

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.

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 0000118 от 03.04.2016

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

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, обеспечивающих уникальные, безопасные и инновационные решения на всех стадиях производства и потребления.

Описание: ванилин 99,9% – белый или беловатый кристаллический порошок с типичным ароматом ванили.








Продукт: **Натуральные красители.**

Применение: для фруктопереработки.



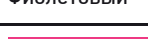
Производитель: Biocon del Peru S.A.C. (Перу).



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.
 Желтый	Biocon TWM 160	Куркумин (турмерик) жидкий	0,01-0,5 кг/т	18 мес.

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



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.

Каротиноиды для обогащения и окрашивания.

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.

Сахарозаменители.

Продукт : **Экстракты стевии.**

Производитель: PureCircle Limited Group (Великобритания)

Стевия – это первый полностью натуральный это первый полностью натуральный безкалорийный заменитель сахара 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: **Инулин Frutafit IQ.**

Производитель: Sensus B.V. (Нидерланды).

Frutafit IQ – нативный инулин/фруктоолигосахарид (ФОС). Это натуральный пищевой ингредиент в порошке, экстрагированный из корня цикория.

Frutafit IQ представляет собой агломерированный порошок с превосходной растворимостью и смачиваемостью. Соответственно **Frutafit IQ** великолепно подходит для продуктов быстрого приготовления. Инулин из цикория представляет собой полидисперсную смесь линейных полимеров фруктозы с преимущественным количеством концевых единиц глюкозы.

Состав: Сухие вещества 95-99%

Композиция состава сухих веществ:

Углеводы $\geq 99.5\%$ (Инулин ≥ 90 , Фруктоза, глюкоза, сахароза ≤ 10)

Дополнительные характеристики продукта:

Внешний вид: белый порошок тонкого помола

Рассыпчатость: великолепная

Смачиваемость: великолепная

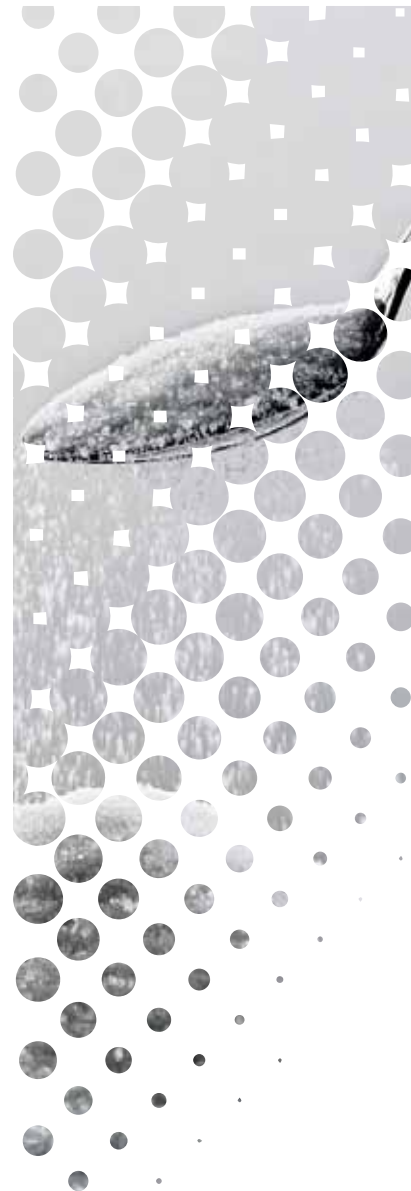
pH: нейтральный

Вкус нейтральный, слегка сладкий

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

Энергетическая ценность: 1.2 ккал/г

Гликемический индекс: 14





Продукт : **ГЕНУ Пектины.**

Производитель: CPKelco.

Компания 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 AS	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 150 USA-SAG тип DZ медленной садки кондитерский	Производство джемов, желе и конфитюров с содержанием сухих веществ 50-70%	0.1-1.2%



A HUBER COMPANY

Продукт : Пектины.

Производитель: CPKelco ApS (Дания).

Компания 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.

Область применения:

для фруктопереработки, джемов, фянов.

Состав:

GENU® Explorer пектин является натуральной пищевой камедью, получаемой из цитрусового жома. Исторически пектин использовался для приготовления джемов и желе.

Преимущества:

- помогают добиться насыщенных кремообразных вкусовых ощущений и текстуры при низком содержании сухих веществ;
- пектины GENU® Explorer способны удерживать влагу в джемах и спредах без использования дополнительных камедей; контролируют синерезис;
- помогают добиться равномерного распределения фруктов при низком содержании сухих веществ;
- ниже представленные пектины обладают устойчивостью к воздействию высоких температур при увеличенном хранении перед розливом.

Новые типы пектинов CP Kelco	Применение
GENU®Explorer пектин 65 CS	Выдавливаемые джемы, фруктовые спреды, термостабильные джемы
GENU®Explorer пектин 155 AS	Выдавливаемые джемы, фруктовые спреды
GENU®Explorer пектин 145 AS GENU®Explorer пектин 45 CS	Выдавливаемые джемы, фруктовые спреды
GENU®Explorer пектин 130 AS GENU®Explorer пектин 30 CS	Выдавливаемые джемы, фруктовые спреды



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 Produktion GmbH (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 S.r.l. (Италия).



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.

