

МЕАТ



**ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ
ДЛЯ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ**

2026





Группа компаний «Союзоптторг» – один из крупнейших российских дистрибьюторов ингредиентов для всех отраслей пищевой промышленности.

Более 25 лет мы вместе с вами развиваем российскую пищевую промышленность. Более 5 500 предприятий выбрали ГК «Союзоптторг» в качестве своего надежного поставщика.

ГК «Союзоптторг» предлагает Вам не просто качественные ингредиенты, а готовые производственные решения. Используя накопленный опыт и знания, сведения, полученные на научных конференциях, семинарах, выставках, наши технологи разрабатывают рецептуры по индивидуальным запросам клиентов. Все ингредиенты тестируются в собственной лаборатории компании.

ГК «Союзоптторг» активно развивает направление пищевых ингредиентов для производства мясных продуктов.

ГК «Союзоптторг» – это более 4 000 ингредиентов от ведущих мировых производителей. Сотрудничая с лидерами отрасли, мы уверены в качестве наших товаров, в их полном соответствии требованиям современного рынка.

ГК «Союзоптторг» гарантирует высокий уровень сервиса. Имея масштабную сеть филиалов в 14 городах России, стран СНГ и Кавказа, мы обеспечиваем оперативную и четкую логистику.

Обращайтесь к нашим специалистам, и вы получите полную информацию об ассортименте ингредиентов для изготовления мясных продуктов, а также профессиональную помощь и консультирование в вопросах производственных процессов, связанных с существующим ассортиментом и внедрением новых ингредиентов.

ВЫ МОЖЕТЕ ОБРАТИТЬСЯ К НАМ, ЕСЛИ ХОТИТЕ:



Заменить один из ингредиентов



Создать новый вкус



Разработать новую линейку



Подобрать аналог или доработать рецептуру



Обогатить продукцию



КАК МЫ СОЗДАЕМ МЯСНУЮ ПРОДУКЦИЮ

Создание мясной продукции – процесс творческий, однако он требует тщательной подготовки, наличия опыта и оснащения. Доверьте это нам!



НАШИ РЕСУРСЫ:

- Анализ рыночных трендов.
- Опыт и креативность технологов.
- Лабораторный подбор аналогов смесей и ингредиентов.
- Знание и использование базы нормативно-технической документации.
- Прямые эксклюзивные контракты с производителями монокомпонентов.

ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ВАШЕГО ПРОЕКТА МЫ ГОТОВЫ:

Предоставить образцы ингредиентов для самостоятельной отработки.

Провести совместную или удаленную дегустацию образцов мясной продукции с последующей доработкой/корректировкой при необходимости.

Помочь в подготовке и оформлении рецептур, технологических инструкций, составлении текстовых блоков этикеток.

Подготовить лабораторные образцы мясных изделий по индивидуальному техническому заданию и создать новые вкусы.

Удешевить рецептуры без потери качества.

Улучшить потребительские характеристики продукции.

Создать аналоги существующих продуктов и разработать новые виды мясной продукции.



ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

	Каррагинаны	Альгинаты	Желатины	Камедь гуаровая	Камедь ксантановая	Камедь конжаковая	Камедь тары	Камедь рожкового дерева	Крахмалы	Пищевые волокна	Белки	Ароматизаторы	Усилители вкуса	Красители	Соли пищевых кислот и консерванты	Функциональные ингредиенты и обогащение
Вареные колбасы	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Полуфабрикаты	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ветчины	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Полукопченые колбасы и варено копченые колбасы	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Холодцы, студни, заливное	✓		✓	✓	✓						✓	✓	✓		✓	✓
Паштеты	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Консервы	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Альтернативные мясные продукты	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓



ВИДЫ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Вареные колбасные изделия:



- Вареные колбасы
- Сосиски
- Сардельки
- Колбаски
- Шпикачки

Полуфабрикаты:



- Натуральные (кусковые)
- Рубленые
- Панированные
- В тесте



- Альтернативные мясные продукты



- Ветчины



- Полукопченые колбасы и варёно-копчёные колбасы



- Холодцы, студни, заливное



- Паштеты



- Консервы

НАШ АССОРТИМЕНТ:

13

Структура и стабилизация

- Каррагинаны
- Альгинаты
- Желатины
- Камедь гуаровая
- Камедь ксантановая
- Камедь конжаковая
- Камедь тары
- Камедь рожкового дерева
- Крахмалы
- КМЦ
- Пищевые волокна
- Белки
- Фосфаты

31

Вкус и аромат

- Ароматизаторы
- Усилители вкуса

Стр.

37

Цвет

- Натуральные красители и красящие ингредиенты
- Синтетические красители

41

Сохранность

- Соли пищевых кислот
- Консерванты

45

Функциональные ингредиенты и обогащение

- Витамины, минералы и витаминные премиксы
- Аминокислоты

Стр.





Структура и стабилизация

В мясной продукции для удержания влаги и жира, формирования нужной консистенции и сохранения сочности используются каррагинаны, желатины, альгинаты, камеди, крахмалы, КМЦ, пищевые волокна, белки и фосфаты. Эти монокомпоненты делают продукт стабильным, качественным и экономически выгодным в производстве.

КАРРАГИНАНЫ

Каррагинан – это природный гелеобразователь, экстрагированный из отборных типов красных морских водорослей.

По степени очистки каррагинаны делятся на рафинированные и полурафинированные; в зависимости от свойств – на йота, каппа и лямбда.

Каррагинаны различаются по прочности геля, текстуре, растворимости, температуре гелеобразования, плавления, склонности к синерезису и синергизму с другими ингредиентами.

Функции:

- проявляет синергизм с другими гидроколлоидами;
- совместно с солерастворимыми мышечными белками создает единую матрицу и упрочняет ее;
- увеличивает выход мясных изделий;
- стабилизирует внешний вид готового продукта при хранении в вакуум-упаковке или непроницаемой оболочке за счет снижения эффекта отсечения влаги (синерезис);
- снижает себестоимость готовой продукции;
- улучшает нарезаемость готового продукта.

Особенность:

Каррагинан проявляет желирующие свойства при температуре не ниже 70°C.

В ассортименте ГК «Союзоптторг»:

- рафинированные и полурафинированные
- каппа и йота-каррагинаны.

Используются в категориях мясных продуктов:



Fujian Green Power Biotechnology (Китай)

Новый для российского рынка производитель каппа- и йота-каррагинанов. Компания производит каррагинаны с 1998 года, но на российском рынке появилась только в 2023 году.

Две производственные площадки в Китае и Индонезии, современные производственные линии и высокий уровень контроля качества выпускаемого продукта. Каррагинаны этого производителя с высокой силой геля и стабильно высокого качества.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором Fujian Green Power в России, странах СНГ и Кавказа.

Shanghai Brilliant Gum (Китай)

Крупнейший в мире производитель каррагинанов. Компания с 1998 года производит пищевые ингредиенты. Благодаря внедрению инновационных подходов завод ежегодно увеличивает мощности, оптимизирует производственные процессы с помощью высокотехнологичных решений и современных методов управления.

Компания предлагает пищевые ингредиенты неизменно высокого качества, что также подтверждают сертификаты ISO 22000:2005, Kosher, Halal и сертификат на отсутствие ГМО.

На 4 производственных площадках BLG в Китае и Индонезии ежедневно производят по 52 тонны полурафинированных и более 15 тонн рафинированных каппа-каррагинанов. Компания экспортирует свою продукцию более чем в 30 стран мира.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором Shanghai Brilliant Gum в России, странах СНГ и Кавказа.

Zhenpai Hydrocolloids Co., Ltd (Китай)

Наш надежный поставщик агаров, с которым мы работаем уже много лет. Компания представляет продукты неизменно высокого качества и является надежным партнером ГК «Союзоптторг».

Компания начала производство каррагинанов в 1985 году, но свою известность на российском рынке начали набирать в 2023 году. Сейчас поставщик предлагает рафинированный и полурафинированный каппа-каррагинаны.

Продукция сертифицирована ISO, Halal, Kosher и соответствует национальным стандартам Китая и ЕС.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором Zhenpai Hydrocolloids Co., Ltd в России, странах СНГ и Кавказа.

АЛЬГИНАТЫ

Альгинат натрия – загуститель, стабилизатор, носитель. Растворяется в воде и проявляет высокие водосвязывающие, эмульгирующие и стабилизационные свойства.

Функции:

- связующий агент при производстве мясных гранул, плотных жировых эмульсий, аналогов шпика;
- улучшение консистенции продукта;
- оболочка для колбас и снеков.

Особенности:

- фиксированное время приготовления продуктов (необратимый гель);
- обязательная выдержка для приобретения плотной нарезаемой текстуры;
- отсутствие соли.

Основной ассортимент:

- Альгинат натрия с вязкостью 500 сПз и силой геля 500 г/см² (оболочки для сосисок и колбас).
- Альгинат натрия с вязкостью 500 сПз и силой геля 1000 г/см² (мясные смеси, имитационный шпик).
- Альгинат натрия с вязкостью 1000 сПз и силой геля 500 г/см².

Используются в категориях мясных продуктов:



Jiangsu Benefit Ocean (Китай)

Производство альгината натрия промышленного класса с 2005 года, альгината натрия пищевого класса – с 2017 года. Годовой объём производства альгината натрия составляет 3000–3500 тонн. Более 90% продукции экспортируется в Европу, Америку, Юго-Восточную Азию и другие регионы.

В настоящее время компания имеет сертификаты: ISO9001, ISO22000, KOSHER, HALAL, FDA и BRC.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором Jiangsu Benefit Ocean в России, странах СНГ и Кавказа.

ЖЕЛАТИНЫ

Желатин – это белок животного происхождения. Является универсальным гидроколлоидом. В пищевой промышленности используется для формирования структуры продуктов, образуя термообратимый гель. Он легко гидратирует в тёплой воде, создавая низковязкие растворы с хорошими пено- и гелеобразующими свойствами. Не имеет кода Е, содержит важные аминокислоты. Используется в продуктах с желе, холодцах, студнях, зельцах и т.д.

Используются в категориях мясных продуктов:



Также в ассортименте ГК Союзоптторг представлены желатины производства Shandong Hengxin Biotechnology (Китай, говяжий), Peng Sheng Charm (Узбекистан, говяжий) и Мираторг (Россия, свиной).



Gerede Jelatin (Турция)

Один из крупнейших производителей пищевого говяжьего желатина в Турции и Европе. Производство было запущено в 2022 году, производственная мощность желатина составляет 11,5 тыс тонн в год.

При проектировании и строительстве были привлечены европейские специалисты. Gerede Jelatin специализируется на высокообъемных желатинах, тип В.

Качество желатина Gerede одобрено многими мультинациональными компаниями, а также имеет широкую географию поставок в разные страны. Производство Gerede Jelatin сертифицировано GMP, ISO, HACCP, FSSC, IFS Food, Halal, Kosher.

Производитель также включен в список Европейской Фармакопеи и соответствует требованиям регламента европейского контроля (IMSOC).

Желатин Gerede Jelatin в ассортименте

ГК «Союзоптторг»: говяжий желатин, прочность студня 180-280 Bloom, 8-40 меш.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором желатинов Gerede в России, странах СНГ и Кавказа.

Fujian Funingpu Biotechnology (Китай)

Производство запущено в 2015 году. Завод входит в топ-3 крупнейших производителей желатина в Китае. Две производственные линии, общая производственная мощность составляет порядка 15 тыс тонн желатина в год.

Ассортимент включает в себя пищевой, фармацевтический, листовой желатин. Говяжий желатин производства Fujian Funingpu поставляется ГК Союзоптторг под эксклюзивной маркой Jellify. Производство соответствует стандартам GMP, ISO, HACCP, FSSC, а также имеет сертификацию Halal и Kosher.

По качеству, вкусу и запаху Jellify соответствует всем требованиям, предъявляемым конечными потребителями рынка.

Желатин Fujian Funingpu в ассортименте ГК «Союзоптторг»:

говяжий желатин, прочность студня 100-285 Bloom, 8-60 меш.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором желатинов Fujian Funingpu Biotechnology в России, странах СНГ и Кавказа.

Gelco (Бразилия)

Gelco International работает на рынке с 1970 года. В группу компаний входит 5 заводов по производству желатина, расположенных в Бразилии, Колумбии и Эквадоре. Компания является одним из крупнейших производителей говяжьего желатина в мире, общая мощность заводов составляет около 18 тыс тонн в год.

Gelco производит пищевой и фармацевтический желатин, тип В. Производство Gelco сертифицировано по международным стандартам ISO, HACCP, FSSC22000, FDA, EDQM, Halal, Kosher.

Технологическая поддержка Gelco представлена высокопрофессиональной командой специалистов, предлагающих свою поддержку во внедрении, доработке и применении в конечных продуктах. Качество желатина Gelco одобрено крупнейшими мультинациональными компаниями и соответствует высоким требованиям качества.

Желатин Gelco в ассортименте ГК «Союзоптторг»: говяжий желатин, прочность студня 180-285 Bloom, 8-50 меш.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором желатинов Gelco в России, странах СНГ и Кавказа.

КАМЕДЬ ГУАРОВАЯ

Камедь гуаровая – это натуральный растительный ингредиент, получаемый из семян гуаровых бобов. Эти бобы известны своей способностью создавать гладкую и однородную текстуру, действуя как загуститель, связующее вещество и стабилизатор.

Применение гуаровой камеди в мясной промышленности:

- помогает мясным продуктам удерживать воду, увеличивая выход готового продукта;
- повышает сочность и нежность мясных продуктов, таких как колбасы, наггетсы и котлеты;
- выступает в качестве связующего вещества для мясного фарша, обеспечивая равномерное распределение жира и приправ;
- улучшает нарезку и упругость мясных деликатесов и мясной нарезки;
- предотвращает расслоение в эмульгированных мясных продуктах, таких как сосиски, мортаделла и мясные пасты;
- обеспечивает стабильную смесь жира и воды на протяжении всего срока годности продукта.

В мясных продуктах с низким содержанием жира гуаровая камедь имитирует вкусовые ощущения от жира, улучшая вязкость и текстуру, делая диетическое мясо более вкусным. В замороженных мясных продуктах гуаровая камедь уменьшает образование кристаллов

льда, сохраняя текстуру после размораживания.

Позволяет частично заменить дорогостоящие мясные белки водой, сохраняя при этом объём и текстуру, что снижает производственные затраты и дает экономический эффект.

Используется в категориях мясных продуктов:



Premcem Gums (Индия)

Компания Premcem Gums, основанная в 1960 году, является одним из первых производителей и экспортеров гуаровой камеди из Индии. Premcem Gums предлагает широкий ассортимент гуаровой камеди: от пищевой до технической, от крупнозернистой до мелкозернистой, от низковязкой (150 сП) до быстрогидратирующей сверхвысокой вязкости (7000 сП).

Сертифицированы по стандартам ISO 9001, HACCP, Kosher и Halal.

В ассортименте ГК «Союзоптторг»:

Камедь гуаровая 3500 Premcem Gums,
камедь гуаровая 5000 Premcem Gums,
камедь гуаровая 6000 Premcem Gums.

Supreme Gums (Индия)

Ведущий мировой поставщик гуаровой камеди, компания основана в 2002 году. За последнее десятилетие эта индийская компания стремительно расширила свое глобальное присутствие. Сейчас она экспортирует гуаровую камедь в 45 стран мира, а годовой объем производства превышает 20 000 тонн.

Supreme Gums обеспечивает высочайшие стандарты качества при производстве, упаковке и поставках. Эффективность затрат и своевременная доставка – другие отличительные черты деятельности компании, которые она использует для удовлетворения ожиданий международной клиентуры.

Сертифицированы по стандартам FSSC 22000, HACCP, GMP, ISO, Kosher, Halal

В ассортименте ГК «Союзоптторг»:

Камедь гуаровая 5000 Supreme Gums.

Durga Enterprises (Индия)

Одна из основных компаний в отрасли гуаровой камеди с 1979. При производстве гуаровой камеди применяются строгие процедуры контроля качества. Durga Enterprises имеет два отдельных завода для производства очищенного гуарового сплита и порошка гуаровой камеди, обеспечивая высочайшее качество камеди.

Являясь ведущим поставщиком гуара, компания Durga Enterprises соответствует самым высоким отраслевым стандартам качества.

Сертифицированы по стандартам FSSC 22000, HACCP, GMP, ISO, Kosher, Halal.

В ассортименте ГК «Союзоптторг»:

Камедь гуаровая 5000 Durga.

КАМЕДЬ КСАНТАНОВАЯ

Камедь ксантановая – это полисахарид с высокой молекулярной массой, полученный путем ферментации углеводов штаммами микроорганизмов ксантомонас кампестрис.

Производство – сложный многоступенчатый процесс приготовления посевного материала с последующим брожением в крупногабаритных баках из нержавеющей стали и выделением продукта. Для получения оптимальных результатов производства, в процессе ферментации строго отслеживаются состав среды для культивирования, условия аэрации и перемешивания, величина pH и температура.

Как монокомпонент, ксантановая камедь выполняет важные функции в мясной отрасли:

- стабилизирует структуру мясной продукции;
- предотвращает выделение жира в сосисках, вареных колбасах и фаршевых изделиях;
- сохраняет сочность в низкожирных продуктах (куриные наггетсы, диетические котлеты);
- имитирует жировую текстуру;
- поддерживает структуру при заморозке-разморозке.

Этот стабилизатор стал практически незаменимым в современном производстве мясных продуктов, где требуется высокая текстурная стабильность и продление срока годности без использования фосфатов.

Используется в категориях мясных продуктов:



Deosen Biochemical (Ordos) Ltd. (Китай)

Является национальным высокотехнологичным предприятием, специализирующимся на исследованиях, разработке, производстве, продаже и техническом обслуживании гидроколлоидов. Компания основана в 1992 году, головной офис находится в г. Цзыбо, провинция Шаньдун, Китай. Производственная площадка расположена в г. Ордос, Внутренняя Монголия, Китай.

Основными продуктами компании являются: ксантановая камедь (xanthan gum) различных марок, включая Ziboxan. Велановая камедь (welan gum) и другие гидроколлоиды для пищевой отрасли.

Компания производит как пищевые, так и промышленные виды ксантановой камеди. Производственная мощность ксантановой камеди 40 000 тонн в год (общая - 48 000 тонн).

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором Deosen Biochemical (Ordos) Ltd. в России, странах СНГ и Кавказа.

КАМЕДЬ КОНЖАКОВАЯ

Это растворимый полисахарид, получаемый из конжачковой муки.

В России конжачковая камедь в 95% случаев используется в мясной промышленности. Она обладает высокой степенью загущения. Чистые гели обладают жевательной текстурой. Гели, образованные из синергических смесей с каррагинаном или ксантаном имеют эластичную структуру и обладают более высокой прочностью. Рекомендуется для использования в качестве загустителя и желирующего агента.

Функции:

- упрочнение структурного каркаса продукта;
- синергизм с другими гидроколлоидами;
- улучшение консистентных характеристик.

Особенности:

- используется в смесях для колбасных и паштетных изделий в роли стабилизатора, влагоудерживающего агента и структурообразователя.

В ассортименте ГК «Союзоптторг»:

Камедь конжачковая с вязкостью >36000 сПз. Камедь конжачковая с вязкостью >30000 сПз.

Используется в категориях мясных продуктов:



Hubei Yizhi Konjac (Китай)

Компания Hubei Yizhi Konjac Biotechnology Co., Ltd. – крупнейшее и единственное предприятие по производству конжака, акции которого котируются на фондовом рынке Китая. Это биотехнологическое предприятие, специализирующееся на глубокой переработке конжака и его продуктов. Продукция компании продается более чем в 40 странах и регионах мира. Производственные мощности – 15 тонн камеди в день или 4500 тонн в год.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором Hubei Yizhi Konjac в России, странах СНГ и Кавказа.

КАМЕДЬ ТАРЫ

Камедь тары – это натуральная пищевая добавка, полученная путем измельчения эндосперма семян *Caesalpinia spinosa*, семейства Leguminosae.

В мясной промышленности камедь тары применяется как стабилизатор и влагоудерживающий агент. Демонстрирует синергетическое взаимодействие с каррагинаном.

Функции:

- эффективно удерживает воду в мясных продуктах;
- стабилизирует структуру мясных продуктов;
- улучшает стабильность продукта в процессе замораживания и размораживания;
- синергизм с каппа-каррагинаном, увеличивает прочность геля;
- позволяет создавать более эластичные и менее чувствительные к синерезису гели.

Камедь Тары является важным функциональным ингредиентом в мясной промышленности, обеспечивающим улучшение технологических и органолептических свойств продукции при одновременном экономическом эффекте за счет увеличения выхода и частичной замены мясного сырья.

Наш ассортимент: камедь тары HV (высокой вязкости), камедь тары MV (средней вязкости).

Используется в категориях мясных продуктов:



Exandal (Перу)

Обслуживает пищевую, кожевенную, косметическую и фармацевтическую промышленность, а также другие отрасли по всему миру. Завод, расположенный в Лиме, использует оборудование, полностью изготовленное из нержавеющей стали, и имеет следующие сертификаты: ISO 9001:2008, BRC, HACCP, Fair Choice, KOSHER и HALAL. Производственное предприятие является крупнейшим в Перу, поскольку производственная мощность составляет 1000 тонн порошка тары и 100 тонн камеди тары в месяц.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором Exandal в России, странах СНГ и Кавказа.

КАМЕДЬ РОЖКОВОГО ДЕРЕВА

Камедь рожкового дерева – это натуральная пищевая добавка, используемая в пищевой промышленности в качестве стабилизатора, эмульгатора и желеобразующего агента. Как загуститель камедь рожкового дерева увеличивает вязкость пищевых масс и поддерживает их консистенцию в стабильном состоянии.

В мясном производстве камедь рожкового дерева действует как связующее и стабилизирующее вещество. Она улучшает текстуру и однородность мясных продуктов, таких как колбасы, связывая воду и жир, тем самым усиливая сочность и общее ощущение во рту. Она также способствует повышению стабильности при замораживании/оттаивании и увеличению срока годности.

Наш ассортимент:

Камедь рожкового дерева Seedgum A-175

Камедь рожкового дерева Seedgum B-175

Камедь рожкового дерева Seedgum C-175-S

Используется в категориях мясных продуктов:



LBG Sicilia (Италия)

Это частная независимая компания, основанная в 2001 году, специализирующаяся на производстве высококачественных функциональных ингредиентов и систем для пищевой промышленности.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором LBG Sicilia в России, странах СНГ и Кавказа.

КРАХМАЛЫ

Крахмалы – природные полисахариды, применяемые как загустители, стабилизаторы и влагоудерживающие компоненты.

В ГК «Союзоптторг» предлагается широкий ассортимент крахмалов, которые отличаются между собой по источникам сырья, способам получения и типам набухания.

Используются в реструктурированных мясных продуктах (ветчин, варёно-копченных, варенных и копчёно-варенных деликатесах).

Источник сырья:

- кукуруза (восковидная и зубовидная);
- тапиока;
- картофель;
- горох;
- пшеница;
- рис.

Способ получения:

- модифицированный (с E кодом);
- физически модифицированный (без E кода);
- нативный (без E кода);

Тип набухания:

- горячий;
- холодный (прежелатинизированный).

Используется в категориях мясных продуктов:



Zhucheng Xingmao Corn Development Co., Ltd. (Китай)

Один из крупнейших заводов по производству крахмалов в Китае (производственная мощность 60 000 тонн в год), имеет собственное кукурузное сырье, более чем 30 летний опыт производства модифицированных крахмалов. Продукция сертифицирована ISO, Halal, Kosher и соответствует национальным стандартам Китая и ЕС.

Foshan (Nanhai) Huahao Huafeng Starch Co., Ltd (Китай)

Один из крупнейших заводов по производству крахмалов в Китае (производственная мощность 40 000 тонн в год), имеет более чем 50 летний опыт производства модифицированных крахмалов и широкий ассортимент модифицированных крахмалов из различного сырья (картофель, восковидная кукуруза, тапиока, горох). Продукция сертифицирована ISO, Halal, Kosher и соответствует национальным стандартам Китая и ЕС.

Nantong Gaofeng Biotechnology Co., Ltd (Китай)

Один из крупнейших заводов по производству крахмалов в Китае (производственная мощность 60 000 тонн в год), имеет более чем 25 летний опыт производства модифицированных крахмалов и широкий ассортимент модифицированных крахмалов из восковидной кукурузы. 2024 году производство модифицированных крахмалов было перенесено из города в Сучжоу (завод работал с 1999 года) на новый, современный завод в городе Наньтун. Продукция сертифицирована ISO, Halal, Kosher и соответствует национальным стандартам Китая и ЕС.

Wuxi Jinnong Biotechnology Co., Ltd (Китай)

Производитель нативного крахмала из риса. Новый завод по производству крахмала, запущен в 2017 году. Прошел аудит Данон, Перфетти Ван Мелле, Нестле. Завод занимается глубокой переработкой риса, производит рисовый крахмал, рисовый белок, пептид рисового белка.

Продукция сертифицирована ISO, Halal, Kosher и соответствует национальным стандартам Китая, ЕС и США.

КМЦ

КМЦ (карбоксиметилцеллюлоза) – водорастворимый полимер на основе целлюлозы. В пищевой промышленности используется как стабилизатор-загуститель и влагоудерживающий агент для пищевых продуктов, значительно улучшает качество конечного продукта, а также замедляет процесс кристаллизации, удерживает влагу. Используется в эмульгированных продуктах (вареные колбасы и сосиски).

Основные характеристики КМЦ:

- сырьё для производства;
- вязкость;
- влажность;
- размер частиц;
- показатель pH;
- степень замещения.

Функции:

- обеспечивает более прочную и однородную консистенцию;
- существенно уменьшает тенденцию к синерезису;
- придаёт готовому продукту морозостойчивость, теплоустойчивость и устойчивость к механическому воздействию.

Используется в категориях мясных продуктов:



Changshu Wealthy Science and Technology (Китай)

Компания с более чем 20-летней историей. Wealthy является высокотехнологическим предприятием, специализирующимся на исследованиях и разработках, производстве и продаже натрий-карбоксиметилцеллюлозы (СМС).

У Wealthy есть сертифицированные GMP упаковочные мастерские, передовое лабораторное оборудование и профессиональные испытательные центры для контроля физических и химических свойств, содержания тяжелых металлов и микробиологического состава продуктов. Кроме того, компания имеет собственную систему управления для обеспечения высокого качества продукции и контроля рисков.

У компании есть сертификаты ISO9001, ISO22000, IATF16949, Kosher, Halal, IPMS, BRC, GMP. Также успешно пройден четырехуровневый аудит Sedex.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором Changshu Wealthy Science and Technology в России, странах СНГ и Кавказа.

ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА

Пищевые волокна – компоненты пищи, которые не перевариваются пищеварительными ферментами нашего организма, но могут быть переработаны нормальной микрофлорой кишечника. Пищевые волокна называют «неусваиваемыми углеводами», в отличие от углеводов клетчатка не является источником энергии и не содержит калорий. Используются в производстве полуфабрикатов, колбас и ветчин.

Функции:

- способствуют уплотнению консистенции;
- снижают образование жировых отёков;
- улучшают снятие проницаемой оболочки;
- эффективно связывают жир при приготовлении фарша полуфабрикатов;
- сохраняют текстуру после замораживания;
- снижают потери массы при термообработке;
- уменьшают отсечение влаги в деликатесных продуктах при вакуумной упаковке.

Используются в категориях мясных продуктов:



Lemont Biotechnology Co., Ltd (Китай)

Один из ведущих производителей пищевых волокон в мире. Имеет два завода, в г. Линьчэн, провинции Хэбэй и в г. Цзинин, провинции Шаньдун, 3 научно-исследовательских центра с лабораториями по применению цитрусового волокна в Китае. В стадии строительства 2 научно-исследовательских центра с лабораториями по применению пищевого волокна: в Аргентине и Мексике. Сырье для производства закупают в Латинской Америке. Производственная мощность около 10 000 тонн в год.

Продукция сертифицирована ISO, Halal, Kosher и соответствует национальным стандартам Китая и ЕС.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором Lemont Biotechnology в России и странах СНГ.

БЕЛКИ

Белки (протеины, полипептиды) – высокомолекулярные органические вещества, состоящие из цепочки аминокислот, соединённых пептидной связью.

В нашем ассортименте имеются следующие виды белков:

- растительные белки;
- яичные белки;
- молочные белки.

Функции:

- заменители мясных белков;
- улучшение товарного вида продукта (внешнего вида и органолептических свойств);
- повышение стабильности продукта;
- повышение пищевой и биологической ценности;
- снижение себестоимости продуктов;
- устранение бульонно-жировых отеков.

Растительные белки – белки, полученные из растительных источников (соя, горох). Обладают эмульгирующими, гелеобразующими, водосвязывающими свойствами; высокой пищевой ценностью; нейтральным вкусом и запахом.

Особенности растительных белков:

- полноценный аминокислотный состав;
- многофункциональность использования;
- функционален при любых температурах.

В нашем ассортименте имеется соевый изолят для мясной отрасли.

Используются в категориях мясных продуктов:



Яичные белки – это натуральный пищевой ингредиент, получаемый в результате фильтрации, пастеризации и сушки жидкого яичного белка куриного яйца.

Яичный белок гелеобразующий (HG) применяется в основном в производстве мясных и рыбных полуфабрикатов таких как колбасы, сосиски, крабовые палочки и так далее. Применение гелеобразующего яичного белка (тип-HG) позволяет повысить эффективность производственного процесса и качество готового продукта.

Используются в категориях мясных продуктов:



Теспово (Аргентина)

Завод по производству яичных продуктов Теспово был основан в 1995 году. Благодаря конкурентоспособным ценам компания завоевала популярность среди производителей пищевых продуктов и сегодня занимает сильные позиции на мировом рынке. Продукция Теспово соответствует стандарту HACCP, сертифицирована BVQI и аккредитована RVA (Голландия).

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором сухих яичных продуктов Теспово в России и странах СНГ.

Еurovo Gruppo (Италия)

Один из крупнейших производителей яичных продуктов в Европе. Это семейный бизнес, основанный в 1950 году. Eurovo предлагает очень широкий ассортимент сухих яичных продуктов. В 2011 году на севере Италии в штатный режим работы введён производственный комплекс площадью 15 000 м². Это позволило компании ещё больше укрепить свои позиции как производителя технологических ингредиентов стабильно высокого качества.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором сухих яичных продуктов Eurovo в России и странах СНГ.

Молочные белки – это один из основных компонентов молока, являются незаменимой частью рациона человека и выполняют функцию строительного материала клеток всего организма. Молочные белки придают продукту более молочный вкус, обогащают белками и улучшают консистенцию готового продукта.

В ассортименте ГК «Союзоптторг» представлены:

- концентрат сывороточного белка;
- концентрат молочного белка;
- сычужный казеин.

Используются в категориях мясных продуктов:





Ingredia (Франция)

Мировой производитель функциональных ингредиентов для сыров, молочных и кисломолочных продуктов, мороженого, кондитерских и хлебобулочных изделий, полуфабрикатов. Стабильно высокий уровень качества ингредиентов компания Ingredia обеспечивает за счет применения новейших технологий и контроля производственного процесса на каждом этапе.

Преимущества:

- стабильность качества продукции;
- производство ингредиентов, разработанных специально для конкретных групп продуктов;
- большой опыт работы с крупнейшими производителями продуктов питания.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором компании Ingredia в России и Центральной Азии.

Mlekovita (Польша)

Один из крупнейших молочных концернов в Европе, успешно работающий на мировом рынке уже более 90 лет и поставляющий широкий ассортимент молочных продуктов, а также ингредиентов для их производства. Mlekovita объединяет 20 заводов, на которых ежедневно перерабатывается 8 000 000 литров молока, получаемого из 15 000 фермерских хозяйств, расположенных на территории Польши. В компании действует центр исследований и разработок, где создаются и тестируются все ингредиенты.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором ингредиентов Mlekovita в России и странах СНГ.

Sierolat (Италия)

Все производственные процессы осуществляются с использованием передовых технологий, что позволяет достигать высочайших стандартов качества. Компания специализируется на производстве таких продуктов как концентрат сывороточного белка. Sierolat экспортирует свою продукцию более чем в 50 стран мира.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором ингредиентов Sierolat в России и странах СНГ.

ФОСФАТЫ

- Пирофосфаты E 450 – эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, агент влагоудерживающий.
- Трифосфаты E 451 – регулятор кислотности.
- Полифосфаты E 452 – эмульгатор, стабилизатор, агент влагоудерживающий.

Функции:

- вместе с поваренной солью активизируют экстракцию и растворение соледастворимых мышечных белков;
- регулируют величину pH;
- связывают ионы двухвалентных металлов (антиокислительные свойства).





Вкус и аромат

Ароматизаторы в мясной продукции используются для усиления и сохранения естественного вкуса, придания продукту аппетитного запаха и создания разнообразных вкусовых решений. Они помогают производителям формировать узнаваемый профиль продукта, поддерживать стабильное качество и расширять ассортимент, отвечая ожиданиям потребителей. Нашим клиентам мы предлагаем ароматизаторы ведущего мирового производителя Symrise.

АРОМАТИЗАТОРЫ

Аромат имеет большое значение для оценки пищевых достоинств продукта. Ароматизатор усиливает естественный вкус и аромат, улучшает органолептические характеристики продукта, позволяет расширить ассортимент за счет разнообразия вкусов.

Ароматизатор состоит из трех компонентов:

- Топ-нота – ароматическое вещество, определяющее запах ароматизатора. Например, говядина. Топ-нота определяет название ароматизатора.
- Аромат – совокупность ароматических веществ, определяющих оттенки запаха. Например, «говядина жареная, говядина тушеная». Аромат создает вкусовой профиль.
- Носитель (для сухих) или растворитель (для жидких) определяет возможности и особенности применения. Носитель ароматизатора – то вещество, на которое нанесены топ-нота и аромат. Растворитель – то вещество, в котором растворены топ-нота и аромат.

Используются в категориях мясных продуктов:



Symrise (Германия)

Компания Symrise AG входит в тройку крупнейших в мире производителей ароматизаторов, косметических отдушек и ароматических молекул.

Компания Symrise создана в 2003 году путём слияния двух немецких компаний – «Haarmann & Reimer» и «Dragoco». Штаб-квартира Symrise находится в Германии в городе Хольцминден, а представительства компании расположены в 40 странах Европы, Африки, Азии, Австралии, Северной и Южной Америки.

В ассортименте Symrise есть более 30 000 продуктов для клиентов в 160 странах мира.

Преимущества:

- широкий ассортимент ароматизаторов и натуральных ароматизаторов;
- стабильное европейское качество;
- разумная цена;
- максимальное соответствие тенденциям рынка.

Ароматизаторы Symrise в ассортименте ГК «Союзоптторг»:

- натуральные ароматизаторы;
- ароматизаторы;
- комплексные пищевые добавки;
- экстракты.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором Symrise в России, Беларуси, Казахстане, Армении, Грузии, Киргизии, Узбекистане.

УСИЛИТЕЛИ ВКУСА

Риботайд – усилитель вкуса и аромата. Это пищевая добавка, представляющая собой смесь двух усилителей вкуса: инозинат натрия двухзамещенный (E631) и гуанилат натрия двухзамещенный (E627) в пропорции 50% на 50%.

В мясной отрасли он активно используется для улучшения вкусовых качеств продукции: модифицирует солёный и сладкий вкус, усиливает большее число ароматов, придает более мягкий органичный вкус. Риботайд особенно эффективен в маскировке горечи и придании мясным изделиям насыщенного аромата.

Функции:

- усиление вкуса;
- нейтрализация неприятного послевкуся.

Используется в категориях мясных продуктов:



PT. Cheil Jedang (Индонезия)

Является ключевым игроком в производстве пищевых ингредиентов Юго-Восточной Азии. Компания основана в 1998 году, на данный момент владеет тремя производственными площадками.

В настоящее время компания имеет сертификаты: ISO 22000:2015, ISO 9001:2015, ISO 17025, BRCGS Issue 9, Halal, Kosher, NGP (Non-GMO Project), Vegan (для нишевых сегментов).

Cheil Jedang (Liaocheng) Biotech Co., Ltd (Китай)

Компания расположена в городе Ляочэн провинции Шаньдун, на берегу реки Янцзы. Компания была основана в 2004 году и является полностью иностранным предприятием CJ Cheiljedang. В результате развития за последние годы CJ Cheiljedang превратилась в крупную группу предприятий, ведущим направлением которой является производство добавок.

Глутамат натрия (E621) – это натриевая соль аминокислоты L-глутаминовой кислоты, используемая в пищевой промышленности как усилитель вкуса и аромата продуктов.

Функции:

- усиление «мясного» вкуса – делает продукт насыщеннее;
- снижение себестоимости.
- Улучшение аромата после термообработки(жарка/варка);
- балансировка вкуса в солёных, копчёных и вяленых изделиях.

Используется в категориях мясных продуктов:



Hulunbeier Northeast Fufeng Biotechnologies Co., Ltd (Китай)

Является дочерней компанией Fufeng Group, одного из крупнейших производителей пищевых добавок, усилителей вкуса и подсластителей, а также различных аминокислот, гидроколлоидов, приправ, комбикормов, удобрений, косметических и фармацевтических препаратов. Fufeng Group основана в 1999 г. и входит в ТОП-5 поставщиков глутамата натрия в РФ.



Вкус и аромат





Красители и красящие ингредиенты

Красители в мясной продукции используются для придания натурального и аппетитного цвета, который напрямую влияет на восприятие качества продукта. Благодаря красителям мясные изделия выглядят привлекательными и узнаваемыми для потребителя.

НАТУРАЛЬНЫЕ КРАСИТЕЛИ И КРАСЯЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

В мясной промышленности применяются натуральные красители для придания приятного оттенка.

Кармин существует двух видов – водорастворимый и лак кармина. Кармин придает ярко-розовые оттенки эмульгированным колбасам.

Основное отличие их в том, что водорастворимый может мигрировать в воду при варке сосисок. В свою очередь лак кармина не проявляет подобных свойств.

Красный свекольный (бетанин)

В нашем ассортименте представлен красный свекольный (бетанин), который получают из пищевой свеклы. Используется в полуфабрикатах с небольшим сроком хранения, чувствителен к свету, теплу и кислороду. В нашем ассортименте свекольный краситель представлен в двух формах: жидкость и порошок.

Карамельный колер – это водорастворимый пищевой краситель. Более известный в обиходе как карамель (E150). Он имеет запах жженого сахара и несколько горьковатый вкус. Цвет красителя E150 варьируется от светло-желтого и янтарного до темно-коричневого. В пищевой промышленности используются следующие виды сахарных коллеров:

- сахарный колер I (добавка E150a) –

простая карамель, получаемая путем термической обработки углеводов без применения сторонних веществ;

- сахарный колер II (добавка E150b) – карамель, полученная по щелочно-сульфитной технологии;
- сахарный колер III (добавка E150c) – карамельный краситель, полученный по аммиачной технологии;
- сахарный колер IV (добавка E150d) – карамель, получаемая по аммиачно-сульфитной технологии.

Карамелизированный сахар – это водорастворимый красящий ингредиент для придания светло-желтого и коричневого оттенков.

Используются в категориях мясных продуктов:



СИНТЕТИЧЕСКИЕ КРАСИТЕЛИ

Понсо 4R – пищевой азокраситель. Зарегистрирован в качестве пищевой добавки E124. Он используется в различных пищевых продуктах и обычно синтезируется из ароматических углеводов. Понсо 4R устойчив к свету, теплу и кислоте, но выцветает в присутствии аскорбиновой кислоты.

Используются в категориях мясных продуктов:





Aarkay Food Products (Индия)

Компания была основана в 1983 году с целью производства карамельных красителей, натуральных пищевых красителей и специальных ингредиентов. Aarkay является глобальным поставщиком сахарных колеров для пищевой промышленности. В основе продуктов и инноваций лежит использование природных источников с целью создания только натуральных, 100% вегетарианских и безопасных и питательных продуктов.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором Aarkay Food Products в России, странах СНГ и Кавказа.







Сохранность

Соли пищевых кислот и консерванты обеспечивают в мясной продукции стабильность, безопасность и высокое качество. Эти монокомпоненты замедляют развитие микроорганизмов, продлевают срок годности, сохраняют сочность и натуральный цвет.

СОЛИ ПИЩЕВЫХ КИСЛОТ

Соли пищевых кислот – обычно выступают в роли антиокислителей и регуляторов кислотности. Среди них: Ацетат натрия E 262, Аскорбат натрия E 301, Эриторбат натрия E 316, Лактат кальция E 327, Цитрат натрия E 331, Лактат натрия (E325).

Функции:

- регулируют pH;
- участвуют в реакции цветообразования;
- увеличивают сроки хранения;
- способствуют стабилизации качественных характеристик в процессе хранения.

Консерванты – пищевые добавки, которые увеличивают срок хранения продуктов, защищая их от порчи, вызываемой микроорганизмами. Имеют ограничения в области применения согласно ТР ТС.

В ассортименте ГК «Союзоптторг» имеется: Сорбат калия E 202 – консервант, Бензоат натрия E 212 – консервант.

Используются в категориях мясных продуктов:









Функциональные ингредиенты

Аминокислоты, витамины, минералы и премиксы используются в мясной продукции для обогащения состава и повышения пищевой ценности. Эти компоненты помогают восполнить дефицит важных нутриентов, поддерживают здоровье организма, улучшают обмен веществ и усиливают биологическую ценность продукта. Благодаря их использованию мясные изделия становятся не только вкусными, но и функциональными — отвечающими современным требованиям к здоровому питанию.

ВИТАМИНЫ, МИНЕРАЛЫ И ВИТАМИННЫЕ ПРЕМИКСЫ

Обогащение мясных продуктов чаще всего предполагает включение следующих нутриентов:

- Цинк – важен для иммунитета, особенно в осенне-зимний период.
- Кальций и магний – для поддержания здоровья костей и сердца.
- Железо – для нормального кровотока и переноса кислорода в организме.
- Витамины группы В (В1, В2, В6, В12) – для поддержания обмена веществ и нервной системы.
- Витамин D – для профилактики дефицита в условиях малой инсоляции.

Существуют форматы с добавлением омега-3 жирных кислот, пребиотиков и даже витамина С – при этом учитывается не только физиологическая ценность, но и стабильность компонентов в готовом продукте.

Используются в категориях мясных продуктов:



Ningxiang Xinyang Chemical Co., Ltd. (Китай) (минералы)

Ningxiang Xinyang Chemical Co., Ltd. – компания была основана в 1996 году и зарекомендовала себя как надёжный производитель минералов. Производство расположено в городе Нинсян (провинция Хунань, Китай), объём производства достигает 10 000 тонн в год, что обеспечивает стабильные поставки и высокий уровень производственной эффективности.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором Ningxiang Xinyang Chemical Co., Ltd.

Zhejiang NHU Co., Ltd. (Китай)(витамины)

Один из крупнейших мировых производителей витаминов, красителей и других функциональных ингредиентов с более чем 30-летним опытом и собственным R&D центром на 2500 специалистов.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором Zhejiang NHU Co., Ltd в России и странах СНГ.

АМИНОКИСЛОТЫ

Использование аминокислот может помочь в обеспечении полноценного аминокислотного профиля мясной продукции. Это особенно актуально при производстве растительных мясных альтернатив, где требуется компенсировать дефицит незаменимых аминокислот, характерных для животного белка.

Добавление аминокислот:

- улучшает питательную ценность продукта;
- способствует формированию вкусо-ароматического профиля;
- поддерживает сбалансированный состав белков.

Наиболее востребованные аминокислоты в производстве:

- Лизин;
- Метионин;
- Треонин;
- Триптофан;
- Валин;
- Лейцин;
- Изолейцин;
- Цистеин (важен для текстуры и аромата).

Используются в категориях мясных продуктов:



Nutramont Inc. (Китай)

Ведущий поставщик ингредиентов для продуктов питания, пищевых добавок, косметики и фармацевтической промышленности на мировом рынке с опытом более 10 лет.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором Nutramont Inc. в России и странах СНГ.

ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВАШЕГО ПРОДУКТА



Структура
и стабилизация



Вкус и аромат



Цвет



Сохранность



Обогащение





СОЮЗОПТТОРГ



8-800-333-00-89
www.soyuzopttorg.com
office@soyuzopttorg.com