

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 0006383 от 09.02.2017

Продукт : **Ванилин**

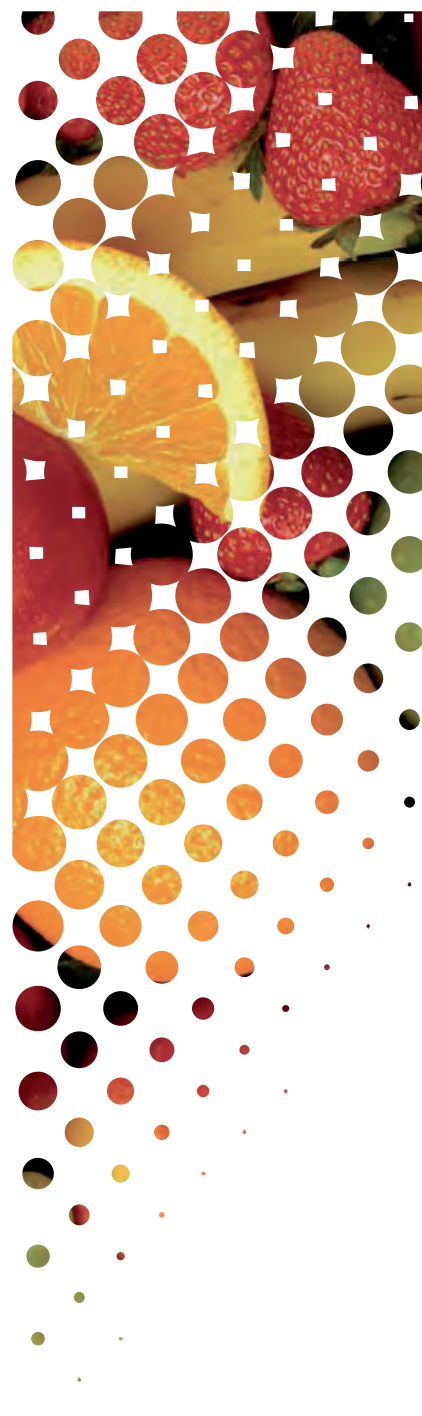
Производитель: Rhodia Operation SAS (Solvay Group) (Франция).

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:

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

Эссеншл® - ванилин 99,7% - белый или слабоокрашенный кристаллический порошок с типичным ароматом ванили.





Ароматизаторы для плавленых, творожных сыров и соусов

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

Продукт: **Ферментированные сырные ароматизаторы**

Одна из последних разработок компании – это натуральные ароматизаторы, полученные ферментацией высококачественного молочного сырья. В результате направленного гидролиза продукт приобретает яркую вкусоароматическую композицию, свойственную сырам с длительным сроком созревания.

Форма: паста

Статус: ароматизаторы натуральные

Преимущества:

- Натуральный вкус именного сыра, без химических нот;
- Отличное длительное послевкусие;
- Хорошо удерживаются в конечном продукте во время хранения;
- Удобство применения – не требуется изменения стандартного технологического процесса;
- Продукты декларируются как «ароматизаторы натуральные» и не подпадают под ветеринарный контроль по правилам Таможенного Союза.

Варианты:

Эмменталь H305

- Характерный пикантный, пряный сладковатый вкус швейцарского сыра.

Чеддер H308

- Зрелый, острый с легкой кислинкой и приятным ореховым послевкусием.

Продукт: **Сухие ароматизаторы с включениями**

Наиболее удобная форма внесения вкусовой части в виде ароматизатора с включениями продуктов обеспечивает насыщенный вкус и хорошее визуальное восприятие.

Форма: паста

Статус: ароматизаторы пищевые

Варианты:

Грибы F-19259

- Яркий вкус жареных шампиньонов.
- Состав: сушеные грибы, сушеный лук, вкусоароматические вещества и препараты, копильный ароматизатор, пищевые добавки и носители.

Ветчина F- 19884

- Сочный аромат копченого свиного окорока.
- Состав: вкусоароматические вещества и препараты, соль, какао-порошок, пищевые добавки и носители.



Продукт : **GENU Пектины.**

Производитель: CPKelco (Дания).

Применение: для производства молочных и кисломолочных продуктов

Происхождение: экстракт из кожуры цитрусовых.

Преимущества: свойственная GENU пектинам температурная и кислотная стабильность делают их исключительно устойчивыми к условиям технологического процесса.

Наименование продукта	Область применения	Дозировка %
GENU пектин LM-106-AS-YA	Сметана и кисломолочные напитки, все типы йогуртов – термостатные и резервуарные	0,08 - 0,25
GENU пектин Slendid 200	Молочные продукты с растительными жирами (спреды, сливочные десерты, сметанные продукты, майонезы, соусы) низкожирные продукты	0,2 - 0,3
GENU пектин YM-115-H	Термизированные молочные продукты и творожные десерты длительного хранения, сывороточные и йогуртные напитки с добавлением соков, сливочные сыры	0,2 - 0,4
GENU пектин JMJ	Кисломолочные напитки прямого подкисления	0,2 - 0,4
GENU пектин LM-102 AS-CAB GENU пектин LM-101 AS-CAB	Продукты типа карамели, в т. ч. на молочной основе со средним значением pH	0,2 - 0,8
GENU пектин LM-13CG	Для термостабильной вареной сгущенки (в булках при выпечке не растекается)	0,4 - 0,7
GENU пектин LM-104 AS-FS	Для термостабильной вареной сгущенки	0,8 - 0,9
GENU Explorer пектин ND-200	Молочные десерты с нейтральной средой, пудинги, Панна Котта с пониженным содержанием жира	0,2 - 0,8

Продукт : **Агары Procsa® Gel.**

Производитель: Agar del Pacifico S.A.(Чили).



Происхождение: экстракт из красных морских водорослей

Преимущества: применение данных типов агаров позволяет получать молочные продукты высокой вязкости с пластичной, кремообразной структурой без отделения сыворотки на протяжении всего срока хранения.

Наименование продукта	Область применения	Дозировка %
Агары Procsa®gel (Spreadable, Spoonable)	Сметана, йогурты, сгущенное молоко молочные продукты и десерты	0,15 - 0,25



Продукт: **Каррагинаны.**

Производитель: CPKelco (Дания).

Происхождение: экстракт из красных водорослей.



Наименование продукта	Область применения	Дозировка, %
GENUGEL каррагинан WR-78	Для сгущенного молока и сгущенного вареного молока	0,1-0,5
GENULacta Каррагинаны K100 и NM-300	Для шоколадного молока и ароматизированных молочных напитков	0,015-0,025
GENULacta Каррагинан LP-60	Для молочных десертов и сливок животного и растительного происхождения	0,15-0,30
GENULacta Каррагинан SGI-3F	Для сливок животного и растительного происхождения	0,015-0,030
GENULacta Каррагинан LP-75	Для плавленых сыров, молочных десертов горячего розлива	0,2-0,8
GENULacta Каррагинан LRA-50	Для десертов кисломолочных холодного и горячего розлива, для творожных и сливочных сыров	0,2-1,0

Продукт: **Комплексные стабилизаторы.**

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



Наименование продукта	Область применения	Дозировка, %
Sherex (Шерекс) RM 6629 (сывороточный белковый концентрат, камедь целлюлозы E466, каррагинан E 407, камедь рожкового дерева E410)	Комплекс структурообразующих и стабилизирующих компонентов, для производства творожных и сливочных сыров (в т.ч. термостабильных для применения в сегменте HoReCa и при производстве полуфабрикатов)	0,8-1,5
Sherex (Шерекс) IC 1023 (моно- и диглицериды жирных кислот E471, гуаровая камедь E412, камедь тары E417, камедь целлюлозы E466, каррагинан E407a)	Интегрированная смесь эмульгаторов и стабилизаторов для производства мороженого различной жирности.	0,3-0,5

Продукт: **Камеди.**
 Производитель: CPKelco.

Наименование продукта	Область применения	Дозировка, %
Камедь целлюлозы Sekol LVD	Напитки прямого подкисления, сывороточные напитки	0,2-1,0
Камедь целлюлозы Sekol 30000	Мороженое, сокосодержащие напитки	0,05-0,15
Ксантановая камедь KELTROL	Молочные коктейли, десерты, взбитые сливки, плавленый сыр	0,01-0,4
Геллановая камедь KELCOGEL F	Молокосодержащие продукты, йогурты, десертные желе	0,05-0,25
Геллановая камедь KELCOGEL HM-B	Молочные и растительные нейтральные напитки, коктейли с низким содержанием белка и наличием взвешенных частиц	0,1-0,12
Смесь геллановой камеди с камедью целлюлозы KELCOGEL APM-B	Подкисленные белковые или сывороточные напитки с подвешенными частицами фруктов, мякотью	0,6-0,7

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



Наименование продукта	Область применения	Дозировка, %
Камедь рожкового дерева	Для мороженого, сливочных и плавленых сыров	0,1-0,5

Продукт: **Натуральные красители.**

Применение: для окрашивания продуктов молочной промышленности.

BIOCONCOLORS

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

Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
 Фиолетовый	Biocolor 40 B	Кармин жидкий	0,5-2,0 кг/т	18 мес.
 Вишневый	Biocolor 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, с кристаллами в кукурузном масле	0,01-0,02 кг/т	36 мес.


Производитель: Sethness-roquette. (Франция)



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
 Фиолетовый	Сок красной свеклы концентрированный	Сухой или жидкий краситель красного цвета	0,1-0,6 %	12 мес.
 Красный	Сок красной свеклы концентрированный	Сухой или жидкий краситель фиолетового цвета	0,1-0,6 %	36 мес.
 Пурпурно-Красный	Сок пурпурной моркови концентрированный	Сухой или жидкий краситель из пурпурной моркови	0,1-1,5 %	18 мес.





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, B2, B3, B5, B6, B12, C, биотин, фолиевая кислота).

Жирорастворимые витамины (A, D3, E, K1).

Полиненасыщенные жиры Омега-3.

Витаминные и витаминно-минеральные премиксы :

- **Витаминный премикс H32342 и DAADE.**

Содержит витамины А, D3, Е.

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

- **Витаминный премикс FT162735EU.**

Содержит витамин D3 и кальций.

Концепции: **Укрепляй свои кости. Здоровый рост и развитие. Необходимо для детей и подростков.**

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

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

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

- **Витаминный премикс Rovifarin 4D.**

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

Концепции: **Здоровый рост и развитие.**

- **Аскорбиновая кислота.**

Молекулярная формула: $C_6H_8O_6$

Белый или почти белый, кристаллы или кристаллический порошок, который обесцвечивается при наличии воздуха и влаги; без запаха или почти без запаха. Легко растворим в воде, незначительно растворим в этаноле (96%).

- **Полиненасыщенные жирные кислоты:**

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

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

Концепции: **Здоровый рост и развитие.**

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.

Флавоцен – биофлавоноид дигидрокверцетин, природный антиокислитель, натуральный экстракт Даурской или Сибирской лиственницы.

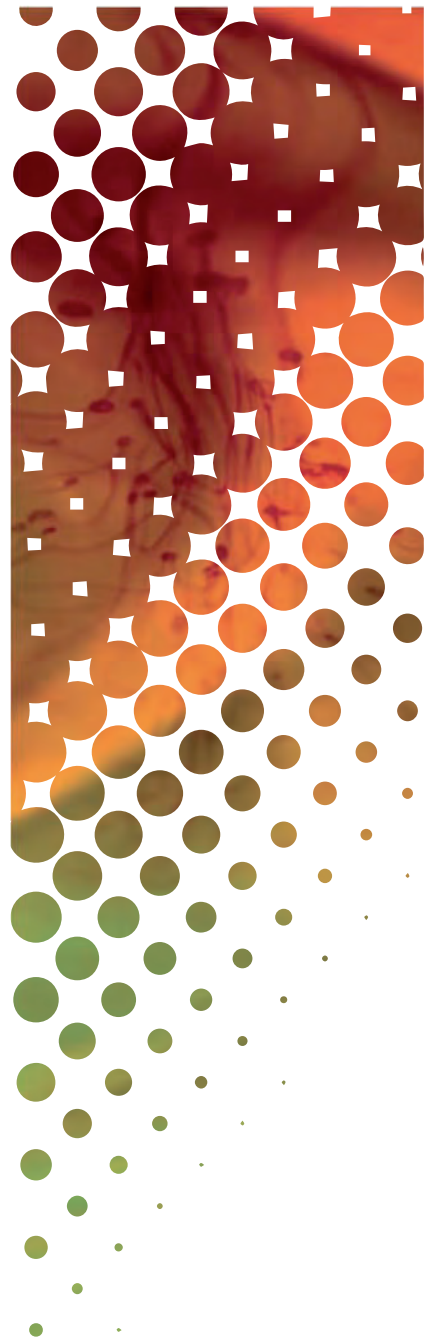
- Высокая Р-витаминная активность (укрепляет стенки капилляров, улучшает кровообращение, кровоснабжение сетчатки глаз);
- Высокая антиоксидантная активность (препятствует повреждающему действию свободных радикалов и различных излучений - УФ, СВЧ, радиационное, электромагнитное);
- Повышает сопротивляемость организма инфекциям;
- Повышает чувствительность к инсулину;
- Обладает бактериостатическим и противовоспалительным действием;
- Обладает противоаллергическим действием;
- Увеличивает срок годности продуктов;
- Устойчив к термической обработке;
- Уникальная методика очистки: ПАТЕНТ РФ на изобретение №2201750.

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.





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 70 IP	Натуральный антиокислитель без ГМО для стабилизации масел и жиросодержащих пищевых продуктов	0,03-0,07
dl-α-Токоферол Ацетат, (витамин E)	Антиокислитель для печени, сэзков, 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

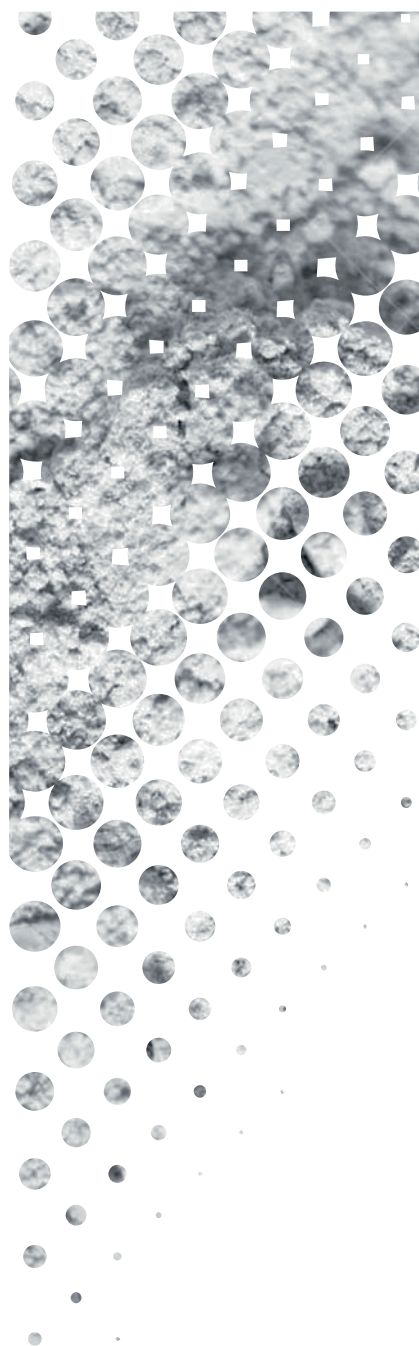
Продукт : Эмульгаторы.

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

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



Продукт	Описание	Область применения	Дозировка %
Myverol 18-04 K	Кошерные и халяльные дистиллированные моноглицериды (E471). Иодное число 3. Универсальный эмульгатор, подходит для изготовления маргаринов, спредов и спец жиров высокой жирности; шарики	- как эмульгатор типа «вода в масле» при производстве маргарина - для продления срока хранения маргаринов, использующихся в хлебобулочной промышленности - как взбивной агент в мороженом или в кремообразных продуктах	0,4-0,6
Myverol 18-50 XL PL K	Является смесью дистиллированных моно- и диглицеридов (E471), приготовленной из кошерных растительных масел и жиров. Иодное число 60; гранулы	- как эмульгатор типа «вода в масле» в низкокалорийных спредах - как регулятор консистенции и аэрирующий агент для кремов на растительной основе, забеливателей для кофе и мороженого - как аэрирующий агент для шортенингов	0,1-0,5
Myverol 18-80 K	Является дистиллированным моноглицеридом (E471), приготовленным из кошерных растительных масел и жиров. Это эмульгатор для маргаринов и спредов низкой и средней жирности, а также специальных жиров. Иодное число 80; пластичная масса	- как эмульгатор для низкокалорийных спредов и маргаринов - как регулятор консистенции и аэрирующий агент для кремов на растительной основе, шортенингов, маргаринов для хлеба	0,4-0,8
Admul MG 60-04 K	Моно- и диглицериды (E471), полученные из кошерных растительных масел и жиров, содержит 60% моноглицеридов; иодное число 3; шарики	- как эмульгатор типа «вода в масле» при производстве маргарина и спредов - для продления срока хранения для маргаринов, использующихся в хлебобулочной промышленности - как взбивной агент в мороженом или в кремообразных продуктах	0,8-1,2
Myvatex ML 430	Смесь моно и диглицеридов (E471) и лецитина (E322); хлопья	Идеально подходит для спредов жирностью 40-72%. Улучшает текстуру и намазываемость, используется как эмульгатор в маргаринах для жарки	0,6-0,9
Myvatex 407	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
Admul WOL 1408 K	Является смесью эфиров полиглицерина взаимозаэтерифицированных рициноловых кислот, ПГПР (E476). Кошерный продукт; вязкая жидкость коричневого цвета	- регулятор вязкости при производстве шоколада и продуктов из какао - как эмульгатор в системах «вода в масле» при производстве смазок - как эмульгатор в системах «вода в масле» в низкожирных спредах (0,100-0,400%)	0,1-0,5
Admul T 80 K	Полиоксиэтилен (20) сорбитан оноолеат (E433); маслянистая жидкость желтоватого или жёлтого цвета	- мороженое, щербет - шортенинги – индивидуально или в комбинации с моноглицеридами. - витаминные смеси – позволяет использовать водорастворимые витамины	0,1-0,3
Admul T 60 K	Полиоксиэтилен (20) сорбитан (E435) моностеарат; жидкость от жёлтого до янтарного цвета	- взбивные топпинги - забеливатели для кофе - дрессинги - мороженое, щербет - шортенинги	0,1-0,3
Admul PGE 1420 K	Полиглицериновая часть в основном представлена ди-, три- и тетраглицерином (E475); маслянистая жидкость жёлтого цвета.	- как взбивной агент для растительных сливок - как взбивной агент для маргаринов для выпечки и шортенингов (0,300-0,500%)	0,1-0,5
Admul GLP 2033	Кошерный и халяльный эфир моноглицеридов молочной кислоты и моно- и диглицеридов (E472b); хлопья	- аэрирующий агент для взбитых десертов - аэрирующий агент для мороженого и имитационных кремов	0,1-0,3



Сахарозаменители

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: **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%



Продукт: **Экстракт стевии**

Производитель: Pure Circle Limited (Великобритания)

Стевия – это первый полностью натуральный безкалорийный заменитель сахара массового использования:

- растение родом из Парагвая;
- выращивается из-за своих сладких листьев;
- на текущий момент культивируется по всему миру;
- экстракт стевии в 200-400 раз слаще, чем сахар;
- листья содержат 11 основных стевииолгликозидов;
- у разных стевииолгликозидов разный профиль и интенсивность сладости;
- основными молекулами, присутствующими в листьях, являются ребаудиозид А (или Реб А) и стевииозид;
- зависимость сладости стевии от дозировки нелинейна (в отличие от сахара) и есть пределы достижения максимальной сладости.

Преимущества стевии:

- низкий гликемический индекс, не приносит калорий в продукты питания, не вредит зубам;
- хорошо растворима, идеальна для любых пищевых рецептур;
- кислото, термо и фотостабильна;
- не подвержена ферментации и имеет длительный срок хранения;

Варианты:

- **Reb A 97** - один стевииолгликозид, очищенный до высокой концентрации;
- **Sigma T5** - матричное решение, составленное из различных составных частей экстракта стевии, в том числе редких стевииолгликозидов с целью минимизации нежелательных послевкусий в продукте.



Продукт : **Лиофилизированные заквасочные культуры.**

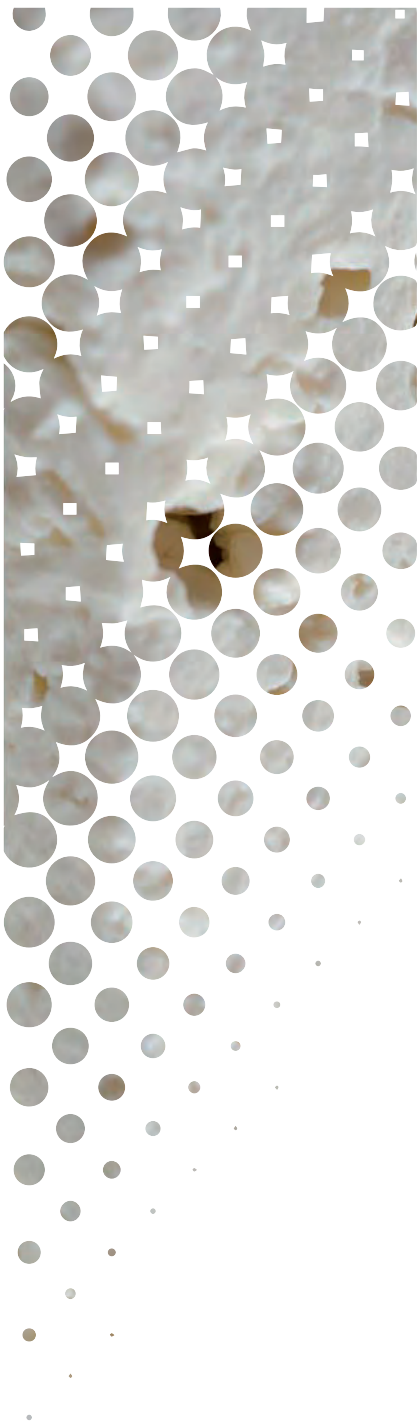
Производитель: Chr. Hansen (Дания).

Chr. Hansen - один из ведущих производителей пищевых ингредиентов, мировой лидер в области производства натуральных красителей и стартовых культур для кисломолочных продуктов.

Применение: для производства кисломолочных продуктов и сыров.

Серия	Состав	Применение
ЙОГУРТ, СНЕЖОК		
Yo-Flex	<i>Str. thermophilus, Lb. bulgaricus</i>	Резервуарные и термостатные йогурты, мацони, тан, айран
ПРОБИОТИЧЕСКИЕ КУЛЬТУРЫ		
Probio-Тес	<i>Lb. acidophilus, Bifidobacterium, Lb. paracasei</i>	Пробиотические молочные продукты
ТВОРОГ, СМЕТАНА, СЫРЫ		
CHN и Flora Danica	<i>L. cremoris, L. lactis, Leuconostoc, Lc. diacetylactis</i>	Творог, сметана, простокваша, сыры полутвёрдые, мягкие
XMT	<i>L. cremoris, L. lactis, L. diacetylactis, Leuconostoc, Str. thermophilus</i>	Творог ускоренным способом.
MO и R-700	<i>L.cremoris, L. lactis</i>	Сыры с закрытой структурой, творог, сметана, простокваша
DCC	<i>L. cremoris, L. lactis, Leuconostoc, L. diacetylactis, Lb. casei, Lb. helveticus, Str. thermophilus</i>	Сыры полутвёрдые
XPL-1, -2	<i>L. cremoris, L. lactis, Leuconostoc, L. diacetylactis, Str. thermophilus</i>	Сметана, кефирный продукт
XPL -20, -30, -40	<i>L. cremoris, L. lactis, Str. thermophilus</i>	Сметана, кефирный продукт
TCC-3, -4, -5, -6	<i>Str. thermophilus, Lb. bulgaricus</i>	Сыры типа Pasta Filata (Моцарелла, Сулугуни), мягкие сыры
TCC -20	<i>Str. thermophilus, Lb. helveticus</i>	Сыры типа Pasta Filata, Пицца- сыр
RST	<i>L. lactis, Str. thermophilus</i>	Кисломолочные продукты, сыры с закрытой структурой типа Чеддер
RSF	<i>L. lactis, Str. thermophilus, Lb. helveticus</i>	Сыры с закрытой структурой типа Чеддер
WhiteDaily	<i>L. cremoris, L. lactis, Str. thermophilus, Lb. bulgaricus</i>	Брынза, фета, а также другие сыры и кисломолочные продукты.
STI	<i>Str. thermophilus</i>	Сыры типа Pasta Filata (Моцарелла, Сулугуни), мягкие и твердые сыры, кисломолочные продукты
LH-B02	<i>Lb. helveticus</i>	Сыры итальянские и Швейцарского типа (для придания специфического вкуса).
PS-4	<i>Propionibacterium freudenreichii ssp. Shermanii</i>	Сыры Швейцарского типа (для придания специфического вкуса и рисунка).
FreshQ	<i>Lb. rhamnosus, Lb. paracasei</i>	Кисломолочные продукты и мягкие, рассольные сыры (для защиты от развития дрожжей и плесеней)
PCA, GEO, PRG PR, BL, SALSА	<i>Penicillium candidum / Penicillium roqueforti/ Geotrichum candidum/ Brevibacterium linen, Staphylococcus xylosus</i>	Сыры с белой и голубой плесенью сыры с «мытой коркой»
КЕФИР, РЯЖЕНКА, АЙРАН, ТАН		
LAF	<i>Debaryomyces hansenii/ Kluyveromyces marxianus ssp. marxianus/ Candida colliculosa</i>	Национальные кисломолочные продукты (кефирные продукты, тан, айран), сыры
KEFIR	<i>L. lactis, L. cremoris, L. diacetylactis, Leuconostoc, Str. thermophilus, Debaryomyces Hansenii</i>	Кефирный продукт
St-Body	<i>Str. thermophilus</i>	Ряженка и другие кисломолочные продукты





Продукт : **Ферментные препараты.**

Производитель: Chr. Hansen (Дания).

Chr. Hansen - один из ведущих производителей пищевых ингредиентов, мировой лидер в области производства натуральных красителей и стартовых культур для кисломолочных продуктов.

Применение: для производства кисломолочных продуктов, низколактозных продуктов и сыров.

Продукт	Описание	Применение
Фермент лактаза HA-LACTASE (жидкий)	Жидкий препарат β- галактозидазы, произведенный путем ферментации <i>Kluyveromyces fragilis</i> .	Гидролиз лактозы в смесь глюкозы и галактозы. Сладкие молочные продукты. Позволяет производить низколактозное и безлактозное молоко. Сгущенное молоко и мороженое.
Фермент лактаза NOLA Fit (жидкий)	Жидкий препарат β- галактозидазы нового поколения, произведенный путем ферментации <i>Bacillus licheniformis</i> . Активен при широком диапазоне pH и температуры. Высокая чистота- гарантия отличного вкуса без посторонних привкусов	Предотвращает образование кристаллов лактозы, что позволяет избежать песчаной консистенции. Сквашенные молочные продукты. Помогает снизить количество добавленного сахара без ухудшения вкуса. Обработка сыворотки. С последующим концентрированием до состояния сироба.
Фермент липаза SPICE IT (сухой)	Липаза, полученная из надгортанников телят/ ягнят/козлят.	Применение липазы приводит к образованию короткоцепочечных жирных кислот, которые улучшают вкус различных сыров и придают пикантные вкусовые характеристики как у продукта, произведенного из сырого непастеризованного молока.
Молокосвёртывающие ферменты CHY-MAX™, CHY-MAX M™, CHY-MAX™ Supreme, (сухие и жидкие)	Серия микробиальных ферментов - порошок или раствор (в зависимости от формы) с содержанием химозина 100% и с максимально низкой протеолитической активностью	Производство любых типов сыров – твердых, полутвердых, мягких, с плесенью, низкожирных и всех видов творогов. Фермент высокоспецифичный к каппа- казеину обуславливает хорошее образование сгустка и высокий выход
Молокосвёртывающие ферменты NATUREN™ (сухие и жидкие)	Серия натуральных сычужных ферментов животного происхождения с содержанием химозина и пепсина 50:50, 85:15, 80:20 или 95:5	Производство любых типов сыров – твердых, полутвердых, мягких, с плесенью, низкожирных и всех видов творогов.

МИЛораДА



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

Производитель: АгрANA Фрут (Россия).

АгрANA - один из мировых лидеров на рынке фруктовых наполнителей, применяющая максимально деликатный подход к переработке фруктов и самое высокотехнологичное оборудование. Компания АгрANA предлагает широчайший спектр фруктовых решений для молочных продуктов и мороженого: фруктовые, теплые вкусы (шоколадные, карамельные, ванильные), с включениями, со злаками, хлопьями, семенами и другие виды наполнителей.

Стандартный ассортиментный ряд наполнителей для молочных продуктов

Код	Наименование	Дозировка, %	Срок годности, сут
095299	Абрикос с кусочками	10	150
206085	Ананас гомогенный	4-6	270
206084	Ананас с включениями	10	270
206088	Банан гомогенный	4-6	270
206087	Банан с кусочками	10	270
206092	Вишня гомогенная	4-6	270
206091	Вишня с кусочками	10	270
207630	Злаки с включениями	10	270
206125	Клубника гомогенная	4-6	270
206124	Клубника с кусочками	10	270
206125	Малина гомогенная	4-6	270
206124	Малина с включениями	10	270
206119	Персик гомогенный	4-6	270
206118	Персик с кусочками	10	270
206105	Черника гомогенная	4-6	270
206104	Черника с включениями	8-12	270
231927	Яблоко с кусочками	8	150

Специально по запросу клиента могут быть разработаны:

- Наполнители с кусочками и гомогенные, на основе сококонцентратов
- Наполнители для производства детского питания (в т.ч. для раннего детского возраста)
- «Clean label» или «Чистая этикетка» (ингредиенты без E)
- Наполнители специального назначения (с функциональными ингредиентами, заданными технологическими свойствами...)