



Продукт: **НАТУРАЛЬНЫЕ КРАСИТЕЛИ**
Область применения: для окрашивания напитков.



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	Срок годности
 Малиновый	Biocon APC – RAZ80 E	Жидкий кармин кислотоустойчивый	0,5-1,0 кг/т	12 мес.
 Клубничный	Biocon APC-RAM 60	Жидкий кармин кислотоустойчивый	0,5-1,0 кг/т	12 мес.



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	Срок годности
 Красный	Сок красной свеклы SD00180017 (AL BETT 0836)	Порошок свеклы красного цвета	0,1-0,5 %	36 мес.
 Фиолетовый	Сок красной свеклы SD00180009 (AL BETT 0046)	Порошок свеклы фиолетового цвета	0,1-0,5 %	36 мес.
 Пурпурно-Красный	Сок пурпурной моркови концентрированный CC00310006 (CL CARP 0104)	Краситель жидкий из пурпурной моркови	0,1-1,5 %	18 мес.

Продукт : Гидроколлоиды для напитков.

Производитель: CP Kelco

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.

Гидроколлоиды CP Kelco для восполнения вкусовых ощущений в напитках со сниженным содержанием фруктовой части:

1) Пектины:

Название пектина	Область применения
GENU® пектин тип VIS	Готовые к употреблению сокодержащие напитки
GENU® пектин тип VIS/200	Сухие быстрорастворимые смеси для приготовления фруктовых напитков
GENU® пектин тип BETA	Концентрированные соки, ароматические эмульсии

- Развивают чистые (невязкие) вкусовые ощущения
- Способствуют лучшему высвобождению аромата
- Стабилизируют фруктовую мякоть
- Стабилизируют фруктовые эмульсии
- Стабильны в средах с pH 2.5 - 4.0
- Стандартизированы по реологическим характеристикам

 2) Ксантановая камедь **KELTROL®**

KELTROL® APF – ксантановая камедь применяется в напитках с содержанием натурального сока менее 20% для улучшения консистенции, развития вкусовых ощущений и увеличения вязкости. Норма внесения **KELTROL® APF** – 0.02-0.05%.

 3) **SEKOL** камедь целлюлозы

Улучшение консистенции напитков можно добиться с помощью **SEKOL LVD®** камедью целлюлозы:

- загущение,
- стабилизация мякоти,
- препятствие образованию масляных колец на поверхности напитка,
- маскирование послевкусия некоторых подсластителей в низкокалорийных напитках.

Норма внесения **SEKOL® LVD** камеди целлюлозы составляет 0,3-0,5%

 4) Геллановая камедь **KELCOGEL® PS** смесь геллановой камеди

- Стабилизация мякоти и взвеси
- Специальная смесь, состоящая из геллана, пектина и сахара
- Отлично работает в различных фруктовых соках
- Превосходная стабильность в течение длительного времени
- Низкие дозировки – 0.25-0.30%
- Рекомендуемый диапазон pH 3.0- 4.0 (дозировки выше при более низком pH)
- Легкие освежающие вкусовые ощущения
- Можно использовать при обогащении кальцием

 5) **KELCOGEL® LT100-P** геллановая камедь

Область применения **KELCOGEL® LT100-P**

- стабилизация и суспендирование включений во фруктовых соковых напитках с pH выше 3.2.
- Функциональные характеристики **KELCOGEL® LT100-P**
- псевдопластичная реология,
- низкая активность с кальцием,
- устойчивость в кислой среде,
- легкость диспергирования и гидратации.
- Стандартная норма внесения продукта составляет 0.025 - 0.035%.