

30
Лет
МИЛОРАДА



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;
- Модуляция вкуса.

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 0009840 от 25.11.2020г



SOLVAY
asking more from chemistry®

Продукт : **Ванилин**

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

Описание:

RHOVANIL® – ванилин 99,9%-белый или слабоокрашенный кристаллический порошок с типичным ароматом ванили.

RHOVANIL® NATURAL CW – натуральный ванилин, полученный из феруловой кислоты - белый или слабоокрашенный кристаллический порошок с типичным ароматом ванили.

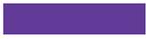
VANIFOLIA® – натуральный пищевой ароматизатор Ванили - белый или слабоокрашенный кристаллический порошок с типичным ароматом ванили.

30
Лет

МИЛОРАДА

Продукт: **Натуральные красители****Область применения:** для кондитерской промышленности.**BIOCONCOLORS**

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

Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
 Фиолетовый	Biocon 40 B	Кармин жидкий	0,5-2,0 кг/т	18 мес.
 Малиновый	Biocon 180	Кармин жидкий	0,1-0,3 кг/т	18 мес.
 Оранжевый	Biobixin 50	Раствор аннато	0,03-0,05 кг/т	12 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.
От жёлтого до оранжевого	Бета-каротин 30 % FS	Вязкое масло красно-коричневого цвета,	0,08-0,03 кг/т	36 мес.

Производитель: Sethness-roquette. (Франция)

SETHNESS-ROQUETTE

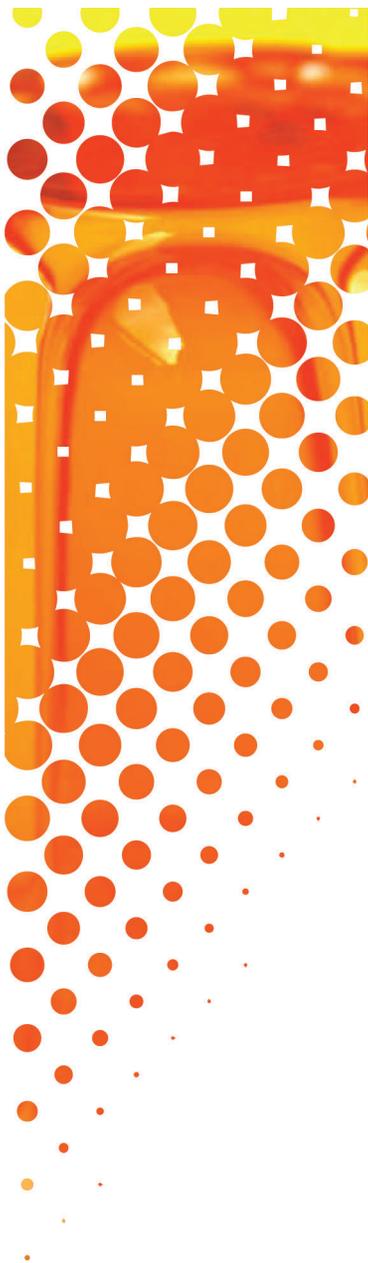
Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
От светло- до темно-коричневого	Краситель карамельный 3350ACS50PW (E150c)	Сухой водорастворимый порошок	0,5-5,0 кг/т	36 мес.
От светло- до темно-коричневого	Краситель карамельный 4400 (E150d)	Сухой водорастворимый порошок	0,5-5,0 кг/т	24 мес.

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



Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
 Красный	Сок красной свеклы концентрированный	Порошок свеклы красного цвета	0,1-0,6 %	36 мес.

30
Лет
МИЛораДА



Производитель: NOREVO Produktion GmbH (Германия).



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

Описание:

представляет собой очищенный стандартный порошок, произведенный 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.

Производитель: LBG Sicilia S.r.l. (Италия).



Продукт : **Камедь Рожкового Дерева**

Описание:

натуральный растительный гидроколлоид, который выделяют из семян Рожкового дерева. Используется, как загуститель стабилизатор, слабый гелеобразователь, средство для капсулирования. Применяется в производстве мороженого, молочных продуктов, плавленых сыров, фруктовых и овощных консервов, может добавляться в тесто для сохранения свежести хлебобулочных изделий.

Продукт: **Фруктовые, ягодные и овощные порошки, хлопья и кусочки (кранчи)**

Производитель: DIANA FOOD (Франция).

У компании Diana Food есть возможность применять такие важные технологии как экстрагирование, концентрирование, вальцовая сушка, распылительная сушка и экструдирование. В своем производстве компании перерабатывает различные фрукты, ягоды и овощи. На производственных предприятиях компании осуществляется чрезвычайно строгий контроль на протяжении всего процесса производства: проверка поступающего сырья, контроль в режиме реального времени, заключительная проверка готовой продукции и контроль посторонних включений.

Как результат продукты в виде порошков, хлопьев и кусочков (кранчей)

Описание:

Применение таких продуктов позволит предать хлебобулочным изделиям:

Различные текстуры в зависимости от назначения от мягкой до хрустящей;

Узнаваемость фруктов с визуальным и вкусовым впечатлением;

Управление сроком годности с помощью контроля показателя

«активности воды»;

Реальное содержание фруктов указывается на этикетке для обеспечения решения решений по типу «чистая этикетка»

Для приверженцев подлинности и более предприимчивых потребителей компания Diana Food предлагает широкий выбор:

Садовые фрукты - Яблоко, абрикос, вишня, груша, персик...,

Тропические фрукты - Банан, ананас, манго, маракуйя...,

Ягоды - Клубника, малина, черника, черная смородина...,

Цитрусовые - Лимон, апельсин, лайм, грейпфрут...,

Суперфрукты - Клюква, гранат, годжи...,

Сладости - Мед, карамель, мята...

dianafood 



Ингредиенты для замены сахара

Продукт: **Модуляторы вкуса**

Статус: натуральные ароматизаторы

Сырье: экстракты сладких трав

Варианты:

- с содержанием стевииолгликозидов
- безстевииольные

Свойства:

Усиление сладости с привнесением дополнительных атрибутов вкуса:

- ощущение сливочности, «тела» продукта;
- выделение фруктовых, карамельных, медовых нот;
- маскировка неприятных послевкусий.



Продукт: **Фруктоолигосахариды**

Производитель: QUANTUM HI-TECH BIOLOGICAL CO., LTD.

- пищевые волокна с доказанными пребиотическими свойствами
- сходны с инулином по химической структуре, более короткоцепочечные соединения
- получены из тростникового сахара

Свойства:

- хорошая растворимость
- приятный сладкий вкус
- 30% сладости от тростникового сахара
- не темнеет при температурной обработке (нет реакции Майяра)
- разрешен и применяется в продуктах питания для детей раннего возраста
- остается стабильным при pH<4 при низких температурах
- сохраняет свойства при pH=7 при нагревании до 140 °C

Варианты:

- **FOS- 95S** – сухой порошок 95%
- **FOS- 95L** – жидкий концентрат 95%



Продукт: **Сироп агавы**

Производитель: NOREVO Produktion GmbH (Германия)

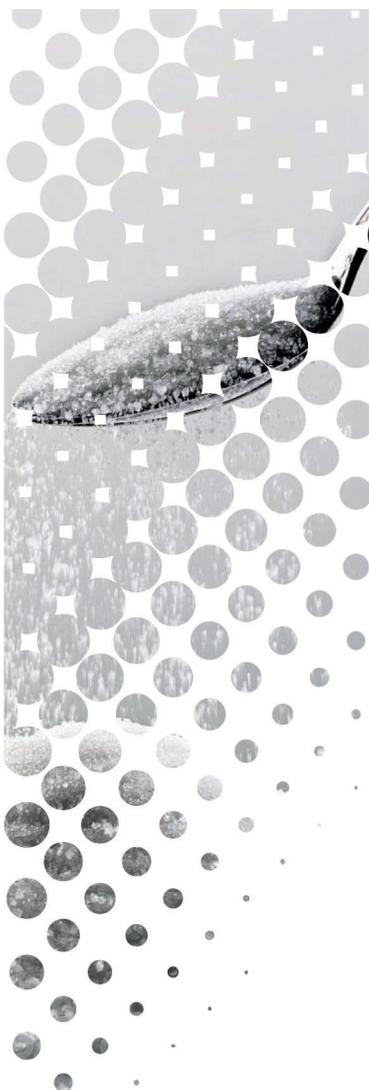
- жидкий сироп-концентрат растительного происхождения;
- получен из мексиканских дикорастущих растений *Agave Salmiana* и *Agave Tequilana*;
- подтвержденный органический статус.

Варианты:

- **Light:** нейтральный, от мягкого до слегка карамельного вкуса;
- **Dark:** солодовый и карамельный вкус;
- **Powder:** нейтральный подсластитель, альтернатива сахару и меду.

Свойства:

- высокая подслащивающая способность 125-150% (сладость 10%-ного по массе раствора сахарозы принята за 100%);
- гликемический индекс (ГИ): 15-17;
- содержание сахаров в сухом веществе:
Фруктоза ≥ 65%
Глюкоза ≥ 26%
Сахароза ≥ 3%



30
Лет

МИЛОРАДА

Продукт: ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ BIOBAKE™

Производитель: Kerry Bio-Science.

Компания Kerry является лидером в производстве пищевых ингредиентов для пищевой промышленности. Компания предлагает инновационные, практические решения в области кулинарии, производстве молочных продуктов, хлебопечении, а так же напитков.

Описание:

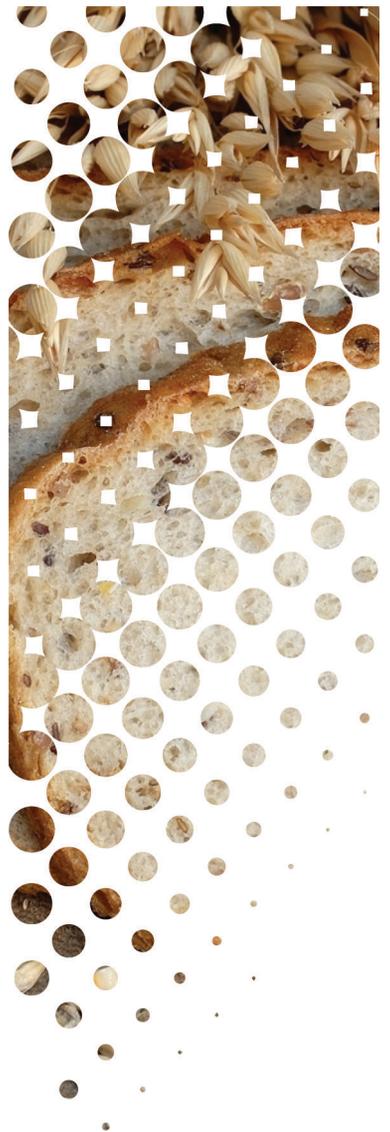
- **Biobake® BPN** – бактериальная протеаза, активность 120000 NPU u/g, смягчает жесткую глютеную структуру, может применяться в печенях и крекерах;
- **Biobake® BSC** – бактериальная протеаза с амилазой, активность 32300 NPU u/g 153700 BBA u/g, смягчает жесткую глютеную структуру, улучшает цвет корки и когезию теста, может применяться для крекеров;
- **Biobake® 10XP** – грибная гемицеллюлоза, активность 10000Xyl u/ml, бактериальная протеаза в порошковой форме с дрожжевым экстрактом в качестве функционального носителя, активность 18000 NPU u/g, используется как альтернатива в печенье и крекерах.
- **Biobake® CNW** – бактериальная протеаза и гемицеллюлоза, активность 90000 NPU u/g 3000 Xyl u/g, применяется в производстве рожков для мороженого и вафель, снижает намокаемость продукта.
- **Biobake Fresh CK** – улучшает текстуру/органолептику продуктов типа пирогов в процессе хранения, создает тонкую и однородную корку, легок в применении.
- **Biobake STDRI** - эффективная липаза, отмечаются отличные функциональные свойства при совместном применении с другими ферментами (стабильность и объем), идеален как в комбинации с эмульгатором (например, DATEM), так и отдельно;
- **Biobake GTN 500** – фермент для улучшения функциональных характеристик низкокачественной пшеничной муки, стабилизации замороженного теста и снижения глютена в готовом продукте, идеален в комбинации с другими ферментами (**Biobake STDR1, Biobake Optium 815**)

Arla Foods IngredientsDiscovering the wonders of whey **Продукт: Сывороточный пермеат**

Производитель: Arla Foods Ingredients (Дания)

Arla Foods это один из мировых лидеров в производстве молочных продуктов предлагает сывороточный пермеат Variolac 850. Данным продуктом можно заменить сухое молоко/порошок молочной сыворотки в мучных кондитерских изделиях в соотношении 1/1

- Усиливает вкус продукта
- Способствует реакции Майяра (более поджаристая корочка)
- Низкая зольность
- Стабильный минеральный состав
- Приятный молочный вкус (отсутствует соленый привкус)



30
Лет
МИЛОРАДА



Продукт: **Ингредиенты DSM для обогащения продуктов**

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.

Водорастворимые витамины (B1, B6, биотин, бета-каротин1%CWS).

Жирорастворимые витамины (E)

Полиненасыщенные жирные кислоты:

MEG-3 10 n-3 INF порошок S/SD (Омега 3)

Содержит эйкозапентаеновую (ЭПК) и докозагексаеновую (ДГК) кислоты.

Витаминные и витаминно-минеральные премиксы :

• **Витаминные премиксы Quali-Blend Essential DAADE.**

Содержат витамины А, D3, Е.

Применение: Напитки, кондитерские и мучные изделия, молочные продукты, снеки, сухие смеси.

Концепции: **Антиоксидантная защита. Необходимо для детей и подростков. Красота изнутри. Здоровые кости.**

• **Витаминный премикс CustoMix 963/7.**

Содержит витамин С, В6, ниацинамид, пантотеновая кислота, фолиевая кислота.

Концепции: **Активируй свою энергию. Жизненный тонус. Заряд бодрости.**

• **Витаминный премикс 961**

Содержит витамин С, Е, биотин, ниацинамид, В1, В2, В6, В12, пантотеновая кислота, фолиевая кислота.

Концепции: **Необходимо для здоровья. Необходимо для детей и подростков.**

Все для активной жизни.

• **Витаминный премикс CustoMix Energy.**

Е, В1, рибофлавин, В6, ниацинамид, пантотеновая кислота, биотин, витамин С, таурин, кофеин.

Концепции: **Здоровый рост и развитие.**

• **Витаминный премикс CustoMix IMMUNITY .**

Содержит витамин С, Е, биотин, ниацинамид, В1, В2, В6, В12, пантотеновая кислота, фолиевая кислота, цинк, селен.

Концепции: **Укрепляй свой иммунитет. Все для активной жизни.**

Забота о Вашей красоте.

• **Витаминный премикс Rovifarin 4D.**

Содержит витамин В1, В2, В6, ниацинамид, фолиевая кислота, железо, фосфор.

Концепции: **Здоровый рост и развитие.**

• **Аскорбиновая кислота.**

Обогащение продуктов витамином С (фруктовые соки, сокосодержащие напитки, безалкогольные напитки, фруктовые и овощные пюре, сухие завтраки, твердая карамель, желеино-пастильные изделия).

30
Лет

МИЛОРАДА

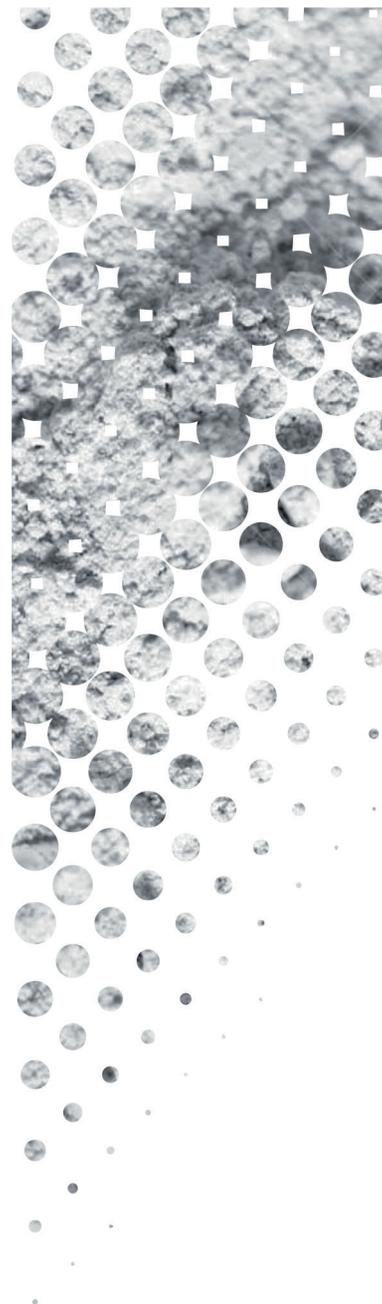
Продукт : **Эмульгаторы**

Производитель: Kerry Ingredients & Flavours Ltd. (Ирландия).

Компания является мировым лидером в производстве пищевых ингредиентов для пищевой промышленности.

KERRY

Продукт	Описание	Область применения	Функция эмульгатора	Дозировка %
Admul Datem 1916	эфиры моно- и диглицеридов диацетилвинной кислоты жидкость от желтого до коричневого цвета	-хлебобулочные изделия -бисквиты -торты	-обрабатываемость теста - подъем в печи -объем готового изделия -улучшение структуры мякиша -- позволяет снизить жирность печенья и бисквитов на 20-30%	0,1-0,3
Admul Datem 1939	диацетилвинные эфиры моно- и диглицеридов жирных кислот порошок серо-белого цвета	-хлебобулочные изделия -бисквиты -пончики	-обрабатываемость теста - подъем в печи -объем готового изделия -улучшение структуры мякиша	0,1-0,3
Admul GLP 1146 Admul GLP 1147C	эфиры молочной кислоты моно- и диглицериды и жирных кислот	-бисквиты	-объем готового изделия -улучшение структуры мякиша	0,1-0,3
Admul MG 42-04	моно- и диглицериды и жирных кислот гранулы серо-белого цвета	-бисквиты	-структура изделий -стабильный объем	0,3-0,5
Admul PGE 1405	эфиры полиглицерина и жирных кислот свободно сыпучий порошок кремово-белого цвета	-торты и пирожные -рулеты и кексы -вафли -печенье с начинкой	-быстрое сбивание -стабильная структура -удлинение срока годности	0,3-0,5
Admul PGE 1420	эфиры полиглицерина и жирных кислот жидкость от грязновато-белого до желтого цвета	-торты и пирожные -рулеты и кексы	-объем готового изделия -улучшение структуры и вкуса мякиша	0,3-0,5
Admul PGE 1445	эфиры полиглицерина и жирных кислот свободно сыпучие гранулы кремово-белого цвета	-торты и пирожные -рулеты и кексы	-стабильная структура -удлинение срока годности	0,3-1,0
Admul SSL 1078	стеарол-лактат натрия микрогранулы кремового цвета	-хлеб -сдобная выпечка	-обрабатываемость теста -сохраняет свежесть изделия	0,1-0,3
Admul WOL 1408K	смесь эфиров полиглицерина взаимоэтерифицированных рициноловых кислот вязкая жидкость коричневого цвета	-торты и пирожные -рулеты и кексы	-быстрое сбивание -стабильная структура -удлинение срока годности	0,3-0,5



30
Лет
МИЛораДА



Продукт: **Фруктово-ягодные наполнители для хлебобулочных изделий**

Производитель: АгрANA Фрут (Россия).

АгрANA - международная австрийская промышленная компания. Использует в своем производстве сельскохозяйственные товары и создает промышленную продукцию для обрабатывающих отраслей. АгрANA всегда предлагает высокое качество, а также инновационные идеи и опыт в области разработки продуктов, оцененный клиентами по всему миру, будь то глобальные или региональные игроки.

Не термостабильные наполнители для шоколадных плиток, конфет, бисквитов типа Барни. Brix 60-75.

- Клубника
- Вишня
- Малина
- Апельсин

Не термостабильные наполнители для круассанов, донатсов, маффинов и как прослойка в торты. Brix 40-60.

- Банан
- Лесные ягоды
- Карамель
- Киви-крыжовник
- Клубника

Термостабильные наполнители с кусочками до 10мм, 60-70% фруктовой части. Brix 30-40.

- Яблоко
- Абрикос
- Груша
- Лесные ягоды
- Вишня
- Слива
- Клубника

Термостабильные наполнители с кусочками до 5мм, 30% фруктовой части. Brix 45-50.

- Клубника
- Черная смородина
- Малина
- Яблоко
- Вишня
- Абрикос

Условно термостабильные наполнители с кусочками до 10мм, 40% фруктовой части. Brix 30-40.

- Вишня
- Персик
- Яблоко-корица
- Лесная сказка
- Черная смородина
- Черника
- Груша
- Клубника
- Яблоко
- Малина

30
Лет

МИЛОРАДА

Продукт: Ингредиенты Медбиофарм для обогащения продуктов

Производитель: ООО «НПК «Медбиофарм», Россия.

ООО «НПК «Медбиофарм» – научно-производственная компания, разработчик и производитель оригинальных активных соединений для фармацевтической, пищевой и косметической промышленности. Компания является частью Альянса компетенций Парк активных молекул - партнерства, созданного для помощи ученым-новаторам в прохождении всех этапов превращения инновационной идеи в коммерческий продукт.

Применение: кондитерские, молочные, мясные, масло-жировые, хлебобулочные продукты и напитки.

Йодказеин – йодированный молочный белок с содержанием йода 7-10%, аналог йода материнского молока.

- Не токсичен. В отличие от минерального йода, не вступает в большинство химических реакций с органическими веществами организма;
- Не вызывает передозировки йодом. Механизм усвоения йода регулируется самим организмом;
- Гарантированное содержание йода в продукте. Устойчив к длительному хранению, термообработке, заморозке;
- Рекомендован Минздравом РФ (МР 2.3.7.1916 – 04) Масштабные клинические исследования (25000 чел., 2000-2002 гг.);
- Разрешен для применения детям с 2 лет. Включен в ГОСТ Р 52 783-2007 “Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста”;
- Уникальная органическая формула: ПАТЕНТЫ РФ, США, Евразийский.

Селексен – источник безопасного селена, органическое соединение селеноксантен с содержанием селена 23-24%.

- Не токсичен (в отличие от минерального селена);
- Способствует лучшему усвоению йода;
- Не вызывает передозировки селеном;
- Повышает иммунитет (повышает активность ферментов, ответственных за защитные силы организма);
- Антиоксидант;
- Защищает от повреждающего действия ионизирующих излучений и токсических веществ;
- Усиливает активность и сохранность клеток сердечно-сосудистой и репродуктивной систем;
- Усиливает адаптацию и стрессоустойчивость организма;
- Эффективен при аллергических заболеваниях респираторного тракта и повторных трахеобронхитах;
- Уникальная органическая формула: ПАТЕНТЫ РФ №2213092, №2239632.

Фларабин – пребиотик, источник растворимых пищевых волокон (арабиногалактан).

- Повышает иммунитет;
- Улучшает внешний вид, состояние кожи;
- Улучшает физическую форму и выносливость;
- Идеально подходит для диеты (способствует снижению массы тела, избавляет от головных болей, головокружений присущих диете (снижает образование и адсорбцию мочевины);
- Увеличивает продолжительность и улучшает качество жизни (нормализует работу и микрофлору желудочно-кишечного тракта как пребиотик, снижает риск возникновения рака толстой кишки и диабета, очищает организм от шлаков и токсичных веществ.

Дигидрохверцетин (Лавитол) – природный антиокислитель, натуральный экстракт Даурской или Сибирской лиственницы.

- Высокая Р-витаминная активность (препятствует повреждающему действию свободных радикалов и различных излучений – УФ, СВЧ, радиационное, электромагнитное);
- Повышает сопротивляемость организма инфекциям;
- Повышает чувствительность к инсулину;
- Обладает бактериостатическим и противовоспалительным действием;
- Обладает противоаллергическим действием;
- Увеличивает срок годности продуктов;
- Устойчив к термической обработке.

