г****Гамми, ПО**

603000, Нижний Новгород, ул. Грузинская, д. 5, а/я27  
Тел.: (831) 434-38-98  
Тел.: (831) 434-56-62  
e-Mail: gummi@kis.ru,  
web: www.gummi.ru

**Галактион, Торговый Дом, ООО**

140050, Россия,  
Московская обл. Люберецкий р-н,  
пос. Красково, ул. Карла Маркса 2/11  
Тел.: +7(495) 774-63-16, (495) 210-55-28  
e-mail: nikonenko@molgroup.ru  
web: www.molgroup.ru

**Гамма-Маркет, ООО**

192019, Санкт-Петербург,  
проспект Обуховской обороны, д. 45  
Тел./факс: +7(812) 305-38-25  
e-mail: office@gamma-market.ru  
web: www.gamma-market.ru

**Гиорд, ООО**

190020, Санкт-Петербург,  
наб. Обводного канала, 207 б  
Тел./факс: +7(812) 449-92-20  
e-mail: gjord@gjord.com  
web: www.gjord.com

**ГлазурьПром, ООО**

607664, Нижегородская обл.,  
г. Кстово, ул. Ступишина, д. 2  
Тел.: +7(831)278-87-93, (83145)9-08-11,  
e-mail: info@glazurprom.ru,  
web: www.glazurprom.ru

**ГЛОБАЛ ИНГРЕДИЕНТ НСК, ООО**

Новосибирск, ул. Крамского, 35  
Тел.: +7(383)267-62-71, (383)381-40-37  
e-mail: rdn007@yandex.ru  
web: www.globalingredient.ru

**Глобал Фудс (Global Foods), ООО ТД**

109202, Москва,  
ул. 1-ая Фрезерная, д. 2/1 стр.10  
Тел./факс: +7(495) 787-11-44/40  
e-mail: info@globalfoods.ru  
web: www.globalfoods.ru

**Гоциан, ООО**

236005, Калининград, ул. Камская, д. 82  
Тел.: +7(4012) 650-777  
Факс: +7(4012) 650-666  
e-mail: info@gocian.ru  
web: www.gocian.ru, www.choco-nuts.ru

**ГПП РКП, ОАО**

127287, Москва, ул.Башиловская, 27А  
Тел.: +7(499)760-89-13, (495)685-40-30  
Факс: +7(499)760-89-13  
e-mail: secretar@rusp.ru  
web: www.rusp.ru

**Градос, ООО**

141076, Королев, Калининградская, 20  
Тел./Факс: +7(495) 971-9110  
web: www.grados.ru

**ГРАНД ТРЕЙД, ООО**

109028, Москва, ул.Яузeka, д.5  
Тел.: + 7(495)956-3801  
Факс: +7(495)956-3801  
e-mail: office@grandtrade.ru  
web: www.grandtrade.ru

**Гуд-Фуд, Группа компаний**

115191, Москва, Гамсоновский пер., д. 5  
Тел./факс: +7(495) 981-5656, 981-5655  
e-mail: nuts@good-food.ru,  
web: www.good-food.ru

**Д****ДВ Трейдинг, ООО**

Санкт-Петербург, ул. Инструментальная,  
д.3, литера «Б»  
Тел.: +7(812) 321-01-00  
e-mail: sales@dvtrading.ru  
web: www.dvtrading.ru

**Дельта Вильмар СНГ, ООО**

65481, Одесская область,  
г. Южный, ул. Индустриальная, 6  
Тел.: +38 048 734 6478 / 734 6479  
e-mail: office@deltawilmar.com.ua  
web: www.deltawilmar.com

**Деко-Про, Компания**

121359, Москва, ул. Партизанская, д. 43  
Тел./Факс: +7(495)739-22-62,  
+7(499) 398-07-88  
e-mail: deco-pro@deco-pro.ru  
web: www.deco-pro.ru

**ДСМ  
Восточная Европа, ООО**

129226, Москва, Россия,  
ул. Докукина, 16/1  
Тел.: +7 (495) 980 6060  
Факс: +7 (495) 980 6061  
E-mail: info.vitamins@dsm.com  
Web: www.qualiblends.com, www.dsmnutritionalproducts.com, www.nutri-facts.org

Группа компаний DSM является активным игроком мирового рынка в области производства ингредиентов для пищевой и фармацевтической промышленности, отделочных материалов и промышленной химии. Компания создает инновационные продукты и обеспечивает необходимый сервис для улучшения качества жизни.

Компания DSM Nutritional Products является ведущим мировым производителем и поставщиком витаминов, каротиноидов и других микронутриентов для пищевой, фармацевтической и косметической промышленности, а также для сельского хозяйства.

Компания DSM Nutritional Products на протяжении всего своего существования выступает в качестве первопроходца в открытии новых ингредиентов, новых композиций и специально разработанных форм, оптимизированных для применения во всех сегментах промышленности.



**Дукат, Компания 000**

г. Пенза, Ул. Металлистов, 7,  
Тел.: +7 (8412) 206-320  
E-mail: Dykat@dykat.com  
Web: www.dykat.com

**Филиалы:**

г. Москва  
+7(495)783-60-04  
mail: dykat\_moscow@dykat.com  
г. Новосибирск  
+7(383)362-19-84  
mail: dykat\_novosibirsk@dykat.com  
г. Санкт-Петербург  
+7(812)414-92-78  
mail: dykat\_spb@dykat.com  
г. Краснодар  
+7(861)203-40-48  
mail: dykat\_krasnodar@dykat.com  
г. Екатеринбург  
+ 7(343) 317 93 73  
mail: dykat\_ekaterinbyrg@dykat.com  
Крым  
+7 978 834 02 15  
mail: dykat\_krym@dykat.com

Компания Дукат – крупный в России производитель высококачественных ингредиентов для производства кондитерских, хлебобулочных и молочных изделий.

**Джей-Элан, 000**

107497, Москва, ул. Амурская, 3, стр. 20  
Тел./факс: +7(495) 789-37-73  
e-mail: j-elan@mail.ru  
web: www.j-elan.ru

**ДЖЕС, 000**

142144, г. Москва, п. Шаповское, Ознобишенский пр., домовл-е 1, стр.8.  
Тел.: +7(495) 162-29-45  
E-mail: info@djes.ru, i.trishina@djes.ru  
web: www.djes.ru

**Джорджия, 000**

127018, Москва,  
3-й проезд Марьиной роши, д. 40, стр. 1  
Тел./факс: +7(495) 640-8636/37  
e-mail: info@firmageorgia.ru  
web: www.firmageorgia.ru

**Диал-Экспорт, 000**

Москва, ул. Новочеремушкинская, д.49  
Тел.: +7(495) 727-42-25  
Факс: +7(495) 728-76-91  
e-mail: info@dialexport.ru  
web: www.dialexport.ru

**Дилайт, 000**

117105, Москва, Варшавское шоссе, д.1,  
стр.1-2, офис В310, W-plaza  
Тел./факс: +7(495) 725-27-76, (499)518-11-11  
e-mail: modecor.ru @inbox.ru  
web: www.modecor.ru

**Д-М, 000**

127434, Москва,  
Дмитровское шоссе, д.13А, кв.565-566  
Тел./факс: +7(499) 657-5555  
e-mail: info@dena-m.ru  
web: www.dena-m.ru , komu-dobavki.ru

**Д-р Оеткер, ЗАО**

125190, Москва, ул.Усиевича, д.20, кор.1  
Тел./факс: +7(495) 967-65-01  
e-mail: info@oetker.ru  
web: www.oetker.com

**Е**

**Евдаковский МЖК, ОАО**

396510, Воронежская область , г.п. Каменка, ул.Мира, 30.  
Тел.: +7(473)575-1645,  
Тел.: +7 (473)575-2184  
Факс: +7 (473)575-3978,  
Факс: +7(473)575-3915  
e-mail: sekretar@evdakovo.ru  
web: www.evdakovo.ru

**Еврокейсинг, 000**

197101, Санкт-Петербург,  
ул.Дивенская, д.14, лит.А  
Тел./факс: +7(812) 320-87-85  
e-mail: info@eurocasing.ru  
web: www.eurocasing.ru

**Европек (EUROPEK), ГК**

194100, Санкт-Петербург,  
ул. Кантемировская, д. 7  
Тел.: +7(812) 346-58-51, 295-76-32  
e-mail: kontakt@europek.ru  
web: www.europek.ru

**З**

**Завод эндокринных ферментов, ЗАО**

141552, Московская обл., Солнечногорский район, п. Ржавки  
Тел./Факс: +7(495) 944-61-18  
e-mail: zakaz@zefbio.ru  
web: www.zefbio.ru

**Зеленые Линии, 000**

143400, Московская обл., г. Красногорск, Ильинский тупик, д. 6  
Тел./факс: +7(495) 937-87-37  
web: www.ssnab.ru

**И**

**Ибрעדькрахмалпатока, ОАО**

391520, Рязанская обл., Шилковский район, с. Ибрעדь  
Тел./факс: +7(49136) 2-18-69  
e-mail: top@rusp.ru  
web: www.rusp.ru

**Ива, 000**

180004, Псков, ул. Льва Толстого, д. 39  
Тел./факс: +7(8112) 79-31-86/ 84,  
e-mail: ivamed@svs.ru,  
web: www.iva.su



**Ингредиенты. Развитие, 000**

198184, Россия, Санкт-Петербург, Канонерский остров, 3, к.1, лит. Б  
Тел.: +7 (812) 320-83-60  
Отдел продаж: +7 (812) 320-60-89  
E-mail: info@mille.ru  
marketing@mille.ru  
Web: ingredienty-razvitie.ru

Компания производит текстурированный соевый белок в виде хлопьев, гранул, гуляша; текстурированный концентрат в гранулах, а также высокобелковые функциональные смеси для мясopереработки. Трейдинг широкой линейки ингредиентов для различных отраслей пищевого и кормовой промышленности.



**ИНПАКК, 000**

191040, г. Санкт-Петербург, Лиговский проспект, д. 52 лит. «3»  
Тел.: +7(812) 983-13-30  
+7(905) 223-13-30  
E-mail: inpakk@mail.ru  
Web: www.inpakk.com

По технологическим вопросам, вопросам просьба обращаться:  
Тел.: +7 (911) 728-47-23,  
E-mail: v.eveleva@yandex.ru

По вопросам приобретения продукции просьба обращаться по телефону:  
Тел.: +7 (903) 659-99-08  
+7 (952) 383-81-70

Компания работает на рынке России с 2010 года. Одним из учредителей компании является Государственное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПАКК Россельхозакадемии), который специализируется в области пищевых добавок свыше 50-ти лет. Целью создания компании является внедрение инновационных разработок пищевых добавок, созданных сотрудниками института и неоднократно отмеченных высокими наградами на международных выставках.

Основная задача компании – возродить производство и расширить спектр отечественных пищевых добавок.



### Инфорум Какао, ООО

#### «Инфорум Какао» ООО

Россия, 107023, г. Москва  
ул. М. Семёновская, 3А, стр.1  
Тел.: +7 (495) 796-90-77  
Факс: +7 (495) 796-90-76  
E-mail: cocoa@inforum.ru  
Web: www.inforum.ru

#### «Инфорум Какао» ООО (филиал)

Россия, 196240,  
г. Санкт-Петербург  
Ул. Предпортовая, 8, офис 220  
Тел./Факс: +7 (812) 415-22-61,  
+7 (812) 415-22-40  
E-mail: cocoa@inforum.ru

#### «Инфорум Сибирь» ООО

(филиал ЗАО «Инфорум-Пром»)  
Россия, 630090, г. Новосибирск  
ул. Демакова, 27  
Тел.: +7 (383) 332-55-46  
Факс: +7 (383) 332-90-93  
E-mail: info@inforum-sib.ru

Группа Компаний «Инфорум» на сегодняшний день является одним из крупнейших торгово-производственных холдингов в России по поставкам ингредиентов для предприятий кондитерской, молочной, хлебопекарной промышленности.

ГК «Инфорум» является крупнейшим в России производителем индустриального шоколада, шоколадных и кондитерских глазурей, масс. Приоритетом работы является производство широкого ассортимента высококачественной продукции, соответствующей всем требованиям рынка.

Производство оснащено самым современным европейским оборудованием. Несколько полностью автоматизированных линий позволяют выпускать высококачественные шоколадные массы и глазури в широком ассортименте по классическим технологиям. Система качества и безопасности применительно к производству полуфабрикатов шоколадных и кондитерских глазурей и масс, глазурей для мороженого основана на принципах HAC-СП и соответствует требованиям FSSC 22000.

Специалисты уникальной специализированной исследовательской лаборатории круглосуточно осуществляют сквозной контроль качества сырья и полуфабрикатов на всех этапах производства.

**Создадим будущее сегодня!**

#### ИЛС Экспресс, ООО

190020, Санкт-Петербург,  
наб. Обводного канала, 138  
Тел.: +7(812)445-2882, 445-2882  
e-mail: info@stevillife.ru  
web: www.stevillife.ru

#### Интердисп СП, ЗАО

115093, Москва., ул.Люсиновская 36  
Тел./факс: +7(495) 363-5045  
Факс: +7(495) 363-5046  
e-mail: marketing@interdisp.ru,  
web: www.interdisp.ru

#### Инагро Торговая компания, ООО

105679, Москва,  
Измайловское ш., д. 44, стр. 1, 12-й этаж  
Тел.: +7(495) 690-90-80  
e-mail: info@inagro.ru  
web: www.inagro-tm.ru



### ИТ-КАПИТАЛ

Россия, г. Санкт-Петербург,  
ул. Старообрядческая,13, лит А  
Тел.: (812) 387 - 6055  
(812) 335 - 2022  
Факс:(812) 740 - 1780  
E-mail: capitali@yandex.ru  
Web: www.capitald.ru

Фирма ИТ-Капитал занимается разработкой, производством и поставкой ингредиентов для пищевой промышленности. Производство представляет собой синтез отечественного опыта, зарубежных технологий, оригинального оборудования, гарантирующие качественные и одновременно обеспечивающие гибкость изменения процесса, возможность оперативно выпускать новые виды продукции. Благодаря освоению в 2010 г. новых производственных площадей появилась дополнительная возможность существенно увеличить линейку продуктов для мясо-, птице-, рыбопереработки, начать производство ингредиентов для хлебопекарной промышленности, а также запустить линию микрокапсулированных ингредиентов.

#### Инбуко, ООО

623700, Свердловская обл.,  
г. Березовский, Западная промзона, 12  
Тел./факс: +7(343) 222-20-59/ 93  
e-mail: info@inbuco.ru  
web: www.inbuco.ru

#### Ингредиент Групп, ООО

140002, Московская обл., Люберцы,  
Октябрьский пр-кт, 112, оф.419  
Тел.: +7(495)640-24-27  
e-mail: office@ingredientgroup.ru  
web: www.ingredientgroup.ru

#### Ингредико, Компания

656056, Алтайский край, Барнаул,  
ул. Луговая, д. 3  
Тел.: +7 3852 633-253, 8 800 700-33-50  
e-mail: info@ingredico.ru  
web: www.ingredico.ru

#### Ирекс, ООО

115093, Москва, ул. Шипок, д. 18, стр. 3  
Тел./факс: +7(495) 959-71-40/ 39/ 38  
e-mail: ireks@aha.ru  
web: www.ireks.ru

#### Истела Роса, ЗАО

220123, Республика Беларусь, г.Минск,  
ул.В.Хоружей, 22-23  
Тел.Факс: (+37517) 284-91-20, 288-1-71  
e-mail: info@istela.com  
web: www.istela.com

#### ИСТ Фудз, ООО

105523, г. Москва,  
Щелковское ш., д. 100, корп. 20  
тел.: +7 (495) 508-55-94, 989-97-15  
e-mail: sales@estfoods.ru  
web: www.eastfoods.ru

#### Италика-Трейддинг, ООО

109429, Москва, 14-й км МКАД, д. 10  
Тел./факс: +7(495) 685-96-85  
Факс: +7 (495) 685-96-86  
E-mail: info@italika.ru  
www.italika.ru

## К

#### Комбинат Химико-Пищевой Ароматики

195027, С-Петербург,  
ул.Партизанская, д. 11  
Тел.: +7 (812) 326-48-13, 326-48-15  
Факс: +7 (812) 326-48-48  
e-mail: info@khpa.ru  
web: www.khpa.ru

#### Какао-Продукт, ООО

309514, Белгородская обл.,  
г. Старый Оскол, ул. Октябрьская, д. 20  
Тел./факс: +7(4725) 22-88-00, 46-05-30

#### Камис-Приправы, ООО

123007, Москва, 5-я Магистральная, 15  
Тел./факс: +7(495) 995-82-93  
e-mail: sale@kamis-pripravu.ru,  
web: www.kamis-pripravu.ru

#### Каолайн, ООО

109117, Москва,  
Волгоградский проспект 113/5  
Тел.: +7(495) 252-04-94  
e-mail: info@caoline.ru  
web: www.caoline.ru

#### Каргилл, Компания

Москва, 125167,  
Ленинградский проспект, 37, к.9, под. 4  
Тел.: (495) 213 34 12  
Факс: (495) 213 34 14  
e-mail: reception\_Moscow@cargill.com  
web: www.cargill.ru

#### Каре, ООО

198096, Санкт-Петербург,  
Дорога на Турухтанные острова, д. 8  
Тел./факс: +7(812) 320-82-10  
e-mail: kare\_office@kareltd.spb.ru  
web: www.kareltd.spb.ru

**Качество вкуса, ООО**

127322, Москва,  
ул. Яблочкова, 21, кор.3  
Тел.: +7(495)795-3396  
e-mail: q-taste@yandex.ru, qot@lisl.ru  
web: www.q-taste.ru

**КМС, Представительство**

111123, Москва, ш. Энтузиастов, д. 31 А  
Тел.: +7(495) 781-78-51  
e-mail: info@kmc-ingredients.ru  
web: www.kmc.dk,  
web: kmc-ingredients.ru

**Колви, ООО**

105264, Москва, ул 9-я Парковая, д. 39  
Тел.: +7(495) 661-93-43  
e-mail: kolvy@kolvy.ru  
web: www.kolvy.ru

**Компания Павлов, ООО**

129344, Москва,  
Енисейская ул., д. 2, стр. 2, 9-й этаж  
Тел./факс: +7(495) 982-50-96,  
(499) 189-16-44  
e-mail: info@pavlov-company.ru  
web: www.pavlov-company.ru

**Компания Караван, ООО**

Россия, г. Краснодар,  
пос. Белозерный, а/я 2006  
Тел.: +7(861) 229-43-26  
Факс: +7 (861) 229-54-50,  
e-mail: kuban-karawan@mail.ru  
web: www.kuban-karawan.ru

**Корона-Агро, ООО**

443092, Самара, ул. Ул.Металлистов, д.6  
Тел./факс: +7(846) 200-55-55  
e-mail: info@korona-agro.ru  
web: www.korona-agro.ru

**Конто, ООО**

50070, г. Краснодар,  
Ростовское шоссе, 14  
Тел.: +7 (861) 279-65-10 (многоканальный)  
Тел./факс: +7(861) 233-68-34  
e-mail: irina\_konto@mail.ru  
inst\_konto@mail.ru  
web: www.konto-hleb.ru

**Кохмайстер РУС, ООО**

141143, Моск. обл., Щелковский район,  
п. Долгое Ледово, ул. Новая, д. 20  
Тел.: +7(499) 271-63-60  
web: www.kochmeister.ru

**Крахмал-Центр, Группа компаний**

119049, Москва, Ленинский проспект, 1  
Тел.: +7(499) 237-09-00, 237-89-26  
Факс: +7(495) 237-89-26  
web: www.starch.ru

**Крахмальный з/д Гулькевичский, ООО**

352189, Краснодарский край,  
Гулькевичский р-н, пгт. Красносельский,  
ул. Промышленная, д. 6  
Тел.: +7(86160) 3-08-73/ 75/ 78  
Факс: +7(86160) 3-08-77  
e-mail: mail@kzgz.ru,  
web: www.kzgz.ru

**Кронос Вюрст, ООО**

142105, Московская обл.,  
г. Подольск, ул. Б. Серпуховская, д. 55  
Тел./факс: +7(495) 542-20-89  
e-mail: info@kronosv.ru  
web: www.kronosv.ru

**КУК Раша, ООО**

123298, Москва,  
3-я Хорошевская ул., д.18, корп. 2  
Тел./факс: +7(495) 225-4581  
e-mail: office-ru@kuk.com  
web: www.kuk.com

**Л**

**Лазурин ПКП, ООО**

630096, Новосибирск, ул.Связистов, 151  
Тел.: +7(383) 300-07-77, 300-04-44  
e-mail: sales@lazurin.ru,  
web: www.lazurin.ru

**Лактосан, ООО**

115191, Москва,  
ул. Б.Тульская, д. 10, оф. 538  
Тел./факс: +7(495)232-24-08  
e-mail: lactosan@mail.ru, info@lactosan.ru  
web: www.lactosan.ru

**Ларчфилд Лтд**

115054, г. Москва,  
ул. Валовая, д.2-4/44, стр.1  
Тел.: +7 (495) 951-70-28, 959-40-98,  
e-mail: sales@larchfield.ru  
web: www.larchfield-ingredients.ru

**Латтерос, ООО**

194292, Санкт-Петербург, Промзона  
«Парнас», 4-й Верхний проезд, д. 3,  
литера А, оф. 204  
Тел.: +7(812) 598-52-63, 925-71-11  
e-mail: mail@latteros.ru  
web: www.latteros.ru

**Лейпуриен Тукку, ООО**

197342, Санкт-Петербург,  
ул. Торжковская, д. 5, оф. 423  
Тел.: +7(812) 325-20-13  
Факс: +7 (812) 597-03-97  
e-mail: spb@leipurin.ru  
web: www.leipurin.ru

**Ликеби Старч, Представительство**

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 3  
Тел./факс: +7(495) 797-30-88  
e-mail: lycbeby@ya.ru  
web: www.culinar.ru

**Логос, ООО**

190020, Санкт-Петербург,  
наб. Обводного канала, д. 150  
Тел./факс: +7(812) 334-21-21  
e-mail: logos@logositd.ru  
web: www.logositd.ru

**Логистикфрут, ООО**

109052, Москва,  
Рязанский пр-т, д.10, стр.2, пом.2  
Тел./факс: +7(495) 788-53-61/62  
e-mail: info@logisticfruit.ru  
web: www.logisticfruit.ru

**Лори, ООО**

127282, Москва, Чермянский проезд, 7  
Тел./факс: +7(495) 744-11-87  
e-mail: lori@ru.ru,  
web: www.lori-company.ru

**Лужский завод «Белкозин», ОАО**

188230, Ленинградская обл., г.Луга,  
Ленинградское ш.,137 км  
Тел.: +7(81372) 2-19-50  
Факс: +7(81372) 2-33-62  
e-mail: office@belkozin.com,  
info@belkozin.com  
web: www.belkozin.com

**М**

**Маком РУС, ООО**

105082, Москва,  
ул. Рубцовская набережная д.4, к.2  
Тел.: +7(495) 989-52-20, 661-52-20  
e-mail: sales@bbuds.ru,  
web: www.bbuds.ru

**Макарон-Сервис, ООО**

107553, г. Москва,  
ул. Большая Черкизовская, 30а, стр. 1  
офис 301, а/я 26  
Тел.: +7(495)411-9028, 785-2458  
e-mail: info@makaroninfo.ru  
web:www.makaroninfo.ru



**МАРТИН БАУЕР, ООО**

Россия, 143444, г. Красногорск  
Московской области  
Ул. Мира, д. 25  
Тел.: +7 (495) 777-54-29,  
+7 (495) 777-54-27  
info@martin-bauer-group.ru  
www.martin-bauer-group.com/ru

ООО «Мартин Бауер» - официальный представитель группы компаний Мартин Бауер в России.

Группа компаний Мартин Бауер – мировой лидер в производстве трав и растительных сборов, экстрактов для напитков, продуктов питания и БАД, травяных и фруктовых смесей для чаев.

Компанию отличает многолетний опыт работы с растительным сырьем, широкие возможности на сырьевом рынке, современные промышленные мощности, штат высококвалифицированных специалистов по всему миру и высокие стандарты качества. Все производственные площадки соответствуют требованиям GMP, HACCP, ISO. В России группа компаний Мартин Бауер представлена поставщиком растительного сырья и экстрактов ООО «Мартин Бауер», заводом по производству лекарственных трав и сборов АО Красногорсклексредства и независимым аккредитованным испытательным центром Фитолаб.



**Милорада КФ, ООО**

129085, Москва,  
ул. Годовикова, д. 9  
Тел.: +7(495) 956-98-01  
E-mail: trade@milorada.ru  
Web: www.milorada.ru

Оптовые поставки ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов для пищевой промышленности. Широкий спектр сырья для производителей детского питания и функциональных пищевых продуктов. Технологическое сопровождение. Строгое следование нормам качества.

**Мартком, ООО**

109316, Москва, Волгоградский пр.32  
Тел./факс: +7(495) 781-05-65  
e-mail: info@ros-tomat.ru  
web: www.martcom.biz

**Мастерфуд, ООО (NaturFoods)**

Москва, Дорожная ул., д. 8 к.1.  
Бизнес-Центр «РАСТКОМ»  
Тел./факс: +7(495) 669-67-97  
e-mail: info@naturfoods.ru  
web: www.naturfoods.ru

**Матимэкс, ЗАО**

121357, Москва, ул. Верейская, д. 29  
Тел./факс: +7(495) 787-77-97  
web: www.matimex.at

**Медбиофарм, ООО**

249031, Калужская обл.,  
г. Обнинск, Киевское шоссе, дом 3  
Тел.: +7 (484) 39-972-58 , 39-973-38  
Факс: +7 (484) 39-658-79  
web: www.medbiopharm.ru

**Мельница приправ Нессе**

614007, Пермь, ул.Темерязева, д. 24 А,  
Тел.: +7(342) 210-40-30, 210-40-32  
e-mail: info@mpnesse.ru  
web: www.mpnesse.ru

**Милкоу, ООО**

142784, Московская обл.,  
Ленинский район, д. Румянцеве стр. 2,  
БП «Румянцево», подъезд 14, оф. 808 В  
Тел./факс: +7(495) 785-18-91  
e-mail: info@milkow.ru  
web: www.milkow.ru

**Милорд, ЗАО**

129085, Москва, ул. Годовикова, д. 9  
Тел./факс: +7(495) 232-20-01  
e-mail: main@milord.ru  
web: www.milord.ru

**Могунция-Интеррус, ЗАО**

127273 Москва,  
Березовая аллея, 5А, к. 1-3, оф. 601  
Тел.: +7 (495) 234 0818  
Факс: +7 (495) 234 1858  
e-mail: moguntia@moguntia.ru  
web: www.moguntia.ru

**МОЖЕЛИТ, ОАО**

212003, Республика Беларусь,  
г. Могилев, ул. Челюскинцев, 84  
Тел.: +375(222)78-84-11,  
Факс: +375(222)78-84-14  
E-mail: gelatin@tut.by  
marketing@gelatin.by  
Web: www.gelatin.by

ОАО «МОЖЕЛИТ» - один из крупнейших и наиболее известных производителей желатина на территории СНГ и единственный в Евразийском экономическом союзе. Предприятие производит и реализует пищевой желатин в соответствии с ГОСТ исключительно из говяжьего сырья (тип В) с различными показателями вязкости и прочностью студня, размерами частиц и прозрачностью, а также имеет сертификат «Халяль» и др.

**Молпродкомплект, ООО**

656011, Алтайский край, Барнаул, А.  
Матросова, д. 9 Е  
Тел.: +7(385-2) 36-04-02, 36-03-61  
e-mail: info@mpk.ru

**Монарх, ООО**

188508, Ленинградская обл.,  
Ломоносовский район, д. Виллози, а/я 29  
Тел.: +7(812) 715-22-66  
e-mail: salt-m@bk.ru  
web: www.salt-m.spb.ru

**Московский з/д сычужного фермента**

115432, Москва, 2-й Кожуховский пр, 27  
Тел./факс: +7(495) 679-29-31/ 16  
e-mail: m\_ferment@mail.ru  
web: www.mzsf-ferment.ru

**Московская Ореховая Компания, ООО**

142181, Мос. обл., Подольский р/н,  
г. Климовск, Бережковский проезд, д. 20  
Тел./факс: +7(495) 641-34-14/ 15  
e-mail: optorg@oreh.ru  
web: www.oreh.ru

**МСД, ООО**

105077, Москва,  
Измайловский бул., д. 58  
Тел.: +7(495) 787-01-37/36,  
Факс: +7 (495) 787-52-11  
e-mail: info@mcd-chemicals.ru  
web: www.mcd-chemicals.ru

**Мэтр, ООО, ПК**

Тел.: +7(495) 308-94-28,  
Тел.: 8 800 333-70-96,  
e-mail: info@maitrefoods.ru  
web: www.maitrefoods.ru

## Н

**Новозаймс РУС, ООО**

Представительство Novozymes  
(Дания)

Адрес: 119330 г. Москва  
Ломоносовский просп., 38  
Тел.: +7 (495) 234 44 01  
Факс: +7(495) 234 44 02  
E-mail: almy@novozymes.com  
Web: www.novozymes.com

Компания **Novozymes** является мировым лидером в области биоинноваций. Вместе с клиентами из различных отраслей промышленности мы разрабатываем биологические решения будущего, способствуя процветанию бизнеса наших клиентов и более рациональному использованию ресурсов планеты.

Решения, предлагаемые компанией **Novozymes**, позволяют естественным путем ускорить любые процессы – будь то выведение гидрированных жиров из продуктов питания или улучшение качества биотоплива для будущих поколений. Более чем 6000 патентов являются подтверждением наших постоянных исследований в области использования природного потенциала в сочетании с новейшими технологиями.

**НАТКО, ООО**

Москва, ул.Гостиничная, д.10, корп.4  
Тел./Факс: +7(495) 786-26-92,  
web: www.natko.ru

**Натуральные Ингредиенты, ООО**

121309, Москва, ул. Новозаводская, 18  
Тел./факс: +7(495) 797-33-79, 604-44-96  
e-mail: info@naturalingredients.ru  
web: www.naturalingredients.ru

**НАТУРЕКС, ООО**

117218, Москва,  
ул. Кржижановского, д.15, корп.5, оф.316  
Тел.: +7 (495)662-77-69, (495)662-77-68  
e-mail: naturex.ru@naturex.com  
web: www.naturex.com.ru

**Натэк, ООО**

123007, Москва,  
3-й Хорошевский проезд, д. 1, стр. 1  
Тел.: +7(495) 225-48-07  
e-mail: info@natec-color.ru,  
web: www.natec-color.ru

**Неомарт, ООО**

Россия, 194044, Санкт-Петербург,  
ул. Смолячкова, д. 4/2  
Тел.: +7(812) 321-60-91, 777-79-09  
e-mail: spb@neomart.ru  
web: www.neomart.ru

**Неос Ингредиентс, ООО**

Россия, 109431, Москва,  
Привольная ул., дом 70, офис 913  
Тел./факс: (495) 229 28 79  
e-mail: info@neos-ingredients.ru  
web: www.neos-ingredients.ru

**НЕКСИРА, Представительство**

17420, Россия, г. Москва,  
ул. Профсоюзная, д. 57, оф. 521  
Тел./факс: +7 (495)332-02-50, 334-25-56  
e-mail: info-russia@nexira.com  
web: www.nexira.com

**Нива-Хлеб, ООО**

115088, г. Москва,  
ул. Шарикоподшипниковская, 22, оф. 48  
Тел.: +7(495) 674-12-61  
Факс: +7(495) 674-19-41  
e-mail: nivahleb@yandex.ru  
web: www.nivahleb.ru

**Новапродукт АГ, ООО**

142150 г. Москва, пос. Краснопахоркое,  
ул. Солнечная, стр. 20  
Тел.: +7 (495) 225-56-55 / 225-56-66  
e-mail: ingredients@novaprodukt.ru,  
web: www.novaprodukt.ru

**Новая Эра, ООО**

115201, Москва,  
1-й Варшавский пр., 1А, стр.1  
Тел./факс: +7(495) 641-53-10  
e-mail: noveraspices@mail.ru  
web: www.novayaera-msk.ru

**Новлянский крахмалопаточный завод**

602337, Владимирская обл.,  
Селивановский р/н, п. Новлянка,  
ул. Заводская, д. 19  
Тел./факс: +7(49236) 2-17-08  
e-mail: top@rusp.ru  
web: www.rusp.ru

**НМЖК, ГК**

Россия, 603950, г. Нижний Новгород  
Шоссе Жиркомбината, 11  
Тел.: +7 (831) 275-47-00,  
Тел.: +8 800-250-00-07  
e-mail: nmgk@nmgk.ru  
web: www.nmgk.ru

**Норд, ГК ООО**

199053, Россия г. Санкт-Петербург  
Аптекарский проспект, 9  
Тел.: +7(812) 702-17-77  
e-mail: info@nordspb.ru  
web: www.nordspb.ru

**О**

**ОМЕГА, ГК**

Московская обл., г. Мытищи,  
Олимпийский проспект, строение 10  
Тел.: +7 (495) 777-42-98,  
Факс: +7 (499) 270-16-56  
E-mail: info@omega-tech.ru  
Web: www.omega-tech.ru  
www.omega-rus.com

**Орегана, ООО**

115487, Москва, ул. Садовники, д. 6  
Тел.: +7(495) 798-42-44, (499)612-42-97  
e-mail: info@oregana.ru  
web: www.oregana.ru

**Орион Фуд, ООО**

129323, Москва, ул. Снежная, д. 23  
Тел.: +7(499) 189-11-83, 189-89-53  
e-mail: office@orion-food.com  
web: www.orion-food.com

**П**

**Палсгаард Р, ООО**

123007, Москва,  
ул. Хорошевское шоссе, д. 32А  
Тел./факс: +7(495) 987-11-89  
e-mail: info@palsgaard.ru  
web: www.palsgaard.com

**Партнер-М, ОАО**

249096, Калужская обл.,  
г. Малоярославец, пер. Калинина, д. 11  
Тел./факс: +7(484-31) 31-382,  
(901) 995 67 76  
e-mail: partnermk@mail.ru  
web: www.partnermk.ru

**Петротрейд, ООО (Prosto Petro Group)**

190121, Санкт-Петербург,  
ул. Садовая, д. 104  
Тел.: +7(812) 327-0500  
Факс: +7(812) 702-60-72  
e-mail: market@prostopetro.com  
web: www.prostopetro.com

**Пищевые добавки, ООО**

610004, Киров, Карла Маркса, 42Б  
Тел.: +7(8332) 415-145, 415-152  
e-mail: info@pd-k.ru,  
web: www.pd-k.ru

**Пищевые стабилизаторы, ООО**

Россия, 123592, Москва, ул. Кулакова, 20  
Тел./Факс: +7 (499) 753-0330, 753-0304  
Тел.: +7 (495) 508-5258  
e-mail: foodstabilizers@mail.ru  
web: www.food-stabilizers.ru

**Ингредиент Снаб, ООО**

125466 Москва,  
ул. Соколово-Мешерская, д.25, офис 407  
Тел.: +7(495) 721-30-10.  
e-mail: sekr@foodexpert.ru  
web: www.foodexpert.ru

**Пищепропродукт, ООО**

123060, Москва,  
ул. Маршала Рыбалко 57, оф. 703  
Тел.: +7(495) 748-01-31, 748-01-32  
e-mail: pp-product@yandex.ru  
web: www.ppproduct.ru

**Праксис-Ово, ООО**

143581, Мос. обл., Истринский р-н,  
Павло-Слободское с/п, д.Лешково,  
ВЛ.226  
Тел.: +7(495)229-7790  
Факс: +7(495)229-7790  
e-mail: info@praxis-ovo.com,  
zakaz@praxis-ovo.com  
web: www.praxis-ovo.com

**ПродГамма, Группа компаний**

630045, Новосибирск,  
Толмачевское шоссе 17/1, а/я 41  
Тел.: +7(383) 362-04-10, 362-05-55  
e-mail: ricemarket@proddgamma.com,  
web: www.proddgamma.com

**Продинвест, ООО**

125424, Москва,  
Волоколамское ш., д. 73, оф. 302  
Тел.: +7(495) 780-34-33  
e-mail: info@prodinvest.ru  
web: www.prodinvest.ru

**Продимпорт, ЗАО**

109390, Москва, ул.Люблинская,18А  
Тел.: +7(495)795-6141  
Факс: +7(495)795-6141  
e-mail: rospromimport@mail.ru,  
info@promimport.pro  
web: www.promimport.pro

**Продсервис-2004, ООО**

Екатеринбург, ул. Краснодарская, д. 11  
Тел./факс: +7(343) 369-07-00 E-mail:  
e-mail: info@prodservice.ru  
web: www.prodservice.ru

**Проксима, ООО**

630033, Новосибирск, ул. Брюллова, 6 А  
Тел./факс: +7(383) 210-52-25, 361-18-15  
e-mail: info@proxima.ru  
web: www.proxima.ru

**Просто Петро Групп, ООО**

190121, Санкт-Петербург,  
ул. Садовая, д.104  
Тел.: +7(812)327-0500  
Факс: +7(812)702-6072  
e-mail: market@prostopetro.com  
web: www.prostopetro.com

**Промавтоматика, ООО**

308013, Белгород, ул. Рабочая, д. 14  
Тел./факс: +7(4722) 21-10-26, 20-08-47  
e-mail: 217598@mail.ru  
web: www.pectin.inc.ru

**Промпоставка-М, ЗАО**

127018, Москва,  
3-й проезд Марьиной роши, д.40, стр.1  
Тел.: +7(495) 363-16-82  
e-mail: ask@prompostavka.ru  
web: www.prompostavka.ru

**Протеин Плюс, ООО**

199004, Санкт-Петербург,  
5-я линия, д. 54, лит. А, пом. 10Н  
Тел. +7 (812) 327-80-34, 327-46-60  
e-mail: protein@peterstar.ru  
web: www.lecithin.ru

**Протеин Технологии ГК, ООО**

129337, г. Москва,  
Ярославское шоссе, д.19, стр.1  
Тел./факс: +7(495) 786-85-65/ 64  
e-mail: info@protein.ru  
web: www.protein.ru

**Пуратос, ЗАО**

142117, Россия, Московская обл.,  
Подольский район, с/п Лаговское, вблизи  
д. Северово  
Тел./факс: (495) 926-22-24  
e-mail: inforussia@puratos.com  
web: www.puratos.ru

**Пфанл Раша, ООО (PFAHNL Russia)**

107564 г. Москва  
ул. Краснобогатерская, 6, стр. 5, оф. 303  
Тел.: +7 (495) 665 3460  
e-mail: office@pfahnl.ru  
web: www.pfahnl.ru

## Р

**Ралекс, ООО**

Приморский край, Владивосток,  
проспект 100-летия Владивостока, 57 Б  
Тел.: +7 (423) 230-04-04, 233-99-99,  
web: www.ralex@ralex.ru  
www.ralex.ru

**РЕАТЭК® , ООО**

Россия, 115088, Москва,  
Угрешская ул., д.33  
Тел.: +7 (495) 679-38-47  
Факс: +7 (495) 679-19-92  
E-mail: market@reatex.ru  
Web: www.reatex.ru

ОАО «РЕАТЭК®» - производственное предприятие с 87-летней историей, наследник всех лучших традиций опытного завода им. Л.А. Костандова НПО «Минудобрения». Более 300 фирм являются нашими партнерами, с большей частью которых мы плодотворно сотрудничаем на протяжении не одного десятилетия. В число наших партнеров входят крупные мясоперерабатывающие комбинаты, молочные и сыродельные заводы, кондитерские предприятия, дрожжевые производства, фирмы по производству многокомпонентных пищевых добавок России и стран Таможенного Союза. Пищевые фосфаты зарекомендовали себя высоким и стабильным качеством. За прошедшие десятилетия предприятие не получило ни одной рекламации.

**25 лет ОАО «РЕАТЭК®» Ваш надежный партнер на рынке пищевых фосфатов!**

**Ранкон, ООО**

Москва, Варшавское шоссе, д.56,  
административное здание «ВНИИТС»  
Тел.:+7 (495) 783-92-12 (доб. 101),  
(985) 773-55-83  
e-mail: rankon@yandex.ru  
web: www.rankon.ru

**Ратибор, Компания**

123103, Москва, 1-я линия Хорошевского  
Серебряного Бора, д.7  
Тел./факс: +7(495) 956-75-06, 956-75-09  
e-mail: info@ratibor.net  
web: www.ratibor.net

**Реактив, ОАО**

193230, Санкт-Петербург,  
Октябрьская наб, д. 44  
Тел./факс: +7 (812) 611-00-60  
e-mail: mail@reactiv.ru  
web: www.reactiv.ru

**Реттенмайер Рус, ООО**

115280 Москва, Ленинская  
Слобода, 19, строение 1  
Тел: + 7 495 276-06-40  
Факс: + 7 495 276-06-41  
E-mail: info@rettenmaier.ru  
Web: www.rettentmaier.ru

Мировой лидер в области производства высококачественных пищевых волокон из растительного сырья. Продукты JRS изготавливаются исключительно из природных возобновляемых ресурсов. Для обработки этого сырья в JRS используются экологически чистые технологии. Пищевые волокна применяются в мясной, молочной, хлебобулочной и кондитерской промышленности.

**Реал БИО, ООО**

142030, Московская обл.,  
Балашихинский район, г. Реутов,  
ул. Ашхабадская, д. 7  
Тел./факс: +7(495) 777-58-64  
web: www.realbio.ru

**Ревада - Нева, ООО**

191002 Санкт-Петербург, Владимирский  
проспект, 23А, БЦ «Ренессанс Холл»,  
офис 601/2  
Тел./Факс: +7(812) 320-22-33  
e-mail: spb@revada-group.com  
web: revada-group.com

**РКП, ГК, ОАО**

127287, Москва, ул. Башиловская, 27-А  
Тел./факс: +7(495) 658-40-30,  
(499) 760-89-13  
e-mail: top@rusp.ru  
web: www.rusp.ru

**Э.Роепера**

107564, Москва, ул. Краснобогатерская  
вход 2/2 22, офис 57  
Тел.: +7 495 665 34 37  
Факс: +7 495 665 34 37  
e-mail: officerrussia@roeper.de  
web: www.roeper.de

**Роскар, птицефабрика, ЗАО**

188855, Ленинградская обл.,  
Выборгский район, с. Первомайское  
Тел.:+7 (812) 431-98-15  
e-mail: zakaz@roskar-spb.ru  
web: www.roskar-spb.ru

**Роскарфарм, ЗАО**

350072, Краснодар, Тополиная Аллея, 2  
Тел./факс: +7(861) 275-19-39, 252-15-63  
e-mail: karolin@mail.ru  
web: www.roskarfarm.ru

**Рост-Лайн, ООО**

394006, г. Воронеж, ул. Свободы, 75  
Тел.: +7 (473) 260-41-96/98,  
e-mail: rostlainagro@mail.ru  
web: www.rostline.ru

**Роха Дайкем, ООО**

196105, Санкт-Петербург  
ул.Благодатная, 67, лит.В  
Тел.: +7(812)331-05-30,  
Факс: +7(812) 324-19-7  
e-mail: roha.russia@rohagroup.com,  
sales.russia@rohagroup.com  
web: www.rohadyechem.com

**Рузово, ЗАО**

314444, Республика Мордовия  
г.Рузаевка, ул. Надежды, д.1а,  
Тел. : +7(83451)6-99-69, (83451)6-99-68  
e-mail: ruzovo@ruzovo.ru  
web: www.ruzovo.ru

**Руснаб, ООО**

115088, Москва,  
ул. Угрешская, д. 2 А, стр. 11а, оф. 203  
Тел./факс: +7(495) 665 46 37, 661-01-51  
e-mail: info@rusnab.ru  
web: www.rusnab.ru

**Руспайсланд, ООО**

125212, Москва,  
Выборгская, 16, стр.1, оф. 308-309.,  
д. 7А, а/я 7  
Тел.: +7(495) 937-33-96  
e-mail: trade@ruspiceland.ru  
web: www.ruspiceland.ru

**Руспек, ООО**

121059, Москва,  
Бережковская, д. 20, стр. 10  
Тел.: +7(495) 651-60-87  
e-mail: ruspek@ruspek.ru  
web: www.ruspek.ru, www.komplet.com

**Русская Бакалейная Компания, ООО**

141100, Московская обл., г. Щелково,  
ул. Краснознаменная, д. 6  
Тел./факс: +7 (496) 566-95-93  
Тел. :+7 (496) 562-95-77  
e-mail: info@rusbk.ru  
web: www.rusbk.ru

**Русские Ингредиенты, ООО**

109431, Москва, ул. Привольная, д.70  
Тел.: +7(496) 662 63 36  
e-mail: office@rusingred.ru

**Русские традиции, Компания, ООО**  
350065, Краснодар,  
ул. Е.Бершанской, 418  
Тел.: +7(961) 5 333 5 77, 227 90 27  
e-mail: rt03@rustr.ru,  
web: www.rustr.ru

**Русский Бейкелс, ООО**  
194292, Санкт-Петербург,  
Проспект Культуры, д.48 литер А.  
Тел./факс: +7 (812) 406-84-16  
e-mail: info@bakels.ru  
web: www.bakels.ru

**Русфермент, ООО**  
117279, г.Москва,  
ул.Миклухо-Маклая, д.36, корпус 1  
Тел./факс: (495) 248-01-14, 429-13-22  
e-mail: info@rusferment.com ,  
office@rusferment.ru  
web: www.rusferment.ru

**Рязанские просторы, ООО**  
г. Москва, Лужнецкая набережная д. 2/4.  
м. Воробьевы горы  
Тел: +7 (495) 565-38-33,  
Факс: +7 (495) 565-38-43  
e-mail: zakaz@pravlenie.ru  
web: www.prostori.ru

**С**

**Сангард, ООО**  
Тел.: +7 (495) 646 28 40  
e-mail: info@sunguard.ru  
web: www.sunguard.ru



**СИМБИО, ООО**

123290, Москва, 1-й  
Магистральный тупик, д.10, к.1  
Тел.: +7 (495) 648-64-62  
Факс: +7 (495) 648-64-62  
E-mail: sergey.burtikashvili@sum-  
meat.com  
maksim.antipov@summeat.com  
Web: www.symbiotech.ru

Российская компания «Симбио» представляет международный холдинг SUMMEAT объединяющий исследовательские центры, университеты, технологические, инжиниринговые и производственные компании, корпорации и органы власти многих стран, прежде всего, России и стран Западной Европы для создания качественно новых методов переработки сырья животного и растительного происхождения, производства и продвижения уникальных продуктов питания, напитков, кормов для животных, лекарств.



КОРПОРАЦИЯ  
**СОЮЗ**

**СОЮЗ, КОРПОРАЦИЯ**

**Санкт-Петербург**  
196605,  
г. Пушкин, шоссе Подбельского, 9  
Тел./факс.: +7(812)336-91-15  
st\_petersburg@soyuzcorp.com

**Новосибирск**  
630087,  
ул. Немировича-Данченко, д. 122  
офис 258.  
Тел./факс: +7 (383) 315-20-30  
E-mail: novosibirsk@soyuzcorp.ru

**Калининград**  
236006,  
ул. Правая Набережная, д. 10.  
Тел./факс.: +7(4012)603-889  
E-mail: kaliningrad@soyuzcorp.ru

**Воронеж**  
394036,  
ул. Арсенальная, д. 3 офис 323  
Тел./факс: +7 (473) 228-18-36  
E-mail: voronezh@soyuzcorp.ru

Web: www.soyuzcorp.com

**Москва**  
117105,  
Варшавское шоссе, 26, офис 201 М.  
Тел./факс: +7 (499) 702-44-87  
E-mail: moscow@soyuzcorp.ru

**Екатеринбург**  
620078,  
ул. Коминтерна, д.16, офис 419 А.  
Тел./факс: +7 (343) 356-59-59  
Тел./факс: +7 (343) 310-02-02  
E-mail: ekaterinburg@soyuzcorp.ru

**Краснодар**  
350059,  
ул. Уральская, д. 126, офис 40  
Тел./факс: +7 (861) 212-59-53 /54  
E-mail: krasnodar@soyuzcorp.ru

**Республика Казахстан, г. Алматы**  
050010,  
г. Алматы, пр-т Достык, д. 38,  
БЦ «Кен-Дала», офис 23.  
Тел./факс: +7 (727)340-11-24 /25

Корпорация «СОЮЗ» - ведущий российский производитель заменителей молочного жира и жиров специального назначения для пищевой промышленности. Является официальным поставщиком Московского кремля. Корпорация является резидентом Особой экономической зоны в Калининградской области и имеет в данном регионе собственное производство. На предприятиях установлено новейшее оборудование от ведущих мировых производителей, внедрены инновационные и уникальные для России и Европы технологии, среди которых энзимная перезетирификация, использование инертного газа азота, а также другие оригинальные технические и технологические решения. Производство Корпорации «СОЮЗ» сертифицировано по международной системе менеджмента качества ISO 9001:2008, системе безопасности пищевой продукции ISO 22000:2005 и на соответствие требованиям RSPQ стандарта цепочки поставок пальмового масла. Ассортимент Корпорации «СОЮЗ» включает широкий спектр заменителей молочного жира и жиров специального назначения для молочной, масложировой, кондитерской, хлебопекарной и других отраслей пищевой промышленности. Жиры специального назначения и заменители молочного жира Корпорации «СОЮЗ» относятся к уникальным группам жиров «Trans-Free» и разработаны с учетом рекомендаций ведущих международных и отечественных научных центров в сфере здравоохранения и питания. С целью поддержки своих партнеров, использующих безопасные ингредиенты в производстве, Корпорация зарегистрировала специальный знак «Без транс-изомеров», который является дополнительным инструментом продвижения продукта. Его использование на упаковке выделяет безопасные для здоровья товары среди остальных и помогает сохранять конкурентоспособность в условиях возрастающего спроса на «здоровые» продукты в России.

**Сантус ЛТД, ООО**  
115230, Москва,  
Варшавское шоссе, д.65, корп.2, помещ. V  
Тел./факс: +7(495) 988-91-21, 664-28-64  
8 800 200-21-23 (по России бесплатный)  
e-mail: info@santus-ltd.ru  
web: www.santus-ltd.ru

**Саф-Нева, ООО**  
141410, Московская обл., г. Химки,  
ул. Мари Рубцовой, д. 7  
Тел./факс: +7(495) 510-13-14 /510-13-15  
e-mail: safneva@safneva.ru  
web: www.safneva.ru

**Семенов двор, ГК**  
109428, Москва,  
1-й Институтский проезд, д. 1, оф. 2  
Тел./факс: +7(495) 709-33-88,  
e-mail: info@semenov-dvor.ru  
web: www.semenov-dvor.ru/

**Семь вершин, ООО**  
121087, Москва,  
Багратионовский пр., д.7, кор.20В  
Тел.: +7(495)380-32-37  
e-mail: info@seventops.ru  
web: www.seventops.ru

**СИМБИО, ООО**  
123290, г.Москва,  
1-й Магистральный тупик, д.5А  
Тел./Факс: +7 (499) 682-60-32  
e-mail: mantipov86@yandex.ru  
web: www.eatgreat.co, www.summeat.com

**СиПи Келко ЭйПиЭс, АО (Представительство)**  
119017, Москва,  
ул. Большая Ордынка., 44, стр. 4  
Тел.: +7 495 937 36 47/48  
Факс: +7 495 937 36  
web: www.cpkelco.com

**СОЮЗОПТТОРГ, ГК**

197198, Россия, Санкт-Петербург  
ул. Большая Пушкарская д. 3,  
офис 6  
Тел.: +8-800-333-00-89  
(бесплатный для всех регионов  
России)  
E-mail: office@soyuzopttorg.com  
Web: www.soyuzopttorg.com

Филиалы:

**Москва**

office\_msk@soyuzopttorg.com  
Тел.: +7(499) 712-00-79

**Краснодар**

ug@soyuzopttorg.com  
Тел.: +7(861) 275-65-04

**Екатеринбург**

ural@soyuzopttorg.com  
Тел.: +7(343) 278-60-44

**Омск**

omsk@soyuzopttorg.com  
Тел.: +7(3812) 30-27-80

**Новосибирск**

siberia@soyuzopttorg.com  
Тел.: +7(383) 220-50-32

**Казань**

kazan@soyuzopttorg.com  
Тел.: +7(843) 524-70-58

**Самара**

samara@soyuzopttorg.com  
Тел.: +7(846) 205-99-33

**Алматы**

sot-kaz.almaty@soyuzopttorg.com  
Тел.: (727) 379-15-22

**Павлодар**

pv@soyuzopttorg.com  
Тел.: (7182) 62-06-50

**Киев**

kiev@soyuzopttorg.com  
Тел.: +38 (044) 484-61-82

**Ташкент**

tashkent@soyuzopttorg.com  
Тел.: +(998 71) 202-30-00

**Минск**

minsk@soyuzopttorg.com  
Тел.: +(375 17) 388 49 00

Группа компаний «Союзоптторг» - один из ведущих поставщиков пищевых ингредиентов, входит в тройку лидеров по объему продаж в России среди дистрибьюторов пищевых ингредиентов.

Уникальный ассортимент: более 2000 наименований ингредиентов от лучших мировых производителей, более чем из 23 стран мира.

Технологическая поддержка.  
Логистический сервис.

**Сибagro, ГК (Мир специй, ООО)**

Новосибирск, ул. Станционная, 60/10,  
оф. 707  
Тел.: +7(383) 227-88-11  
E-mail: office@sibagro.su  
web: www.spiceworld.ru

**Сиббиофарм, ПО, ООО**

633004, Новосибирская обл., г. Бердск,  
ул. Химзаводская, д. 11  
Тел.: +7(38341) 5-80-23, 5-80-00  
E-mail: sibbio@sibbio.ru  
web: www.sibbio.ru

**Скорпио-аромат ООО**

Московская область, г.Одинцово,  
ул. Западная д.19  
Тел./факс: +7(495) 935-73-64  
E-mail: info@s-аромат.ru  
web: www.s-аромат.ru

**Славянка ПКФ, ЗАО**

603064, Нижний Новгород,  
проспект Ленина, д. 91  
Тел.: +7(831) 2-290-290  
Тел.: +7(831) 2-290-290  
web: www.him.ru

**Содружество, ГК**

238340, Калининградская обл.,  
г. Светлый, ул. Гагарина, д. 65  
Тел./факс: +7(4012) 30-55-14  
Факс: +7(4012) 30-55-36  
E-mail: info@sodru.com  
web: www.sodrugestvo.ru

**Солнечные продукты ТД, ООО**

109518, Москва, 1-й Грайвороновский  
проезд, д. 3  
Тел.: +7(495) 777-55-11  
E-mail: info@solpro.ru  
web: www.solpro.ru

**Союзснаб, ГК**

143405, Московская обл.,  
г. Красногорск, Ильинский тупик, д. 6  
Тел.: +7 (495) 937-87-37  
E-mail: mail@ssnab.ru, info@ssnab.ru  
web: www.ssnab.ru

**Спарта, ПО**

455026, Магнитогорск,  
ул. Советская, д. 115  
Тел./факс: +7(3519) 21-28-15  
Тел./факс: +7(3519) 21-60-13  
E-mail: spartam@mgn.ru  
web: www.spartam.ru

**Спектропласт, ООО**

111123, Москва, 2-я Владимирская, 11  
Тел.: +7(495) 966-08-09, 305-43-70  
E-mail: info@splast.ru  
web: www.splast.ru

**Специи, добавки и технологии, ООО**

Москва, ул. Часовая, 24, стр.3, офис 5  
Тел./факс: +7(495) 231-45-46,  
979-61-44, 974-13-69  
E-mail: info@sdtechnology.ru  
web: www.sdtechnology.ru

**Стар, ТД**

107241, Москва, Шелковское ш., д. 23А  
Тел.: +7(495) 780-58-08, 780-58-18  
E-mail: info@starhold.ru  
web: www.starhold.ru

**Старвел Интернешнл, ООО**

197022, Санкт-Петербург,  
Каменноостровский проспект,  
д. 44 Б, оф. 5  
Тел.: +7(812) 346-19-06, 346-19-07  
Факс: +7(812) 346-10-72  
E-mail: starvel@westcall.net  
web: www.starvel.ru

## Т

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

**ТФС, ООО**

Центральный офис:  
ул Баркляя 6, стр.5, офис 423  
121087, Москва  
+ 7 495 775 65 00  
info@transfoodservice.com

Филиал:

Красный проспект 77/1, офис 48  
630091, Новосибирск  
+7 383 363 06 56  
info@transfoodservice.com

www.transfoodservice.com  
www.tfs-sport.ru

Общество с ограниченной ответственностью «Транс Фуд Сервис» специализируется на поставках широкого ассортимента ингредиентов, подборе и предоставлении технологических решений для пищевых предприятий в различных отраслях промышленности: кондитерской, молочной, хлебопекарной, мясной, масложировой, спортивного и здорового питания.

**Тагрис, ЗАО**

111123, Москва, Плеханова 4а  
Тел. +7 495 660 73 23  
Факс +7 495 660 73 02  
E-mail: tagris@inbox.ru  
web: www.tagris.org

**Текспро Торговый Дом, ООО**

199406, Санкт-Петербург,  
ул. Гаванская, 24, литера А  
Тел./факс: +7(812) 355-40-65  
E-mail: tp@texpro.spb.ru  
web: www.texpro.spb.ru

**Тереза-Интер, ООО**

129110, Москва, Олимпийский просп., 22  
Тел.: +7(495) 684-34-71/72, 681-84-31,  
E-mail: food@tereza.ru  
web: www.tereza.ru

**Томер, ООО**

124305, Москва, г. Зеленоград,  
пл. Юности, д. 2  
Тел.: +7 (499) 735-65-49, 735-85-66  
e-mail: sales@russles.ru  
web: www.russles.ru

**Топинамбур, ООО**

142784, г. Москва,  
г.п. Московский, д. Картмазово  
Тел.: +7(499) 709-84-64  
e-mail: info@topinambur.net  
web: www.topinambur.net

**Топфуд, ООО**

Московская область, Пушкинский район,  
Пос. Лесные Поляны, микрорайон «По-  
лянка», корпус 15  
Тел./факс: +7(495) 745-24-24  
e-mail: info@topfood.ru  
web: www.topfood.ru

**ТРИЭР, ГК**

115516, Москва,  
Кавказский бул., д. 59, стр. 1  
Тел./факс: +7(495) 648-07-90, 980-70-90  
Факс: +7(495) 648-07-91, 980-70-90  
e-mail: trier\_msk@trier.ru  
web: www.trier.ru

**ТРУМФ Пищевые Технологии, ООО**

117534, г. Москва,  
ул. Академика Янгеля, д. 3  
Тел./ Факс: +7 (495) 642-89-56  
e-mail: russia@trumf.cz,  
commerce@trumf.ru  
web: www.trumf.ru



**ФАЙН АРОМА, ООО**

109029, Москва,  
Автомобильный пр., д.8  
Тел.: (495) 786-97-40  
Факс: (495) 786-97-40  
E-mail: fine-aroma@yandex.ru,  
info@fine-aroma.ru  
Web: www.fine-aroma.ru

Российская компания ТД Файн Арома  
разрабатывает и производит:  
- вкусоароматические комплексные  
добавки для снековой промышлен-  
ности;  
- смеси натуральных специй и пряно-  
стей;  
- комплексные смеси специй и буль-  
онных основ для продуктов быстрого  
приготовления.

Наши пищевые добавки отличаются  
высокой степенью натуральности  
вкусовых ощущений, т.к. содержат  
натуральные эфирные масла, помолы  
натуральных пряно-ароматических  
растений (тмин, имбирь и другие) и  
овощей (томатов, паприки, лука, чес-  
нока и др.), натуральную сухую зелень  
(базилик, укроп, петрушка и др.), а  
также инертные пищевые натураль-  
ные носители.

**Тэдди Бир, ООО**

117647, Москва,  
Сумской проезд, д. 21, корп. 3  
Тел./факс: +7(495) 995-16-30  
e-mail: info@teddybeer.ru  
web: www.teddybeer.ru

**У**

**Удэ Хеми, ООО**

109429, Москва, ул. Верхние Поля, д. 28  
Тел.: +7(495) 662-38-98, 724-41-12  
Факс: +7 (495) 658-53-41  
e-mail: join.moscow@ud-chemie.ru  
web: www.ud-chemie.ru

**Унигра, ЗАО**

Москва, ул. Большая Семеновская, 40  
Тел.: +7(495) 781-99-45  
e-mail: info@unigra.ru  
web: www.unigra.ru

**Унитрон, Группа компаний**

440000, Пенза, ул. Горная, д. 3А  
Тел.: +7(8412) 54-17-76, 54-17-77  
Факс: +7 (8412) 54-16-24  
e-mail: unitron@utr.ru  
web: www.utr.ru

**Ф**

**Фаберон, ООО**

117292, Москва,  
ул. Ивана Бабушкина, д. 3, корп.1  
Тел./факс: +7(495) 775-00-10/11  
e-mail: E-mail: info@faberon.ru  
web: www.faberon.ru

**Файн Ингредиентс, ЗАО**

191281, Санкт-Петербург,  
Балканская площадь, д.5,  
лит.АД,БЦ «Балканский», оф.1117  
Тел.: +7(812) 964-85-10  
Факс: +7 (812) 676-95-11  
e-mail: fi@fine-ingredients.ru

**Феруза-Лайн, ООО**

125, Москва, ул.Адмирала Макарова, д.8  
Тел.:+7(495) 363-93-23  
e-mail:main@feruza.su  
web: www.feruza.su

**Фрутаром, ООО**

107143, Москва, ул. Вербная, д. 8 А  
Тел./факс: +7(495) 781-31-13/ 12  
e-mail: flavors@frutarom.ru  
web: www.frutarom.com

**Фудлэнд, ООО**

142771, Моск. обл., Ленинский район,  
пос. Мосрентген, ПП «Автострой»  
Тел.: +7(495) 424-20-60/ 70/ 71  
web: www.foodland.ru

**Фудмикс, ООО**

140000, Люберцы,  
Октябрьский пр-кт, д. 15  
Тел.: +7(495) 706 44 64  
Тел./Факс: +7(495) 646 58 74  
e-mail: info@olgan.ru  
web: www.olgan.ru



**FMC Health and Nutrition**

119071 Москва  
ул. Стасовой, д. 4, офис А250  
Тел. + 7 (495) 954 4112  
Web: www.fmc.com

FMC Corporation – лидирующая хими-  
ческая корпорация, более 130 лет  
производящая и разрабатывающая  
продукты и инновационные решения  
для потребительского, индустриаль-  
ного и сельскохозяйственного рын-  
ков.

Подразделение FMC Health and  
Nutrition является глобальным постав-  
щиком ингредиентов из натураль-  
ного растительного сырья, которые  
используются при производстве про-  
дуктов питания, фармацевтических  
препаратов, биомедицины и в других  
специализированных потребитель-  
ских и промышленных товарах.

Компания имеет сильные кон-  
курентные позиции в пищевой и  
фармацевтической промышленности:

- Микро-кристаллическая  
целлюлоза - № 1 в мире.
- Каррагинаны - № 1 в мире.
- Альгинаты - № 1 в мире.
- Натуральные красители – в ряду  
лидеров рынка.

**Фудэксперт, ООО**

125466, Москва,  
ул. Соколово-Мещерская, д.25, оф.407  
Тел./факс: +7(495) 721-30-10/ 09  
e-mail: info@foodexpert.ru  
web: www.foodexpert.ru

**Х**

**ХР. Хансен, ООО**

105187, Москва,  
ул. Щербаковская, д. 53, корп. 17  
Тел./факс: +7(495) 221-05-06  
e-mail: ruaga@chr-hansen.com  
web: www.chr-hansen.ru

**Ц**

**Центис Руссланд, ООО**

140126 Московская область,  
Раменский район, Посёлок РАОС, д. 15  
Телефон: +7 (495) 935 73 00  
Факс: + (495) 935 73 37  
e-Mail: Zentis@Zentis.ru  
web: www.zentis.com

## Ш

**ШВЕД ХОЛДИНГ, Компания**

195027, С-Петербург, ул. Якорная, 14а  
Тел.: (812)600-45-03, (812)326-84-41  
e-mail: office-spb@shved.ru  
web: www.shved.ru

**Шоколандия, ООО**

119571, Москва,  
ул. 26 Бакинских комиссаров, д. 11  
Тел.: +7(495) 433-44-55, 434-41-40/41  
e-mail: office@chocolandia.ru  
web: www.chocolandia.ru



**SternIngredients**  
Russia

**Штерн Ингредиентс, КТ ООО**

Россия, 195027, г. Санкт-Петербург, Свердловская набережная, д.38, литера В  
Тел./факс: +7(812) 319 36 58/59  
info@sterningredients.ru  
www@sterningredients.ru

Россия, 125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д.73, офис 337

Тел./факс: +7(495) 380 02 41  
info@sterningredients.ru  
www@sterningredients.ru

Компания КТ «ООО Штерн Ингредиентс» является дочерним предприятием международной группы компаний *Stern-Wywiol Gruppe* (Германия), одного из ведущих мировых производителей ингредиентов для продуктов питания и кормов. В ее составе 11 специализированных предприятий. Основными направлениями деятельности *Stern-Wywiol Gruppe* являются разработка индивидуальных стабилизирующих систем для мясных, молочных и деликатесных продуктов (*Hydrosol*, [www.hydrosol.de](http://www.hydrosol.de)), улучшителей муки для мукомольного производства (*Muehlenchemie*, [www.muehlenchemie.de](http://www.muehlenchemie.de)), ферментных препаратов хлебобулочных и макаронных изделий (*SternEnzym*, [www.sternenzym.de](http://www.sternenzym.de)), современных решений для хлебопекарного и кондитерского производства (*DeutscheBack*, [www.deutscheback.de](http://www.deutscheback.de)), функциональных добавок для спортивного и диетического питания (*SternLife*, [www.sternlife.de](http://www.sternlife.de)), кормовых добавок (*Berg+Schmidt*, [www.berg-schmidt.de](http://www.berg-schmidt.de)), а также ароматизаторов и натуральных фруктовых ароматов (*Olbrichtarom*, [www.olbrichtarom.de](http://www.olbrichtarom.de)), обогащение пищевых продуктов и продуктов детского питания витаминами и минеральными премиксами (*SternVitamin*, [www.sternvitamin.de](http://www.sternvitamin.de)).

## Э

**Э.Роопера**

107564, Москва,  
ул. Краснобогатырская вход 2/2 22 офис 57, Тел.: +7 495 665 34 37  
e-mail: officerrussia@roeper.de  
web: www.roeper.de

**ЭКО Ресурс, ЗАО**

196084, Россия, г. Санкт-Петербург, Ул. Киевская, д. 6, оф. 103  
Тел./факс: +7 (812) 7777 331/332  
e-mail: er@eco-resource.ru  
web: www.eco-resource.ru

**ЭкоКолор ТК, ООО**

109456, Москва,  
1-й Вешняковский пр, 1, стр. 8, оф. 132  
Тел.: +7(495) 276-000-8  
e-mail: sales@ecocolor.com  
web: www.ecocolor.com, www.ecocolor.ru

**ЭкоФлор, ООО**

196608, Санкт-Петербург, г. Пушкин, ш. Подбельского, д. 9, оф. 363  
Тел.: +7(812) 676-12-19  
e-mail: info@florex.ru  
web: www.chef-mors.ru

**Эсаром, ООО**

117418, Москва,  
Новочерёмушкинская ул, д.61  
Тел.: +7(495) 730-58-76 / 951 79 74  
e-mail: office@esarom.ru  
web: www.esarom.com, www.esarom.ru

**Электрогазохим, ООО**

Украина, Киев  
Тел.: +38 044 292 58 97  
+38 067 536 43 60  
E-mail: info@egh.com.ua,  
egh@nline.net.ua  
Web: www.egh.com.ua

Научно-производственное предприятие «Электрогазохим» разрабатывает, производит и поставляет вспомогательные вещества, соответствующие международным стандартам, для пищевой, фармацевтической и косметической промышленности.

Опыт, высокая квалификация сотрудников, оснащённость современными лабораторными приборами позволяет разрабатывать широкий спектр высокоэффективных вспомогательных веществ, отвечающих современным требованиям рынка.

Предприятие оснащено современным оборудованием. Технологи и менеджеры компании всегда помогут Вам создать продукты с новыми потребительскими свойствами, удовлетворяющие требованиям быстрорастущего рынка.

**ЭкоСервис, ООО**

115516, Россия, Москва,  
Кавказский бульвар, 51/6  
Телефон:  
+7(495) 926-9604  
+7(499) 707-3004  
E-mail: info@eko-s.ru  
Web: www.eko-s.ru

ЭкоСервис объединяет бизнесы лучших производителей со всего мира, чтобы создать выдающийся ассортимент инновационных пищевых ингредиентов для своих клиентов.

Компания ЭкоСервис тщательно следит за тенденциями и изменениями на рынке пищевых ингредиентов, и поэтому сегодня в нашем продуктовом портфеле комплексные предложения, которые могут удовлетворить самый требовательный запрос пищевого производства.

Для пищевых предприятий мы предлагаем только натуральные пищевые ингредиенты самого высокого качества, ведь ЭкоСервис особо тщательно подходит к выбору партнеров-поставщиков – это лидеры производства пищевых ингредиентов в своем сегменте.

Компания «ЭкоСервис» предоставляет полный спектр консалтинговых услуг:

- ведение Вашего бизнеса от разработки свежего решения для выхода на рынок до сдачи проекта «под ключ» для проведения всех нормативных и документальных работ.

За 20 лет высокопрофессиональной работы, компания полноправно может заявить о том, что стала экспертом на рынке натуральных ингредиентов для пищевого производства.

**Эстеро, ООО**

129344, Москва,  
ул. Енисейская, д. 2, стр. 2, оф. 1106  
Тел./факс: +7(495) 223-03-09  
e-mail: zakaz@estero.ru  
web: www.estero.ru

## Ю

**ЮТС, Группа компаний**

119021, Москва, ул. Россолимо, д. 7  
Тел.: +7(495) 255 36 00, 246 05 02  
e-mail: info@utsgroup.ru  
web: www.utsgroup.ru



**ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»**  
 309850, Белгородская обл.,  
 г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д. 4  
 Тел.: +7 (47234) 4-49-45;  
 +7 (980) 379-11-45  
 E-mail: food@efko.ru

**ТОО «ЭФКО Казахстан»**  
 050030, Республика  
 Казахстан, г. Алматы,  
 Турксибский р-н,  
 ул. Бекмаханова, д. 96/5  
 Тел.: +7 (727) 313-28-29  
 (доб. 141)  
 E-mail: food@efko.ru

**Группа Компаний «ЭФКО»** — крупнейший вертикально-интегрированный холдинг на рынке масложировой продукции, входит в тройку крупнейших компаний агропромышленного комплекса страны и список 100 крупнейших частных компаний России по версии Forbes.

Компания также входит в число системообразующих предприятий пищевой промышленности и производителей продукции, влияющей на продовольственную безопасность РФ. «ЭФКО» лидирует на рынке пищевых ингредиентов, используемых в кондитерской, хлебопекарной и других отраслях пищевой промышленности, является одним из ведущих производителей майонеза, растительного масла, кетчупа, молочной и кисломолочной продукции, включая продукцию под такими широко известными брендами, как «Слобода» и Altero, а также крупным производителем компонентов кормов для сельскохозяйственных животных и птицы. Продукция компании экспортируется в более 50 стран мира.

**Я**

**Явента-Плюс, ООО**  
 350080, Краснодар,  
 ул. Бородинская, 150/4  
 Тел./факс: +7(861) 266-55-48, 266-82-22  
 e-mail: info@yaventaplus.ru  
 web: www.yaventaplus.ru

**Ярмарка ППИ,ООО**  
 185013, Республика Карелия,  
 Г.Петрозаводск,  
 Пряженское шоссе, д.12,стр.1  
 Тел./Факс: +7 (8142) 59-22-99/80  
 e-mail: vsv@tdyarmarka.ru  
 web: www.vsuhare.ru







b2b-клуб надежных партнеров на рынке пищевой индустрии.  
Здесь вы найдете только актуальные предложения от надежных производителей и поставщиков

[www.hubstock.com](http://www.hubstock.com)

**HUBSTOCK**

Специализированный интернет-портал  
для профессионального использования:

-  ПИЩЕВОЕ СЫРЬЕ И ИНГРЕДИЕНТЫ
-  ТОЛЬКО АКТУАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ
-  С ЦЕНАМИ И  
ПОДРОБНЫМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ
-  ОТ НАДЕЖНЫХ  
ПОСТАВЩИКОВ / ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Hubstock - это не доска объявлений и не тендерная площадка.

Сервисы Hubstock предоставляют все необходимые инструменты для того, чтобы выгодно продать или купить сырье и пищевые ингредиенты, материалы, оборудование и многое другое для комплексного обеспечения пищевого производства.



Online-сделки



Заявки на закупку



Директ-предложения поставщиков

Скоро по порталу:



Электронный документооборот



Финансирование Хабсток



b2b-социальная сеть

Регистрация компании – бесплатно.  
3 месяца сервисов – бесплатно.

ООО «ХАБСТОК»  
109004, Москва, ул.Николаямская,  
дом 38 строение 2  
+7 495 162-7075 (многоканальный)  
b2b@hubstock.com  
hubstock.com



Facebook: [facebook.com/hubstockcom/](https://facebook.com/hubstockcom/)  
Присоединяйтесь к нашей группе  
«B2B-Клуб надежных партнеров Hubstock.com»

## ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА КАРАМЕЛЬНОГО КОЛЕРА И ВКУСОВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

- КАРАМЕЛЬНЫЙ КОЛЕР
- БЕЛКОВОЙ ГИДРОЛИЗАТ
- СУХОЙ СОЕВЫЙ СОУС
- ДИНАТРИЙ СУКЦИНАТ
- ЭТИЛМАЛЬТОЛ



**AIPU Пищевая Промышленность, ООО**  
Адрес: Китай, г. Шанхай, р-н. Баошань, ул. Лосинь д. 111

Тел : +86-21-56869511, 56869551.

Email: sales@aipufood.com.

Звоните, пишите – мы говорим по-русски.

