

30
Лет
МИЛОРАДА



Уважаемые партнёры!

Российская компания ООО «КПФ «МИЛОРАДА» - с 1991 года активный участник рынка сырья для предприятий пищевой и парфюмерно-косметической промышленности. В основе политики компании - финансовая стабильность, профессиональная техническая поддержка клиентов, освоение и реализация программ обеспечения качества в цепочке производства пищевых продуктов, содействие внедрению инновационных технологий.

ООО «КПФ «МИЛОРАДА» - надёжный партнер крупнейших системообразующих предприятий пищевой промышленности Центрального и Западно-Сибирского регионов РФ, работающих в области производства соков и напитков, детского питания, кондитерских изделий, молочных продуктов и сыров, маргариновой продукции и соусов, фруктовых полуфабрикатов для дальнейшей промышленной переработки и др.

Широкий ассортимент ингредиентов от ведущих мировых производителей, информационно-технологическая поддержка, постоянный поиск новых направлений развития, профессионализм сотрудников и индивидуальный подход к каждому клиенту - ключевые факторы для выбора клиентами ООО «КПФ «МИЛОРАДА» в качестве надежного партнёра для бизнеса.

У нас работает более чем 80 профессионалов в области продаж, логистики, технологий и сертификации. Мы имеем собственный транспорт, складские помещения и готовы предоставить необходимые услуги по доставке до дверей завода, а также организовать места для хранения грузов на складах.

ООО «КПФ «МИЛОРАДА» - активный член «Союза производителей пищевых ингредиентов» (СППИ) - организации, объединяющей производителей и поставщиков ингредиентов для пищевой промышленности. Специалисты компании участвуют в экспертизе новейших технических разработок для пищевой промышленности. Мы участвуем в конкурсах, проводимых среди участников сырьевого рынка: в портфеле компании 3 золотых, 2 серебряных медали в номинациях «Лучшая технология» и «Лучший продукт дистрибуции», Первое место в окружном этапе конкурса «Московский предприниматель-2004», в номинации «Переработка сельскохозяйственной продукции и производство продуктов питания». За вклад в развитие отрасли пищевых ингредиентов ООО «КПФ «МИЛОРАДА» награждена высшей наградой «Союза производителей пищевых ингредиентов» - «Серебряная капля» и Высшей общественной наградой Российской Федерации в сфере производства продовольствия «За изобилие и процветание России» в номинации «За внедрение новейших технологий в производство пищевых продуктов».

Мы предлагаем к рассмотрению материалы по ингредиентам с использованием в производстве кондитерских изделий, молочных продуктов, напитков, гастрономии...

Мы готовы в том числе расширить данное предложение ассортиментом в соответствии с потребностями вашего производства как в отношении ингредиентов, так и предприятий производителей ингредиентов.

Мы будем рады, если данное предложение будет интересно для вашего производства.

С надеждой на взаимовыгодное сотрудничество.

С уважением,
ООО «КПФ «МИЛОРАДА»

30
Лет

МИЛОРАДА

ООО «КПФ «МИЛОРАДА» предлагает широкий ассортимент ароматизаторов ведущих мировых производителей для молочной и кондитерской промышленности, напитков, фруктово-ягодных наполнителей и начинок, гастрономии и сухих смесей.

Ароматизаторы:

- доступны в жидком виде и в форме паст, эмульсий, порошка и гранул.
- представлены в различных статусах, в т.ч. натуральные.

Широкая ассортиментная линейка ароматизаторов дает возможность предприятиям подобрать желаемый аромат, позволив улучшить вкусовые качества готовой продукции. Так же можно усилить аромат, потерянный в процессе производства или замаскировать в продукте неприятное послевкусие.

Предлагаемые направления ароматизаторов:

- Кулинарное;
- Фруктово-ягодное;
- Цитрусовое;
- Ванильное и ванильно-сливочное;
- Ореховое и шоколадное;
- Пряное и ароматы копчения;
- Молочно-сливочное и сырное;
- Модуляция вкуса.

ООО «КПФ «МИЛОРАДА» имеет многолетний опыт работы в области ингредиентов для пищевой промышленности.

Специалистами Компании проводятся консультации по применению ароматизаторов, предоставляются образцы.

Возможна поставка со склада и индивидуально под заказ.

*** Обращаем Ваше внимание, что возможна поставка спиртосодержащей продукции. Лицензия №77 ЗПП 0009840 от 25.11.2020г

Продукт : **Ванилин**

Производитель: Rhodia Operation SAS (Solvay Group) (Франция).

Solvay - ведущая мировая многопрофильная группа компаний. Фокусируясь на качестве и свежести продукции, а также простоте использования, Solvay предлагает технологии, обеспечивающие уникальные, безопасные и инновационные решения на всех стадиях производства и потребления.

Описание:

Rhovaniil® : Ванилин 99,95% , представляет собой белый или беловатый кристаллический порошок с типичным ароматом ванили.

Rhovaniil Natural CW® : натуральный ванилин 99,5%, полученный путем биоконверсии феруловой кислоты из рисовых отрубей.





Ароматизаторы для плавленых, творожных сыров и соусов

Производитель: Kerry Ingredients & Flavours Ltd. (Ирландия).

Продукт: **Ферментированные сырные ароматизаторы**

Одна из последних разработок компании – это натуральные ароматизаторы, полученные ферментацией высококачественного молочного сырья. В результате направленного гидролиза продукт приобретает яркую вкусоароматическую композицию, свойственную сырам с длительным сроком созревания.

Форма: паста

Статус: ароматизаторы натуральные

Преимущества:

- Натуральный вкус именного сыра, без химических нот;
- Отличное длительное послевкусие;
- Хорошо удерживаются в конечном продукте во время хранения;
- Удобство применения – не требуется изменения стандартного технологического процесса;
- Продукты декларируются как «ароматизаторы натуральные» и не подпадают под ветеринарный контроль по правилам Таможенного Союза.

Варианты:

Чеддер Н308

- Зрелый, острый с легкой кислинкой и приятным ореховым послевкусием.

Продукт: **Сухие ароматизаторы с включениями**

Наиболее удобная форма внесения вкусовой части в виде ароматизатора с включениями продуктов обеспечивает насыщенный вкус и хорошее визуальное восприятие.

Форма: паста

Статус: ароматизаторы пищевые

Варианты:

Грибы F-19259

- Яркий вкус жареных шампиньонов.
- Состав: сушеные грибы, сушеный лук, вкусоароматические вещества и препараты, копильный ароматизатор, пищевые добавки и носители.

Ветчина F- 19884

- Сочный аромат копченого свиного окорока.
- Состав: вкусоароматические вещества и препараты, соль, какао-порошок, пищевые добавки и носители.

Продукт: **Комплексные стабилизаторы**

Производитель: Kerry Ingredients & Flavours Ltd. (Ирландия).

KERRY

Наименование продукта	Область применения	Дозировка, %
Sherex (Шерекс) RM 6629 (сывороточный белковый концентрат, камедь целлюлозы E466, каррагинан E 407, камедь рожкового дерева E410)	Комплекс структурообразующих и стабилизирующих компонентов, для производства творожных и сливочных сыров (в т.ч. термостабильных для применения в сегменте HoReCa и при производстве полуфабрикатов)	0,8-1,5

Производитель: LBG Sicilia S.r.l. (Италия).

LBG
SICILIA
INGREDIENTS

Наименование продукта	Область применения	Дозировка, %
Камедь рожкового дерева C-175-S	Для мороженого, сливочных и плавящихся сыров	0,1-0,5

Производитель: Nouryon Functional Chemicals B.V. (Нидерланды).

Nouryon

Наименование продукта	Область применения	Дозировка, %
Камедь целлюлозы Sekol LVD	Напитки прямого подкисления, сывороточные напитки, молочные коктейли	0,2-1,0
Камедь целлюлозы Sekol 30000	Молочные коктейли, мороженое	0,05-0,15

Производитель: Kerry Ingredients & Flavours Ltd. (Ирландия).

KERRY

Наименование продукта	Область применения	Дозировка, %
Гуммиарабик EmulGold Fibre	Молочные продукты и растительные альтернативы, обогащенные пищевыми волокнами	2,0-4,0

Продукт : **Агары Procsa® Gel.**

Производитель: Agar del Pacifico S.A.(Чили).

AGARPAC
Advanced Technology in Agar Production**Происхождение:** экстракт из красных морских водорослей**Преимущества:** применение данных типов агаров позволяет получать молочные продукты высокой вязкости с пластичной, кремообразной структурой без отделения сыворотки на протяжении всего срока хранения.

Наименование продукта	Область применения	Дозировка %
Агары Procsagel (Spreadable, Spoonable)	Сметана, йогурты, сгущенное молоко молочные продукты и десерты	0,15 - 0,25

30
лет**МИЛОРАДА**



Продукт: **Натуральные красители**

Применение: для окрашивания продуктов молочной промышленности.

Производитель: DSM Nutritional Products Ltd. (Швейцария).



Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
От жёлтого до оранжевого	Бета-каротин 1 % CWS	Сухой водорастворимый порошок	0,2-1,5 кг/т	24 мес.
От жёлтого до оранжевого	Бета-каротин 10 % CWS	Сухой водорастворимый порошок	0,03-0,1 кг/т	36 мес.
От жёлтого до оранжевого	Бета-каротин 30 % FS	Вязкое масло красно-коричневого цвета, с кристаллами в кукурузном масле	0,01-0,02 кг/т	36 мес.

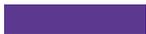
Производитель: Sethness-roquette. (Франция)

SETHNESS-ROQUETTE

Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
От светло- до темно-коричневого	Краситель карамельный 3350AC50PW (E150c)	Сухой водорастворимый порошок	0,5-5,0 кг/т	36 мес.
От светло- до темно-коричневого	Краситель карамельный 4400 (E150d)	Сухой водорастворимый порошок	0,5-5,0 кг/т	24 мес.

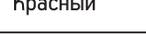
Производитель: Biocon del Peru S.A.C. (Перу).

BIOCONCOLORS

Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
 Фиолетовый	Biocolor 40 B	Кармин жидкий	0,5-2,0 кг/т	18 мес
 Вишневый	Biocolor 180	Кармин жидкий	0,1-0,3 кг/т	18 мес
 Оранжевый	Biobixin 50	Аннато жидкий	0,03-0,05 кг/т	12 мес
 Зелёный	Biocon CCS 10	Хлорофиллин жидкий	0,1-2,0 кг/т	12 мес
 Клубничный	Biocon BCA 24	Антоцианы, порошок	0,2-0,5 кг/т	12 мес
 Малиновый	Biocon BCA 18 – Magenta	Антоцианы, порошок	0,2-0,5 кг/т	12 мес
 Голубой	Biocon SP 5 powder	Спируллина, порошок	1,0-3,0 кг/т	12 мес
 Чёрный	Biocon Vegetable Carbon - WD	Растительный уголь, порошок	5,0-7,0 кг/т	12 мес

Производитель: Diana Food S.A.S. (Франция).



Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
 Фиолетовый	Сок красной свеклы концентрированный	Сухой или жидкий краситель красного цвета	0,1-0,6 %	12 мес.
 Красный	Сок красной свеклы концентрированный	Сухой или жидкий краситель фиолетового цвета	0,1-0,6 %	36 мес.
 Пурпурно-Красный	Сок пурпурной моркови концентрированный	Сухой или жидкий краситель из пурпурной моркови	0,1-1,5 %	18 мес.

30
Лет

МИЛОРАДА

oterra™

Продукт: **Натуральные красители и красящие экстракты**

Производитель: Oterra (Дания)

Oterra - крупнейший в мире поставщик красителей, полученных из натуральных источников. С момента запуска первого красителя в 1876 году, компания отстаивала идею о том, что натуральное - самое лучшее.

Благодаря непревзойденному опыту в области натуральных пигментов Oterra помогает своим клиентам удовлетворять спрос на безопасные, экологически чистые и привлекательные продукты питания.

Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
	Red strawberry Fragaria 100 WS	Кармин жидкий	0,1-0,2 кг/т	12 мес.
	FruitMax® Cranberry Bright 510 WS	Концентрированный сок чёрной моркови, жидкий	0,5-1,0 кг/т	9 мес.
	P-50,000-WS	Экстракт паприки, жидкий	0,1-4,0 кг/т	12 мес.
	A-320-WS	Аннато, жидкий	0,02-0,3 кг/т	12 мес.
	BC-140-WSS	Бета-каротин водорастворимый, жидкий	0,04-0,3 кг/т	24 мес.
	DairyMax® Warm Yellow 021 WSS	Бета-каротин без миграции в сыворотку, водорастворимый, жидкий	0,04-0,05 кг/т	12 мес.
	Vegex® NC2 SX WS mct	Натуральный бета-каротин из плодов масличной пальмы, жидкий	0,10-0,20 кг/т	18 мес.
	FruitMax® Vanilla 420 WS	Экстракт оранжевой моркови, жидкий	0,2-0,4 кг/т	18 мес.
	Vegex® Lutein WSC50 Liquid	Лютеин кислотоустойчивый, жидкий	1,0-4,0 кг/т	18 мес.
	T-PT8-WS	Куркумин (турмерик), жидкий	0,05-0,20 кг/т	24 мес.
	C-10,000P-WS-AP	Медные комплексы хлорофилла, жидкий	0,1-0,2 кг/т	18 мес.
	FruitMax® Acai 310 WS	Концентрат спирулины, жидкий	1,0-5,0 кг/т	12 мес.
	CA-45.000C-WS	Колер сахарный, жидкий	1,8-4,0 кг/т	12 мес.
	CV-100-WDI	Растительный уголь, жидкий водорастворимый	1,0-2,0 кг/т	12 мес.



Arla Foods Ingredients

Discovering the wonders of whey 



Продукт: **Молочные белки и пермеат**

Производитель: Arla Foods Ingredients (Дания)

Arla Foods Ingredients (AFI) - один из мировых лидеров в производстве молочных продуктов предлагает линейку белковых концентратов с уникальными функционально-технологическими свойствами и высокой пищевой ценностью.

Название	Содержание белка, %	Область применения	Свойства	Дозировка, %
Nutrilac Y0-7700	76-79	Йогурты десертные	Обогащение белком, стабилизация, предотвращение синерезиса, увеличение сливочности	1,5-2,0
Nutrilac QU-6424	62-66	Йогурты десертные, десерты кисломолочные	Обогащение белком, стабилизация, загущение	4,0-5,0
Nutrilac Y0-5088	48-52	Йогурты питьевые, йогурт-шейки	Обогащение белком без загущения, увеличение сливочности, улучшение пены при взбивании	1,5-5,0
Nutrilac QU-8302	81-86	Йогурты греческие, термостатные, десерты кисломолочные	Обогащение белком, предотвращение синерезиса	3,0-5,0
Nutrilac CH-5559	53-57	Творога мягкие, сыры сливочные, плавленые, имитационные	Загущение, улучшение мажущих свойств, увеличение сливочности, плавления готового продукта	8,0-9,0
Nutrilac CH-4560	43-47	Йогурты питьевые, сыры полутвёрдые, мягкие, сливочные и плавленые	Улучшение структуры низкожирных продуктов, увеличение сливочности, ускорение созревания сыров	0,5-2,5
Nutrilac CH-7694	74-78	Сыры плавленые, белые; Маскарпоне	Улучшение структуры, связывание влаги, стабилизация в продуктах	3,5-5,5
Nutrilac QU-7560	73-78	Сыры сливочные, Рикотта	Улучшение структуры, связывание влаги, увеличение термостабильности	1,5-4,0

Название	Содержание лактозы, %	Область применения	Свойства	Дозировка, %
VARIOLAC 850 (пермеат)	85	Сгущенка, молочные десерты, кисломолочные продукты, мороженое, сливочные сыры	Снижение себестоимости, увеличение сухих веществ, интенсификация реакции Майара	5,0-6,0

30
Лет

МИЛОРАДА



Продукт: **Ингредиенты DSM для обогащения продуктов**

Производитель: DSM Nutritional Products Ltd. (Швейцария).

DSM является мировым лидером в области производства витаминов и витаминных премиксов для пищевой промышленности. DSM представляет инновационные решения, которые повышают качество и обогащают продукты питания, а так же используются в производстве биологически активных добавок.

Водорастворимые витамины (B1, B2, B3, B5, B6, B12, C, биотин, фолиевая кислота).

Жирорастворимые витамины (A, D3, E, K1).

Полиненасыщенные жиры Омега-3.

Витаминные и витаминно-минеральные премиксы :

• **Витаминные премиксы CustoMix H32342 и DAADE.**

Содержат витамины А, D3, Е.

Концепции: *Антиоксидантная защита. Необходимо для детей и подростков.*

Красота изнутри. Здоровые кости .

• **Витаминный премикс FT162735EU.**

Содержит витамин D3 и кальций.

Концепции: *Укрепляй свои кости. Здоровый рост и развитие. Необходимо*

для детей и подростков.

• **Витаминный премикс CustoMix 963/7.**

Содержит витамин С, B6, ниацинамид, пантотеновая кислота, фолиевая кислота.

Концепции: *Активируй свою энергию. Жизненный тонус. Заряд бодрости.*

• **Витаминный премикс Rovifarin 4D.**

Содержит витамин B1, B2, B6, ниацинамид, фолиевая кислота, железо, фосфор.

Концепции: *Здоровый рост и развитие.*

• **Витаминный премикс CustoMix 961.**

Содержит витамин С, Е, биотин, ниацинамид, B1, B2, B6, B12, пантотеновая кислота, фолиевая кислота.

Концепции: *Необходимо для здоровья. Необходимо для детей и подростков.*

Все для активной жизни.

• **Витаминный премикс CustoMix IMMUNITY .**

Содержит витамин С, Е, биотин, ниацинамид, B1, B2, B6, B12, пантотеновая кислота, фолиевая кислота, цинк, селен.

Концепции: *Укрепляй свой иммунитет. Все для активной жизни.*

Забота о Вашей красоте.

• **Витаминный премикс Quali®-Blend Essential DA1.**

Содержит витамин А, D3, Е, B1, B2, B6, B12, С, ниацинамид, пантотеновая кислота, фолиевая кислота, биотин.

Концепции: *Комплексная защита организма. Укрепляй свой иммунитет.*

Все для активной жизни.

• **Аскорбиновая кислота.**

Молекулярная формула: $C_6H_8O_6$

Концепции: *Укрепляй свой иммунитет. Необходимо для здоровья.*

Жизненный тонус.

• **Полиненасыщенные жирные кислоты:**

MEG-3 10 n-3 INF порошок S/SD (Омега 3).

Содержит эйкозапентаеновую (ЭПК) и докозагексаеновую (ДГК) кислоты.

Концепции: *Здоровый рост и развитие.*



30
Лет
МИЛОРАДА

МБФ® | **медбиофарм**
ИННОВАЦИОННАЯ
КОМПАНИЯ



Продукт: **Ингредиенты Медбиофарм для обогащения продуктов**

Производитель: ООО «НПК «Медбиофарм», Россия.

ООО «НПК «Медбиофарм» – научно-производственная компания, разработчик и производитель оригинальных активных соединений для фармацевтической, пищевой и косметической промышленности. Компания является частью Альянса компетенций Парк активных молекул - партнерства, созданного для помощи ученым-новаторам в прохождении всех этапов превращения инновационной идеи в коммерческий продукт.

Применение: кондитерские, молочные, мясные, масло-жировые, хлебобулочные продукты и напитки.

Йодказеин – йодированный молочный белок с содержанием йода 7-10%, аналог йода материнского молока.

- Не токсичен. В отличие от минерального йода, не вступает в большинство химических реакций с органическими веществами организма;
- Не вызывает передозировки йодом. Механизм усвоения йода регулируется самим организмом;
- Гарантированное содержание йода в продукте. Устойчив к длительному хранению, термообработке, заморозке;
- Рекомендован Минздравом РФ (МР 2.3.7.1916 - 04) Масштабные клинические исследования (25000 чел., 2000-2002 гг.);
- Разрешен для применения детям с 2 лет. Включен в ГОСТ Р 52 783-2007 “Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста”;
- Уникальная органическая формула: ПАТЕНТЫ РФ, США, Евразийский.

Селексен – источник безопасного селена, органическое соединение селеноксантен с содержанием селена 23-24%.

- Не токсичен (в отличие от минерального селена);
- Способствует лучшему усвоению йода;
- Не вызывает передозировки селеном;
- Повышает иммунитет (повышает активность ферментов, ответственных за защитные силы организма);
- Антиоксидант;
- Защищает от повреждающего действия ионизирующих излучений и токсических веществ;
- Усиливает активность и сохранность клеток сердечно-сосудистой и репродуктивной систем;
- Усиливает адаптацию и стрессоустойчивость организма;
- Эффективен при аллергических заболеваниях респираторного тракта и повторных трахеобронхитах;
- Уникальная органическая формула: ПАТЕНТЫ РФ №2213092, №2239632.

Фларабин – пребиотик, источник растворимых пищевых волокон (арабиногалактан).

- Повышает иммунитет;
- Улучшает внешний вид, состояние кожи;
- Улучшает физическую форму и выносливость;
- Идеально подходит для диеты (способствует снижению массы тела, избавляет от головных болей, головокружений присущих диете (снижает образование и адсорбцию мочевины);
- Увеличивает продолжительность и улучшает качество жизни (нормализует работу и микрофлору желудочно-кишечного тракта как пребиотик, снижает риск возникновения рака толстой кишки и диабета, очищает организм от шлаков и токсичных веществ).

30
Лет

МИЛОРАДА

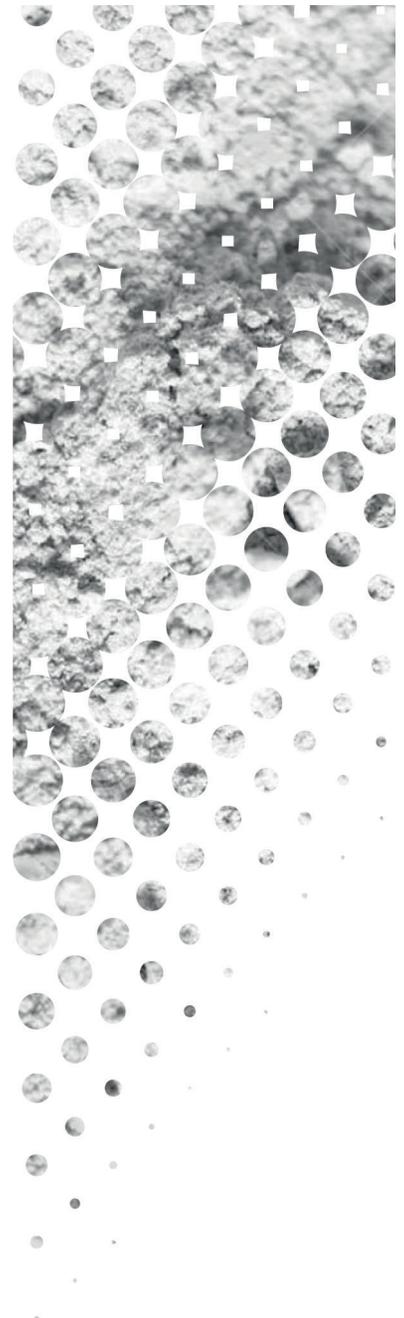
Продукт : **Эмульгаторы**

Производитель: Kerry Ingredients & Flavours Ltd. (Ирландия).

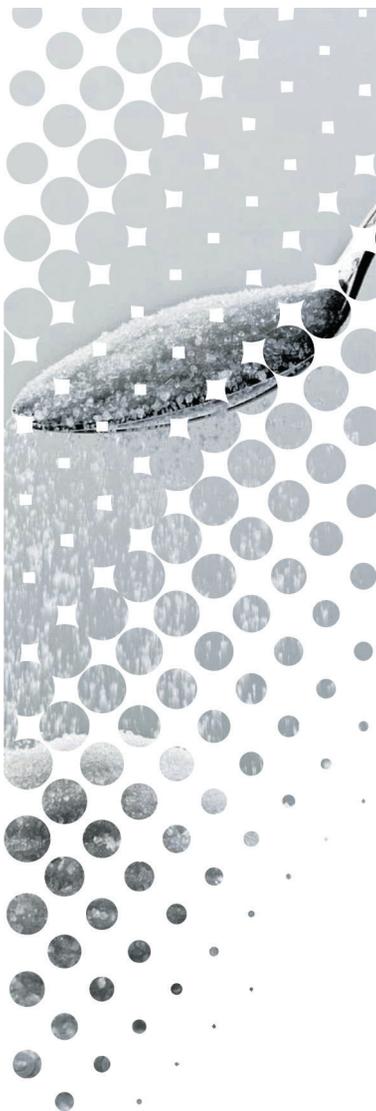
Компания является мировым лидером в производстве пищевых ингредиентов для пищевой промышленности.

KERRY

Продукт	Описание	Область применения	Дозировка %
Myverol 18-04 K	Кошерные и халяльные дистиллированные моноглицериды (E471). Иодное число 3. Универсальный эмульгатор, подходит для изготовления маргаринов, спредов и спец жиров высокой жирности; шарики	- как эмульгатор типа «вода в масле» при производстве маргарина - для продления срока хранения маргаринов, использующихся в хлебобулочной промышленности - как взбивной агент в мороженом или в кремообразных продуктах	0,4-0,6
Myverol 18-50 XL PL K	Является смесью дистиллированных моно- и диглицеридов (E471), приготовленной из кошерных растительных масел и жиров. Иодное число 60; гранулы	- как эмульгатор типа «вода в масле» в низкокалорийных спредах - как регулятор консистенции и аэрирующий агент для кремов на растительной основе, забеливателей для кофе и мороженого - как аэрирующий агент для шортенингов	0,1-0,5
Myverol 18-80 K	Является дистиллированным моноглицеридом (E471), приготовленным из кошерных растительных масел и жиров. Это эмульгатор для маргаринов и спредов низкой и средней жирности, а также специальных жиров. Иодное число 80; пластичная масса	- как эмульгатор для низкокалорийных спредов и маргаринов - как регулятор консистенции и аэрирующий агент для кремов на растительной основе, шортенингов, маргаринов для хлеба	0,4-0,8
Admul MG 60-04 K	Моно- и диглицериды (E471), полученные из кошерных растительных масел и жиров, содержит 60% моноглицеридов; иодное число 3; шарики	- как эмульгатор типа «вода в масле» при производстве маргарина и спредов - для продления срока хранения для маргаринов, использующихся в хлебобулочной промышленности - как взбивной агент в мороженом или в кремообразных продуктах	0,8-1,2
Myvatex ML 430	Смесь моно и диглицеридов (E471) и лецитина (E322); хлопья	Идеально подходит для спредов жирностью 40-72%. Улучшает текстуру и намазываемость, используется как эмульгатор в маргаринах для жарки	0,6-0,9
Myvatex 407	Смесь моно и диглицеридов жирных кислот (E471) и эфиров полиглицерола (E475); порошок	- для стабилизации жидких эмульсий - для производства маргаринов для слоёного теста - для производства специальных жиров	0,4-0,6
Admul WOL 1408 K	Является смесью эфиров полиглицерина взаимноэтерифицированных рициноловых кислот, ПГПР (E476). Кошерный продукт; вязкая жидкость коричневого цвета	- регулятор вязкости при производстве шоколада и продуктов из какао - как эмульгатор в системах «вода в масле» при производстве смазок - как эмульгатор в системах «вода в масле» в низкожирных спредах (0,100-0,400%)	0,1-0,5
Admul T 80 K	Полиоксиэтилен (20) сорбитан оноолеат (E433); маслянистая жидкость желтоватого или жёлтого цвета	- мороженое, щербет - шортенинги – индивидуально или в комбинации с моноглицеридами. - витаминные смеси – позволяет использовать водорастворимые витамины	0,1-0,3
Admul T 60 K	Полиоксиэтилен (20) сорбитан (E435) моностеарат; жидкость от жёлтого до янтарного цвета	- взбивные топпинги - забеливатели для кофе - дрессинги - мороженое, щербет - шортенинги	0,1-0,3
Admul PGE 1420 K	Полиглицериновая часть в основном представлена ди-, три- и тетраглицерином (E475); маслянистая жидкость жёлтого цвета.	- как взбивной агент для растительных сливок - как взбивной агент для маргаринов для выпечки и шортенингов (0,300-0,500%)	0,1-0,5
Admul GLP 2033	Кошерный и халяльный эфир моноглицеридов молочной кислоты и моно- и диглицеридов (E472b); хлопья	- аэрирующий агент для взбитых десертов - аэрирующий агент для мороженого и имитационных кремов	0,1-0,3



30
Лет
МИЛораДА



Ингредиенты для замены сахара

Продукт: **Модуляторы вкуса**

Статус: натуральные ароматизаторы

Сырье: экстракты сладких трав

Варианты:

- с содержанием стевииолгликозидов
- безстевииольные

Свойства:

Усиление сладости с привнесением дополнительных атрибутов вкуса:

- ощущение сливочности, «тела» продукта;
- выделение фруктовых, карамельных, медовых нот;
- маскировка неприятных послевкусий.

Продукт: **Сироп агавы**

Производитель: NOREVO Produktion GmbH (Германия)

- жидкий сироп-концентрат растительного происхождения;
- получен из мексиканских дикорастущих растений *Agave Salmiana* и *Agave Tequilana*;
- подтвержденный органический статус.

Варианты:

- **Light:** нейтральный, от мягкого до слегка карамельного вкуса;
- **Dark:** солодовый и карамельный вкус;
- **Powder:** нейтральный подсластитель, альтернатива сахару и меду.

Свойства:

- высокая подслащивающая способность 125-150% (сладость 10%-ного по массе раствора сахарозы принята за 100%);
- гликемический индекс(ГИ): 15-17;
- содержание сахаров в сухом веществе:
Фруктоза ≥ 65%
Глюкоза ≥ 26%
Сахароза ≥ 3%



Продукт : **Фруктоолигосахариды**

Производитель: QUANTUM HI-TECH BIOLOGICAL CO., LTD.

QHT - подразделение ChemPartner PharmaTech, основанное в 2000 г является высокотехнологичным предприятием, специализирующимся на разработках, производстве и продаже пребиотиков.

Компания проводит клинические исследования и владеет уникальными запатентованными технологиями производства фруктоолигосахаридов и галактоолигосахаридов из различного сырья.

- пищевые волокна без E-кодов с доказанными пребиотическими свойствами
- сходны с инулином по химической структуре, более короткоцепочечные соединения
- получены из тростникового сахара

Варианты:

- **FOS-95S** – сухой порошок 95%
- **FOS- 95L** – жидкий концентрат 95%

Свойства:

- хорошая растворимость
- приятный сладкий вкус
- 30% сладости от тростникового сахара
- не темнеет при температурной обработке (нет реакции Майяра)
- разрешен и применяется в продуктах питания для детей раннего возраста
- остается стабильным при pH<4 при низких температурах
- сохраняет свойства при pH=7 при нагревании до 140 °C



30
Лет

МИЛОРАДА

Продукт : **Лиофилизированные заквасочные культуры**

Производитель: Chr. Hansen (Дания).

Chr. Hansen - один из ведущих производителей пищевых ингредиентов, мировой лидер в области производства натуральных красителей и стартовых культур для кисломолочных продуктов.

CHR HANSEN

Improving food & health

Применение: для производства кисломолочных продуктов и сыров.

Серия	Состав	Применение
ЙОГУРТ, СНЕЖОК		
Yo-Flex	<i>Str. thermophilus, Lb. bulgaricus</i>	Резервуарные и термостатные йогурты, мацони, тан, айран
ПРОБИОТИЧЕСКИЕ КУЛЬТУРЫ		
Probio-Тес	<i>Lb. acidophilus, Bifidobacterium, Lb. paracasei, LGG Lb. rhamnosus</i>	Пробиотические молочные продукты
ТВОРОГ, СМЕТАНА, СЫРЫ		
CHN и Flora Danica	<i>L. cremoris, L. lactis, Leuconostoc, Lc. diacetylactis</i>	Творог, сметана, простокваша, сыры полутвёрдые, мягкие
XMT	<i>L. cremoris, L. lactis, L. diacetylactis, Leuconostoc, Str. thermophilus</i>	Творог ускоренным способом.
МО и R-700	<i>L.cremoris, L. lactis</i>	Сыры с закрытой структурой, творог, сметана, простокваша
DCC	<i>L. cremoris, L. lactis, Leuconostoc, L. diacetylactis, Lb. casei, Lb. helveticus, Str. thermophilus</i>	Сыры полутвёрдые
XPL-1, -2	<i>L. cremoris, L. lactis, Leuconostoc, L. diacetylactis, Str. thermophilus</i>	Сметана, кефирный продукт
XPL -20, -30, -40	<i>L. cremoris, L. lactis, Str. thermophilus</i>	Сметана, кефирный продукт
TCC-3, -4, -5, -6	<i>Str. thermophilus, Lb. bulgaricus</i>	Сыры типа Pasta Filata (Моцарелла, Сулугуни), мягкие сыры
TCC -20	<i>Str. thermophilus, Lb. helveticus</i>	Сыры типа Pasta Filata, Пицца- сыр
RST	<i>L. lactis, Str. thermophilus</i>	Кисломолочные продукты, сыры с закрытой структурой типа Чеддер
RSF	<i>L. lactis, Str. thermophilus, Lb. helveticus</i>	Сыры с закрытой структурой типа Чеддер
WhiteDaily	<i>L. cremoris, L. lactis, Str. thermophilus, Lb. bulgaricus</i>	Брынза, фета, а также другие сыры и кисломолочные продукты.
STI и STB-01	<i>Str. thermophilus</i>	Сыры типа Pasta Filata (Моцарелла, Сулугуни), мягкие и твердые сыры, кисломолочные продукты
CO-03 и SA-500	<i>Lb. bulgaricus, Lb. helveticus, Str.thermophilus,</i>	Твёрдые сыры типа Пармезан и Грана
LH-B02	<i>Lb. helveticus</i>	Сыры итальянские и Швейцарского типа (для придания специфического вкуса).
PS-4	<i>Propionibacterium freudenreichii ssp. Shermanii</i>	Сыры Швейцарского типа (для придания специфического вкуса и рисунка).
FreshQ	<i>Lb. rhamnosus, Lb. paracasei</i>	Кисломолочные продукты и мягкие, рассольные сыры (для защиты от развития дрожжей и плесеней)
PCA, GEO, PRG PR, BL, SALSA	<i>Penicillium candidum / Penicillium roqueforti/ Geotrichum candidum/ Brevibacterium linen, Staphylococcus xylosus</i>	Сыры с белой и голубой плесенью сыры с «мытой коркой»
КЕФИР, РЯЖЕНКА, АЙРАН, ТАН		
LAF	<i>Debaryomyces hansenii/ Kluyveromyces marxianus ssp. marxianus/ Candida colliculosa</i>	Кисломолочные продукты молочно-спиртового брожения (кефирные продукты, тан, айран).
KEFIR	<i>L. lactis, L. cremoris, L. diacetylactis, Leuconostoc, Str. thermophilus, Debaryomyces Hansenii</i>	Кефирный продукт
St-Body	<i>Str. thermophilus</i>	Ряженка и другие кисломолочные продукты





Продукт : **Ферментные препараты**

Производитель: Chr. Hansen (Дания).

Chr. Hansen - один из ведущих производителей пищевых ингредиентов, мировой лидер в области производства натуральных красителей и стартовых культур для кисломолочных продуктов.

Применение: для производства кисломолочных продуктов, низколактозных продуктов и сыров.

Продукт	Описание	Применение
Фермент лактаза HA-LACTASE (жидкий)	Жидкий препарат β- галактозидазы, произведенный путем ферментации <i>Kluyveromyces fragilis</i> .	Гидролиз лактозы в смесь глюкозы и галактозы. Сладкие молочные продукты. Позволяет производить низколактозное и безлактозное молоко. Сгущенное молоко и мороженое. Предотвращает образование кристаллов лактозы, что позволяет избежать песчаной консистенции.
Фермент лактаза NOLA Fit (жидкий)	Жидкий препарат β- галактозидазы нового поколения, произведенный путем ферментации <i>Bacillus licheniformis</i> . Активен при широком диапазоне pH и температуры. Высокая чистота- гарантия отличного вкуса без посторонних привкусов	Сквашенные молочные продукты. Помогает снизить количество добавленного сахара без ухудшения вкуса. Обработка сыворотки. С последующим концентрированием до состояния сиропа.
Фермент липаза SPICE IT (сухой)	Липаза, полученная из надгортанников телят/ ягнят/козлят.	Применение липазы приводит к образованию короткоцепочечных жирных кислот, которые улучшают вкус различных сыров и придают пикантные вкусовые характеристики как у продукта, произведенного из сырого непастеризованного молока.
Молокосвёртывающие ферменты CHY-MAX™, CHY-MAX M™, CHY-MAX™ Supreme, (сухие и жидкие)	Серия микробиальных ферментов - порошок или раствор (в зависимости от формы) с содержанием химозина 100% и с максимально низкой протеолитической активностью	Производство любых типов сыров – твердых, полутвердых, мягких, с плесенью, низкожирных и всех видов творогов. Фермент высокоспецифичный к каппа- казеину обуславливает хорошее образование сгустка и высокий выход
Молокосвёртывающие ферменты NATUREN™ (сухие и жидкие)	Серия натуральных сычужных ферментов животного происхождения с содержанием химозина и пепсина 50:50, 85:15, 80:20 или 95:5	Производство любых типов сыров – твердых, полутвердых, мягких, с плесенью, низкожирных и всех видов творогов.

30
Лет

МИЛОРАДА



Продукт: **Фруктово-ягодные наполнители**

Производитель: Аграна Фрут (Россия).

Аграна Фрут – один из мировых лидеров на рынке фруктовых наполнителей предлагает широчайший спектр ФЯН для молочных продуктов и хлебобулочных изделий. Компания применяет максимально деликатный подход и самое высокотехнологичное оборудование во фруктопереработке. Российский завод Аграны Фрут, расположенный в Московской области сертифицирован для халяльной продукции и наполнителей для детей раннего возраста. Предприятие оборудовано линиями асептической фасовки, благодаря чему возможна поставка наполнителей без консервантов.

Стандартный ассортиментный ряд наполнителей для молочных продуктов

Код	Наименование	Дозировка, %	Срок годности, сут
095299	Абрикос с кусочками	10	150
206084	Ананас с включениями	10	270
206088	Банан гомогенный	4-6	270
206087	Банан с кусочками	10	270
206092	Вишня гомогенная	4-6	270
206091	Вишня с кусочками	10	270
207630	Злаки с включениями	10	270
206125	Клубника гомогенная	4-6	270
206124	Клубника с кусочками	10	270
206098	Малина гомогенная	4-6	270
206097	Малина с включениями	10	270
206119	Персик гомогенный	4-6	270
206118	Персик с кусочками	10	270
206105	Черника гомогенная	4-6	270
206104	Черника с включениями	8-12	270
231927	Яблоко с кусочками	8	150

Специально по Вашему запросу может быть разработана рецептура с заданными параметрами:

- Наполнители с включениями, гомогенные, на основе сококонцентратов
- Для производства продуктов детского питания (в т.ч. для раннего детского возраста)
- «Clean label» или «Чистая этикетка» (ингредиенты без E-кодов)
- Наполнители с функциональными ингредиентами (витамины, селен, йод, L-карнитин), заданными технологическими свойствами (замена сахара, для формирования слоев и спиралей в мороженом), эксклюзивными или гастрономическими вкусами (травы, вяленые томаты, карри).

