




Продукт: **НАТУРАЛЬНЫЕ КРАСИТЕЛИ**

Область применения: для окрашивания фруктово-ягодных наполнителей.

BIOCON
Carmines & Annatto

Производитель: Biocon del Peru (Перу)



BIOCON DEL PERU является ведущим производителем натуральных красителей со специализацией на широком ассортименте производных Кошенили и Аннатто. Преимущество компании – расположение производства рядом с сырьевой базой (Лима, Перу).

Цвет	Краситель	Описание	Дозировка
 Малиновый	Biocon APC – RAZ80 E	Жидкий кармин кислотоустойчивый	0,5-1,0 кг/т
 Клубничный	Biocon APC-RAM 60	Жидкий кармин кислотоустойчивый	0,5-1,0 кг/т
 Фиолетовый	Biocon 40B	Кармин жидкий	0,5-2,0 кг/т

DIANA
Performance from nature
Division of the Symrise Group

Производитель: Diana Food (Франция)

Diana - мировой лидер в области производства натуральных ингредиентов. Натуральные фрукты, овощи перерабатываются в концентраты, порошки, хлопья, пюре и кусочки разной градации. Компания является лидером в области пищевых красителей для напитков, молочных продуктов, мясных продуктов и т.д.

Цвет	Краситель	Описание	Дозировка
 Красный	Сок красной свеклы SD00180017 (AL BETT 0836)	Порошок свеклы красного цвета	0,1-0,5 %
 Пурпурно-Красный	Сок пурпурной моркови концентрированный CC00310006 (CL CARP 0104)	Краситель жидкий из пурпурной моркови	0,05-0,5 %



Продукт : **ГЕНУ Пектины**

Производитель: CPKelco

CP Kelco является инновационным лидером в производстве полисахаридов микробной ферментации и экстракции из растений. Продукция компании производится из природного возобновляемого сырья. Основными поставляемыми продуктами являются пектины, ксантановая камедь, каррагинаны и др.

Применение: для фруктопереработки, джемов , фянов

Состав: ГЕНУ пектин является натуральной пищевой камедью, получаемой из цитрусового жома. Исторически пектин использовался для приготовления джемов и желе.

Преимущества: Свойственная ГЕНУ пектинам температурная и кислотная стабильность делают их исключительно устойчивыми к условиям технологического процесса.



Название пектина	В каких продуктах используется	Типовые нормы внесения
ГЕНУ Пектин LM-13 CG	Термостабильные джемы	0.7-1%
ГЕНУ Пектин LM-14 AG	Термостабильные джемы	0.7-1%
ГЕНУ Пектин LM-101 AS	Производство джемов, желе и конфитюров с низким содержанием сахара и содержанием сухих веществ 45-60%	0.3-0.7%
ГЕНУ Пектин LM-102	Производство джемов, желе и конфитюров с низким содержанием сахара и содержанием сухих веществ 30-50%	0.3-0.8%
ГЕНУ Пектин LM-104 AS	Производство джемов, желе и конфитюров с низким содержанием сахара и содержанием сухих веществ 20-40%	0.5-0.8%
ГЕНУ Пектин LM-104 AS FS	Производство джемов, желе и конфитюров с содержанием сухих веществ до 30%	0.3-1%
ГЕНУ Пектин LM-105 AS	Производство джемов, желе и конфитюров с низким содержанием сахара и содержанием сухих веществ 50-60%	0.3-0.7%
ГЕНУ Иксплорер пектин 60 CS	Производство термостабильных джемов с низким содержанием сахара и содержанием сухих веществ 40-60%	0.5-1.2%
ГЕНУ Пектин DZ	Производство джемов, желе и конфитюров с содержанием сухих веществ 50-70%	0.1-1.2%