


 Продукт: **АНТИОКСИДАНТЫ**

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.

**Описание:**

Антиоксиданты необходимо добавлять к продуктам на как можно более ранней стадии производственного процесса. Токоферолы и другие антиоксиданты DSM можно добавлять к маслам для увеличения срока годности и в итоге для улучшения качества конечного продукта, в котором будут использоваться эти масла.

**Область применения:**

для производства жиросодержащих продуктов.

**Токоферолы**

Наименование	Область применения	Дозировка %
Смесь токоферолов Mixed Tocopherols 95	Антиокислитель для пищевых масел и жиров, масла для жарки, шоколада и шоколадной глазури	0,02-0,04
Смесь токоферолов Mixed Tocopherols 70 IP	Натуральный антиокислитель без ГМО для стабилизации масел и жиросодержащих пищевых продуктов	0,03-0,07
dl-α-Токоферол Ацетат	Антиокислитель для печенья, сэндвичей, пищевых масел и жиров; для обогащения	0,005-0,01

**Аскорбиновая кислота**

Наименование	Область применения	Дозировка %
Аскорбил пальмитат	Антиокислитель для пищевых масел и жиров	0,01-0,04
Аскорбиновая кислота	Применяется как улучшитель теста, антиоксидант и консервант для мясных продуктов	0,003-0,004

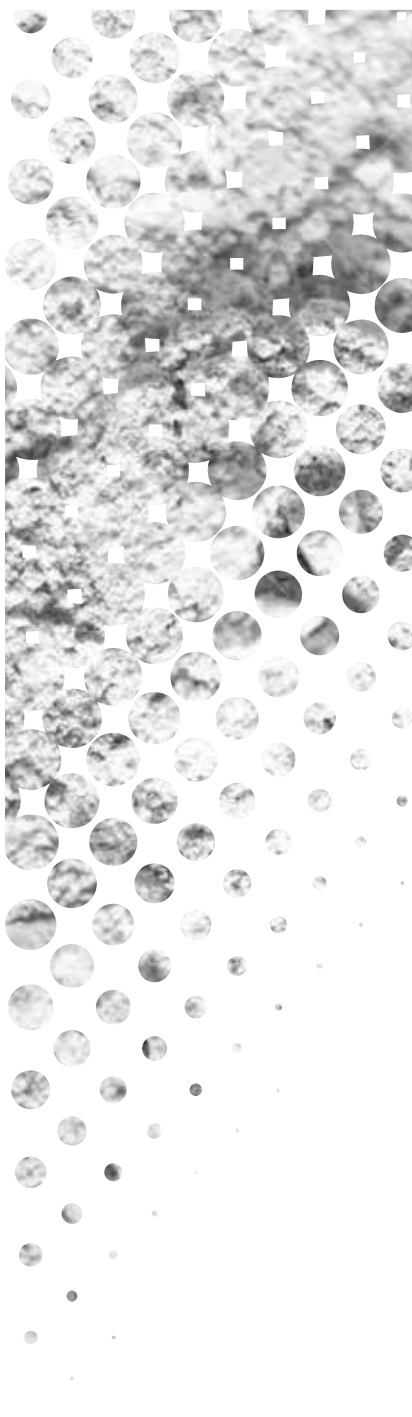
**Синергетические смеси Ronoxan®**

Наименование	Область применения	Дозировка %
RONOXAN® A	Антиокислитель для растительных масел, животных жиров и жиросодержащих продуктов, таких как соусы, майонез, печенье	0,1-0,2
RONOXAN® FS20	Антиокислитель для растительных масел, животных жиров и жиросодержащих продуктов, таких как соусы, майонез, печенье, шоколад и шоколадная глазурь	0,1-0,2

**Продукт : ЭМУЛЬГАТОРЫ**

Производитель: KERRY Inc. (Ирландия)

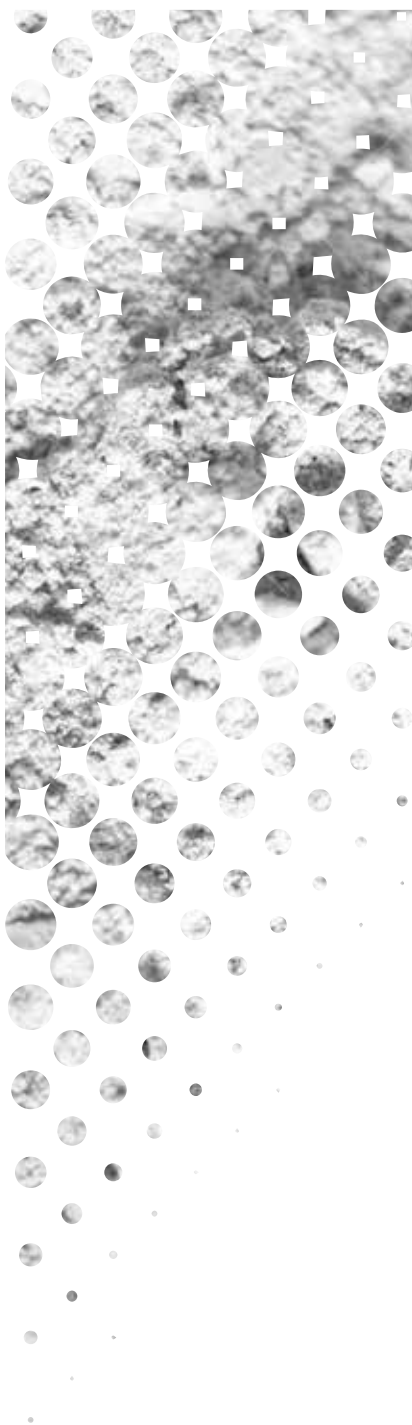
KERRY Inc. является мировым лидером в производстве пищевых ингредиентов для пищевой промышленности.



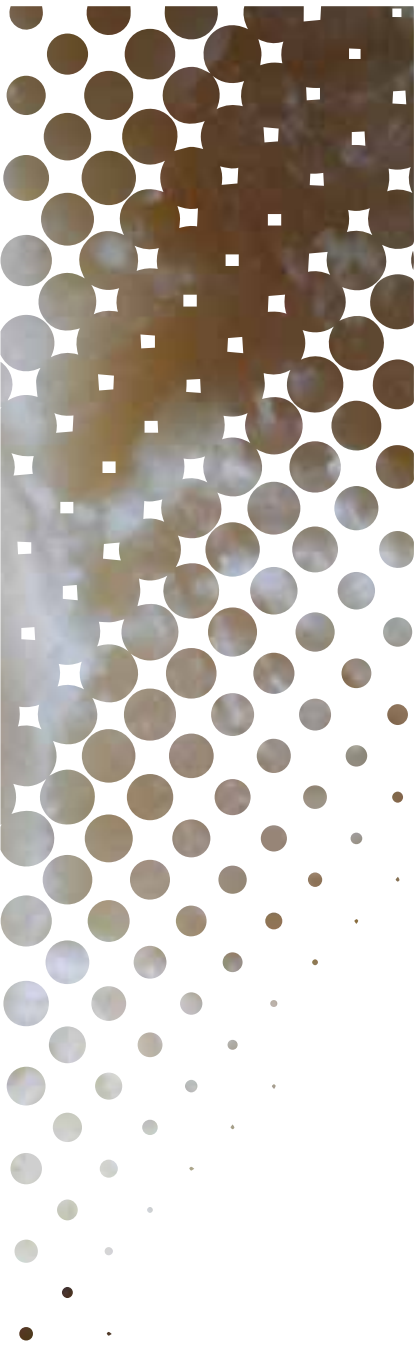
Продукт	Описание	Область применения	Дозировка, %
<b>Myverol 18-04 K</b>	Кошерные и халяльные дистиллированные моноглицериды (E471) Йодное число 3. Универсальный эмульгатор, подходит для изготовления маргаринов, спредов и спец жиров высокой жирности; шарики	- как эмульгатор в водномасляных эмульсиях при производстве маргарина - как взбивной агент и для продления срока хранения маргаринов, использующихся в хлебобулочной промышленности - как взбивной агент в мороженом или в кремообразных продуктах, имитирующих мороженое	0,4-0,6
<b>Myverol 18-50 XL PL K</b>	Является смесью дистиллированных моно- и диглицеридов, приготовленным из кошерных растительных масел и жиров. Йодное число 60; гранулы	- как эмульгатор типа «вода в масле» в низкокалорийных спредах - как регулятор консистенции и аэрирующий агент для искусственных кремов, кофейных отбеливателей и мороженого - как аэрирующий агент для шортенингов	0,1-0,5
<b>Myverol 18-80 K</b>	Является дистиллированным моноглицеридом, приготовленным из кошерных растительных масел и жиров. Это эмульгатор для маргаринов и спредов низкой и средней жирности, а также специальных жиров. Йодное число 80; пластичная масса	- как эмульгатор для низкокалорийных спредов и маргаринов - как регулятор консистенции и аэрирующий агент для искусственных кремов, шортенингов, маргаринов для хлеба	0,4-0,8
<b>Myverol 18-92 K</b>	Дистиллированный моноглицерид, приготовленный из кошерных растительных масел и жиров; полупластичная масса	- эмульгатор для низкожирных маргаринов и спредов. - эмульсия типа вода-в-масле в столовых маргаринах - аэрирующий агент и для продления сроков годности в маргаринах для выпечки - стабилизатор в ореховом масле	0,4-0,8
<b>Admul MG 60-04</b>	Моно- и диглицериды, полученные из кошерных растительных масел и жиров, содержит 60% моноглицеридов; шарики	- как эмульгатор в водномасляных эмульсиях при производстве маргарина и спредов - как взбивной агент и для продления срока хранения для маргаринов, использующихся в хлебобулочной промышленности - как взбивной агент в мороженом или в кремообразных продуктах, имитирующих мороженое	0,8-1,2
<b>Admul MG 44-04</b>	кошерный и халяльный моно- и диглицерид, приготовленный из растительных масел и жиров. Содержит 44% моноглицеридов; шарики	Рекомендован для производства: - маргарина и спредов - шортенингов - сухие жировые порошки - мороженое и имитационные крема - стабилизатор для эмульсий типа масло в воде (соусы, дрессинги)	0,8-1,2

Продукт: **ЭМУЛЬГАТОРЫ**

Производитель: KERRY Inc. (Ирландия)



Продукт	Описание	Область применения	Дозировка, %
<b>Myvatex ML 430</b>	смесь моно и диглицеридов (E471) и лецитина (E322); хлопья	Идеально подходит для спредов жирностью 40-72%. Обладает отличными эмульгирующими свойствами, улучшает текстуру и намазываемость, используется как эмульгатор в маргаринах для жарки	0,6-0,9
<b>Myvatex 407</b>	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
<b>Admul WOL 1408</b>	является смесью эфиров полиглицерина взаимозаэтерифицированных рициноловых кислот, ПГПР. Кошерный продукт; вязкая жидкость коричневого цвета	- регулятор вязкости при производстве шоколада и продуктов из какао (0,200%). - как эмульгатор в системах вода-в-масле при производстве смазок - как эмульгатор в системах вода-в-масле при производстве низкожирных спредов (0,100-0,400%)	0,1-0,5
<b>Admul T 80</b>	полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат (E433); маслянистая жидкость желтоватого или жёлтого цвета	- мороженое, щербет – обеспечивает сухость поверхности для экструзии - шортенинги – применяется индивидуально или в комбинации с моноглицеридами. - витаминные смеси – позволяет использовать водорастворимые витамины	0,1-0,3
<b>Admul T 60</b>	поли-окси-этилен (20) сорбитан моностеарат; жидкость от жёлтого до янтарного цвета	- взбивные топинги, возможно в комбинации с моноглицеридами, обеспечивает высокую сбитость, сухость и текстуру. - забеливатели для кофе – обеспечивает прекрасную растворимость без отделения жира. - дрессинги – обеспечивает стабильность эмульсии - мороженое, щербет – обеспечивает сухость поверхности для экструзии - шортенинги – применяется индивидуально или в комбинации с моноглицеридами.	0,1-0,3
<b>Admul PGE 1420</b>	кошерный и халяльный эфир полиглицерина жирных кислот растительного происхождения. Полиглицериновая часть в основном представлена ди-, три- и тетраглицерином; маслянистая жидкость жёлтого цвета.	- как взбивной агент и для продления срока хранения для маргаринов, использующихся в хлебобулочной промышленности - как взбивной агент в мороженом или в кремообразных продуктах, имитирующих мороженое	0,1-0,5
<b>Admul GLP 2033</b>	кошерный и халяльный эфир моноглицеридов молочной кислоты и моно- и диглицеридов; хлопья	- аэрирующий агент в взбиваемых жировых порошках - аэрирующий агент для мороженого и имитационных кремов	0,1-0,3



Продукт: **SPLENDID® специальный пектин тип 200.**

Производитель: CPKelco (Дания)

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: низкожирные молочные продукты, напитки, спреды, соусы

**SPLENDID® тип 200 в низкожирных спредах.**

Целью разработки SPLENDID® являлся поиск простого натурального решения проблемы замены жира. Необходимо отметить комплекс функциональных свойств данного типа пектина, который делает его уникальным водосвязывающим, структурообразующим и эмульгирующим агентом. Популярность маргарина и столовых спредов значительно выросла в течение последних 15-20 лет. В частности, доля рынка низкожирной продукции с содержанием жира 20-40% значительно увеличилась за счет сокращения сегмента полножирной продукции. Новое поколение продуктов включает продукты с комбинацией растительных и молочных жиров; широкий ассортимент молочных спредов с различным содержанием жира. С использованием SPLENDID® тип 200 Вы можете изготовить продукты нового поколения, характеризующиеся улучшенным качеством и повышенной рентабельностью производства.

**Преимущества SPLENDID® тип 200 :**

- SPLENDID® тип 200 - патентованный специальный тип пектина, предназначенный для использования в качестве заменителя жира и структурообразователя с высокой водосвязывающей способностью (до 50 частей воды);
- Маркировка спредов, изготовленных с применением SPLENDID® тип 200, как натуральных продуктов, поскольку данный продукт представляет собой пектин, натуральный генетически немодифицированный продукт растительного происхождения. Продукт разрешен для применения в кошерной пище;
- SPLENDID® тип 200 обладает нейтральным вкусом, не маскирует вкус продукта, обеспечивает хорошее высвобождение аромата ;
- Является заменителем желатина ;
- Продукт имеет длительный срок хранения и поставляется в сухом виде ;
- Высокорентабельный продукт с низкой нормой внесения (0,2-0,5%) ;
- Продукт характеризуется стабильностью в отношении температуры, солей, механического воздействия в широком диапазоне величины pH от 2 до 8 и легкостью применения: может быть внесен в сухом виде, включая низкотемпературное производство; без специальных требований предварительной обработки и добавления солей кальция. Не требует специального оборудования и изменения технологии;
- Продукт не образует гель, но быстро набухает, превращаясь в мягкие жироподобные частицы, замещающие текстуру и вкусовые ощущения жира, формирующие мягкое сливочное вкусовое восприятие готового продукта;
- SPLENDID® тип 200 улучшает стабильность эмульсии в процессе производства и хранения. Таким образом, низкожирные спреды, изготовленные с его применением, характеризуются улучшенной термоустойчивостью и увеличенным сроком хранения;
- Снижается норма внесения эмульгатора.

Продукт: **НАТУРАЛЬНЫЕ КРАСИТЕЛИ**

**Область применения:** для окрашивания продуктов масложировой промышленности.

Производитель: Biocon del Peru (Перу)





Благодаря специфическому климату, Перу является основным источником сырья аннато в мире. Мы «из первых рук» готовы предложить своему клиенту со склада в Москве целый спектр красителей компании Biocon Del Peru (Перу) для всех отраслей пищевой промышленности.

**Описание:**

Семена аннато (annatto) получают из дерева Bixa Orellana. Продукты из аннато применяются в пищевой промышленности и придают готовому изделию оттенки от желтого до оранжевого.

Для окрашивания продуктов масложировой промышленности часто используется смесь Аннато-Турмерик (куркумин). Из-за различного соотношения турмерика (источник желтого цвета) и аннато (источник оранжевого цвета) краситель при использовании может давать оттенки от желтого до более оранжевого.

Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
 Желтый	Biocon ATOS-C3	суспензия цветового пигмента экстрагированного из турмерика и семян аннато в растительном жире	0,001- 0.1%	18 мес.
 Желтый	Biocon ATOS-C4	суспензия цветового пигмента экстрагированного из турмерика и семян аннато в растительном жире с эмульгатором	0,001- 0.1%	18 мес.


Производитель: DSM Nutritional Products Ltd.



**Описание:**

Компания DSM Nutritional Products занимает лидирующую позицию в области исследований, разработок и в производстве пищевых ингредиентов, в частности, каротиноидов. Применение каротиноидов компании DSM дает возможность получить привлекательный внешний вид продукта со стабильной цветовой окраской, а так же обогатить его питательными веществами.

Каротин (провитамин А) проявляет себя в способности расщепляться в организме человека с образованием витамина А.

Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
 Желтый	Бета-каротин FS 30%	вязкое масло красно-коричневого цвета, содержащее измельченные кристаллы каротина, диспергированные в кукурузном масле	10-20 мг/кг	36 мес. при темп. 150°C