

МИЛОРАДА



SOLVAY

asking more from chemistry®

25 лет вместе с Вами

Производитель: Solvay (Франция)

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

Продукт: **Ванилин (коммерческое название Рованил®)**

Описание: белый или беловатый кристаллический порошок с типичным ароматом ванили.

Рекомендуемая дозировка внесения ванилина в кондитерских изделиях (в граммах на 1 тонну продукта):

Шоколад с высокой температурой плавления (используемый для глазирования)	250
Шоколад с низкой температурой плавления	150
Темный шоколад	150 - 600
Молочный шоколад	50 - 30
Конфеты с мягкой начинкой	50 - 150
Карамель	150 - 550
Нуга	400 - 550

Упаковка: коробка с полиэтиленовым вкладышем 25 кг.

Продукт: **Govalto (Говальто)**

Описание: ароматическое вещество на основе Rhovanil® ванилина, произведенное на одном заводе с использованием полностью интегрированной цепочки Катехин - Гваякол - Ванилин

Упаковка: картонная коробка 20 кг.

Продукт: **Govanil Intense (Гованил интенс)**

Описание: инновационный интенсивный ванильный ароматизатор, разработанный для хлебулочных и шоколадных изделий.

Govanil Intense обеспечивает сильный и удивительный стойкий приятный ванильный вкус. Это белый легкосыпучий порошок. Его исключительная насыщенность и способность улучшать вкус продуктов с низким содержанием жира или сахара обеспечивает сокращение расходов за счет уменьшения использования сахара или жира в печенье или тортах.

Упаковка: картонная коробка 25 кг.



Продукт: **Ферментированные молочные ароматизаторы**

Масло - Natural Flavouring Butter Type RD9509- 28B

Сливки - Natural Flavouring Cream Type RD9509- 29A

Пахта - LI-8350-T-BEATREME 8350 B'MILK FLAV

Производитель: KERRY Inc. (Ирландия).

Kerry Food Ingredients Ltd. является мировым лидером в производстве пищевых ингредиентов для пищевой промышленности. Керри предлагает инновационные, практические решения в области кулинарии, производстве молочных и мясных продуктов, а также напитков.

Применение: для производства плавленых и сливочных сыров, спредов, молочных продуктов на основе растительных жиров.

Ферментированные молочные ароматизаторы это сухие порошкообразные продукты, полученные ферментацией молочного сырья. Используются для придания (усиления) сливочно-молочных и масляных оттенков вкуса и аромата.

Применение ферментированных молочных ароматизаторов Керри не требует изменения стандартного технологического процесса.

Стадия внесения:

- В спредах на стадии подготовки сухих компонентов, в водную фазу
- В плавленых и сливочных сырах на стадии подготовки основного сырья

Дозировка:

- Масло и Спреды – 0,2 – 0,6%
- Сливочный сыр – 0,1 - 0,4%
- Молочные продукты на основе растительных жиров - 0,1-0,8%

Преимущества:

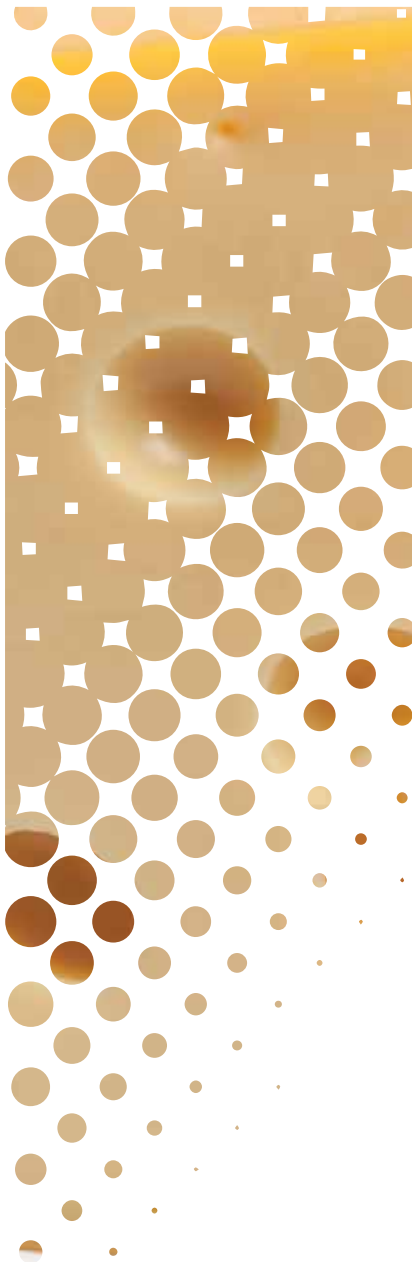
- Основа – высококачественное молочное сырье
- Натуральный вкус без химических нот
- Отличное длительное послевкусие
- Хорошо удерживается в конечном продукте во время хранения
- Ассортимент профилей по степени выраженности сливочного вкуса
- Удобство применения

Важно:

Продукт поставляется в мешках по 20 кг.

Продукт не требует специальных условий хранения.

Не подпадает под ветеринарный контроль по правилами Таможенного Союза.



Продукт: **Ферментированные сырные пасты**

Эмменталлер - LI-H305-H305 NAT.FLAVOURING EMM.TYPE

Чеддар - LI-H304-H304 NAT.FLAVOURING CHED.TYPE

Маасдамер - R-H307-Maasdamer type

Сливочный - KA-717.00260\001-Natural Flavouring

Горгонзола – код в разработке

Швейцарский сыр – код в разработке

Производитель: KERRY Inc. (Ирландия)

Kerry Food Ingredients Ltd. является мировым лидером в производстве пищевых ингредиентов для пищевой промышленности. Керри предлагает инновационные, практические решения в области кулинарии, производстве молочных и мясных продуктов, а также напитков.

Применение: для производства плавленых и сливочных сыров.

С точки зрения биохимии продукт как бы проходит ускоренное созревание. Компоненты сыра – белки, жиры и углеводы в процессе ферментативного гидролиза образуют вкусоароматическую композицию. Полученная композиция помещается на носитель – воду и поставляется клиенту в виде пасты.

Используя богатый накопленный опыт, а также различные сыры как сырье, компания Керри может производить широкий спектр таких продуктов с характерным «именным вкусом» (Эмменталер, Чеддар и др.).

Применение ферментированных сырных паст Керри не требует изменения стандартного технологического процесса.

Стадия внесения:

- В плавленых и сливочных сырах на стадии подготовки основного сыря

Дозировка:

- Сливочный сыр – дозировка 0,8 – 1,2%
- Плавленный сыр – дозировка 0,8 – 1,2%

Преимущества:

- Основа – ферментированный сыр
- Натуральный вкус без химических нот
- Отличное длительное послевкусие
- Ассортимент профилей по типу конечного сыра
- Хорошо удерживается в конечном продукте во время хранения

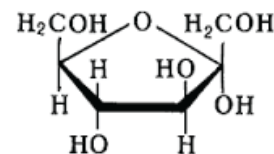
Важно:

Продукт требует хранения при температуре менее 5°C и поставляется в ведрах по 18 кг. Не содержит химических носителей и декларируется как Ароматизатор натуральный. Не подпадает под ветеринарный контроль по правилами Таможенного Союза.



Продукт: **ФРУКТОЗА**

Производитель: Gadot Biochemical Industries LTD (Израиль)
GADOT - Мировой лидер в области производства широкого спектра специальных химических соединений, лабораторного оборудования и расходных материалов для пищевой промышленности



Основные характеристики:

Белые гигроскопичные кристаллы без запаха со сладким вкусом.
Формула: C₆H₁₂O₆
Молекулярный вес: 180
Внешний вид: Белые кристаллы
Вкус: Сладкий
Запах: Без запаха
Растворимость (г/100 мл при 250C) В воде: очень хорошая растворимость;
CAS-№: 57-48-7
Срок годности: 24 месяцев
Стандартная упаковка: 25 кг

Суточные дозы потребления:

- Рекомендованные 35-45 г/сут
Информация для больных сахарным диабетом: 12 г Ф. = 1 ХЕ

Области применения:

- Почти в 3 раза слаще глюкозы и 1.5-2.1 (среднее 1.8) раза сахара (сахарозы)
- В кондитерском производстве для полки «Здорового питания» в пастило-мармеладных и мучных изделиях;
- Пищеконцентратная промышленность (фасовка фруктозы)
- Фруктово-ягодные заготовки (варенье, конфитюры);
- Молочные и кисломолочные продукты в том числе для детского питания.

Стабильность:

В технологии кондитерского производства следует учитывать влияние температуры. Кислотность среды так же влияет на стабильность фруктозы и при pH 3,0 она наиболее устойчива. А с увеличением pH процесс разрушения фруктозы при нагревании значительно ускоряется.

В метаноле и этаноле: растворим;
В эфире: нерастворим



25 лет вместе с Вами



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 эмульсий, в форме порошка и гранул.
- представлены в статусах идентичный натуральному, натуральный.

Широкая ассортиментная линейка ароматизаторов даст возможность предприятиям подобрать желаемый и аромат, позволив придать готовой продукции определенный аромат и улучшить её вкусовые качества. Так же позволят усилить аромат, потерянный в процессе производства или замаскировать в продукте неприятный запах.

Предлагаемые направления ароматизаторов:

- Фруктово-ягодное;
- Цитрусовое;
- Ванильное и ванильно-сливочное;
- Ореховое и шоколадное;
- Пряное и ароматы копчения.

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 Поставщика и индивидуально под заказ.

*** Обращаем Ваше внимание, что возможна поставка спиртосодержащей продукции.

Лицензия №77 ЗПП 0000118 от 03.04.2016



Продукт: **Ячменный солодовый экстракт MS2627 - полностью натуральный продукт**

Производитель: **Diamalteria Italiana S.r.l. (Италия)**

Diamalteria Italiana S.r.l. - одна из ведущих европейских компаний по переработке зерна и производству солода. Компания обладает самым современным оборудованием, позволяющим производить эксклюзивную переработку сырья и максимально сохранять все полезные вещества в конечных продуктах.

Ячменный солодовый экстракт воспринимается как здоровый, натуральный и полезный продукт. Он применяется в качестве ароматизатора, красителя и подсластителя сам по себе или с целью замены рафинированных ингредиентов. Ячменный солодовый экстракт используется в качестве пищевого компонента по одному или нескольким назначениям:

- Для придания или усиления аромата;
- Источник нутриентов (витамины, минералы, ферментативно гидролизованный белок);
- Источник сбраживаемых сахаров;
- Натуральное красящее вещество или для усиления цвета;
- Загущающий агент;
- Для придания блеска;
- Влагоудерживающее вещество;
- Подсластитель;
- Для предотвращения кристаллообразования.

Области применения:

Бисквиты

Недиастатический солодовый экстракт используется для усиления аромата и цвета, а также придания сладости. Ячменный солодовый экстракт также имеет хорошую влагоудерживающую способность и способствует выпечке дольше оставаться свежими.

Хлеб и крекеры

Улучшает структуру и цвет корочки, увеличивает срок годности в ржаном и белом хлебе, крекере.

Готовые завтраки

Включение ячменного солодового экстракта в продукт усиливает злаковый аромат, придаёт сладость и цветность в большинстве известных марок готовых завтраков.

Кондитерская промышленность

Недиастатический солодовый экстракт используется в производстве «мягких» сладостей. При высоких температурах мальтоза, присутствующая в экстракте, карамелизуется и образует приятный аромат.

В мягкие ириски и похожие сладости ячменный солодовый экстракт добавляют для придания приятного вкуса и пищевой ценности.

Кондитеры используют преимущество аромосинергизма при применении солодового экстракта в шоколадной продукции, обычно в качестве структурообразователя начинки.

Детское питание

Т.к. солодовый экстракт содержит все легкоусвояемые компоненты ячменя в растворимой форме, он особенно подходит для применения в детском питании (в т.ч. для питания детей раннего возраста).

Молочная промышленность

Недиастатический солодовый экстракт часто используется для улучшения продуктов с ароматом ореха, шоколада и пр. (напр., йогуртов).

Он также может предотвращать кристаллизацию льда и сахара в мороженом.

Злаковые батончики

Ячменный солодовый экстракт используется для придания аромата, текстуры, влагоудерживающей способности, а также за его натуральность и привлекательный маркетинговый имидж здорового ингредиента.

Сахарозаменители

Продукт: **Экстракт стевии Ребуаузидоид А97**

Производитель: Pure Circle Limited (Великобритания)



Стевия это первый полностью натуральный безкалорийный подслащивающий ингредиент в массового использования:

- Растение природного происхождения родом из Парагвая.
- Широко выращивается из-за своих сладких листьев.
- На текущий момент культивируется по всему миру.
- Листья содержат 11 основных стевииолгликозидов.
- До 200-400 раз слаще, чем сахар
- Не приносит калорий в продукты питания.
- Ребаудиозид А (или Реб А) и стевииозид являются основными молекулами, присутствующими в листьях.
- PureCircle поставляет полный ассортимент экстрактов стевии.

Продукт: **Фруктоза**

Производитель: Gadot Biochemical Industries LTD (Израиль)



Области применения:

- Почти в 3 раза слаще глюкозы и 1.5-2.1 (среднее 1.8) раза сахара (сахарозы)
- В кондитерском производстве для полки «Здорового питания» в пастило-мармеладных и мучных изделиях;
 - Пищеконцентратная промышленность (фасовка фруктозы);
 - Фруктово-ягодные заготовки (варенье, конфитюры);
 - Молочно-кислые продукты для детского питания.

Суточные дозы потребления:

Рекомендованные 35-45 г/сут

Информация для больных сахарным диабетом: 12 г Ф. = 1 ХЕ

Продукт: **Фруктоолигосахарид**

Производитель: Sensus (Нидерланды)



Fructalose L92 – жидкий фруктоолигосахарид (ФОС), произведённый частичным гидролизом инулина из цикория. Сироп представляет собой смесь ФОС (DP2-DP10), глюкозы и сахарного сиропа.

Fructalose OFP – порошковая олигофруктоза полученная частичным гидролизом инулина цикория. Сироп представляет собой смесь ФОС (DP2-DP10), глюкозы и сахарного сиропа.

Вкус нейтральный, сладковатый

Сладость: 40% (сладость 10%-ного по массе раствора сахарозы принята за 100%)

Калорийность: 1.2 ккал/г

Гликемический индекс(ГИ): 13

Fructalose SFP – порошковая олигофруктоза полученная частичным гидролизом инулина цикория. Сироп представляет собой смесь ФОС (DP2-DP10), глюкозы и сахарного сиропа.

Сладость: 50% (сладость 10%-ного по массе раствора сахарозы принята за 100%)

Калорийность: 2 ккал/г

Гликемический эффект (ГИ): 20

КАМЕДИ

Производитель: CPKelco



Продукт : **Ксантановая камедь (торговая марка KELTROL)**

Описание:

ксантановая камедь используется как загуститель, стабилизатор, гелеобразователь. Применяется как во фруктопереработке так и в кондитерской промышленности.

Упаковка: многослойный мешок с полиэтиленом внутри 25 кг.

Продукт : **НАТРИЙ-КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛЛЮЛОЗА (торговая марка Sekol)**

Описание:

применяется в пищевой промышленности в качестве загустителя, стабилизатора или диспергирующего агента без вкуса и запаха. Применяется в производстве десертов, мороженого, желе, майонезы, соусы, крема, пасты, оболочки для мяса, рыба, кондитерских изделий, орехов.

Упаковка: мешок 20 кг.

Продукт : **Геллановая камедь (торговая марка KELCOGEL® F)**

Описание:

многофункциональная желирующая добавка тонкого помола, предназначенная для производства продуктов питания и средств личной гигиены. KELCOGEL® F идеально подходит для разнообразного применения в областях, требующих желирования, текстурирования, стабилизации и пленкообразования.

Упаковка: барабан с полиэтиленовым мешком внутри 25 кг.



Производитель: NOREVO (Германия)

Продукт : **Гуммиарабик (торговая марка QUICK GUM TYPE 8048)**

Описание:

представляет собой очищенный и стандартный порошок, произведенного из смолы акации методом вальцовой сушки. Используется в производстве драже, для стабилизации пены в пиве, в производстве красного вина для стабилизации пены, в производстве кондитерских изделий, в производстве ароматизаторов и фруктовых порошков.

Упаковка: бумажный пакет с полиэтиленовым вкладышем 25 кг.



Производитель: LBG Sicilia

Продукт : **Камедь Рожкового Дерева**

Описание:

это натуральный растительный гидроколлоид, который выделяют из семян Рожкового дерева. Используется, как загуститель стабилизатор, слабый гелеобразователь, средство для капсулирования. Применяется в производстве мороженого, молочные продукты, плавленные сыры, фруктовые и овощные консервы, может добавляться в тесто для сохранения свежести хлебобулочных изделий.

Упаковка: многослойный (бумага+ ПЭВП) мешок с термосвариваемым клапаном 25 кг.