



ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ
ДЛЯ ВСЕХ ОТРАСЛЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

2026





Группа компаний «Союзоптторг» – один из крупнейших российских дистрибьюторов ингредиентов для всех отраслей пищевой промышленности. Компания работает **на рынке более 25 лет** и имеет репутацию надежного и солидного партнера.

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

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

Современные системы управления и товарооборота позволяют нам точно в срок выполнять заказы клиентов, планировать и обеспечивать **постоянное наличие широкого ассортимента** ингредиентов на складе.

Сотрудничая с крупнейшими мировыми производителями на протяжении многих лет, мы гарантируем **высокое качество** всех предлагаемых пищевых ингредиентов, **конкурентную цену** и **профессиональную помощь** в вопросах производственного процесса.

Более 5 500 крупного и среднего размера предприятий выбрали ГК «Союзоптторг» в качестве своего поставщика ингредиентов.

Мы дорожим отношениями с клиентами и всегда открыты для нового сотрудничества.

НАШ АССОРТИМЕНТ

10

АРОМАТИЗАТОРЫ

Symrise, Jeneil.

12

КРАСИТЕЛИ

Sensient (Турция), Roha Dyechem, Функциональные смеси, Aarkay Food Products, ППИ.

15

АГАРЫ

Fujian Global Ocean (GreenAgar), Zhenpai (GreenAgar), Indoalgas, Algas Marinas, Java Biocolloid.

18

ПЕКТИН

DSM-Firmenich Pectin (Yantai) Co., Ltd.

20

ЖЕЛАТИНЫ

Gerede Jelatin, Fujian Funingpu Biotechnology (Jellify), Gelco.

23

КАРРАГИНАНЫ

Fujian Global Ocean, Fujian Green Power Biotechnology, Shanghai Brilliant Gum, Fangchenggang Longrun Carrageenan, Shemberg, Ceamsa, ППИ (Greengel).

27

КМЦ

Changshu Wealthy Science and Technology.

29

КОЛЛОИДНАЯ МИКРОКРИСТАЛЛИЧЕСКАЯ ЦЕЛЛЮЛОЗА

Huzhou Linghu Xinwang Chemical (Solidense).

31

ГЕЛЛАНОВАЯ КАМЕДЬ, КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ

ППИ (Greengel Aqua, Greengel Fruit), Zhejiang Tech-Way Biotechnology, DSM Hydrocolloids, Shanghai Brilliant Gum.

34

ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Igreca, Tecnovo, Ovopol, Eurovo, Raja Fat and Feeds - Peggs.

37

МОЛОЧНЫЕ БЕЛКИ

Ingredia, Sierolat, ППИ (Greenlact Ice), Mlekovita, Еланский сыродельный комбинат, Вимм-Биль-Данн.

40

СЫЧУЖНЫЙ КАЗЕИН

Saputo.

42

РАСТИТЕЛЬНЫЕ БЕЛКИ

Shandong Jianyuan Group, Wilmar International Limited.

44

ФЕРМЕНТЫ

Pangbo Enzyme.

46

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Nu-Mega Ingredients Pty Ltd, Мультибренд, Innobio Corporation Limited, Innobio Corporation Limited.

52

КОЛЛАГЕН ГИДРОЛИЗОВАННЫЙ

Dezhou Lanli Biotechnology, Gelco (GelcoPEP), Fujian Funingpu Biotechnology (Peptify), Vinh Hoan (Vinh Wellness).

55

ИНТЕНСИВНЫЕ ПОДСЛАСТИТЕЛИ

ППИ (Green Sweet), Мультибренд.

57

ОБЪЕМНЫЕ ПОДСЛАСТИТЕЛИ

Мультибренд.

59

ВЗРЫВНАЯ КАРАМЕЛЬ

Guangdong Ruima Qi Foods.

61

КОНСЕРВАНТЫ

Мультибренд.

Также в ассортименте ГК «Союзопторг» представлены:

- Альгинаты;
- Антиоксиданты (ЭДТА);
- Глянцеватели;
- Гуммиарабик;
- Камедь гуаровая;
- Камедь конжаковая;
- Камедь ксантановая;
- Камедь рожкового дерева;
- Камедь тары;
- Кислоты и буферные соли;
- Модифицированные крахмалы;
- Пищевые волокна;
- Усилители вкуса;
- Эмульгаторы.

ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

	Сахаристые кондитерские изделия	Мучная кондитерская промышленность	Молочная продукция	Немолочные альтернативы	Масложировая продукция и соусы	Спортивное и диетическое питание	БАДы	Снеки	Продукты переработки фруктов и овощей	Безалкогольные и алкогольные напитки	Быстрорастворимые напитки, чай и кофе	Мороженое	Полуфабрикаты и продукты быстрого приготовления	Продукты переработки мяса	Мясные альтернативы	Продукты переработки рыбы	Табак для кальяна
Ароматизаторы	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Красители	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Гидроколлоиды	Агар	✓		✓								✓				✓	
	Пектин	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓					
	Желатин	✓		✓			✓					✓		✓			
	Каррагинан	✓		✓	✓	✓			✓			✓	✓	✓	✓	✓	
	КМЦ		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓		✓	
	МКЦ				✓				✓			✓					
	Камедь геллановая, комплексные смеси				✓				✓	✓							
	Гуммиарабик	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓						

ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

		Сахаристые кондитерские изделия	Мучная кондитерская промышленность	Молочная продукция	Немолочные альтернативы	Масложирная продукция и соусы	Спортивное и диетическое питание	БАДы	Снеки	Продукты переработки фруктов и овощей	Безалкогольные и алкогольные напитки	Быстрорастворимые напитки, чай и кофе	Мороженое	Полуфабрикаты и продукты быстрого приготовления	Продукты переработки мяса	Мясные альтернативы	Продукты переработки рыбы	Табак для кальяна
Функциональные ингредиенты	Растительные белки		✓		✓		✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	
	Ферменты			✓	✓		✓	✓					✓					
	Аминокислоты			✓		✓	✓	✓			✓	✓	✓					
	Витамины	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓		
	Экстракты	✓		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓		✓	
	Энергетики			✓			✓	✓			✓	✓	✓					
	Волокна пищевые	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Коллаген гидролизванный	✓		✓		✓	✓	✓			✓	✓	✓					
	Интенсивные подсластители		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓
	Объемные подсластители	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				

АРОМАТИЗАТОРЫ

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

Благодаря стабильному качеству используемого ароматизатора, потребитель всегда узнает любимый продукт по вкусу и аромату.



Ароматизатор состоит из трех компонентов:

1. Топ-нота – ароматическое вещество, определяющее запах ароматизатора. Например, клубника. Топ-нота определяет название ароматизатора.

2. Аромат – совокупность ароматических веществ, определяющих оттенки запаха. Например, джемовая клубника, свежая клубника. Аромат создает вкусовой профиль.

3. Носитель (для сухих) или растворитель (для жидких) определяет технологические возможности и особенности применения. Носитель ароматизатора – то вещество, на которое нанесены топ-нота и аромат (например, мальтодекстрин). Растворитель – то вещество, в котором растворены топ-нота и аромат (например, пропиленгликоль).





Symrise (Германия)

Компания Symrise AG (акционерное общество) 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» (основана в 1874 г.) и «Dragoco» (основана в 1919 г.). 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: Symrise предлагает идеи, позволяющие сделать конкурентоспособный продукт.

Ароматизаторы Symrise в ассортименте ГК «Союзоптторг»:

- натуральные ароматизаторы;
- ароматизаторы;
- концентрированные натуральные ароматообразующие вещества;
- комплексные пищевые добавки;
- экстракты.

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



Jeneil (Германия)

Компания JENEIL производит ферменты модифицированные сыры (ЭМС) – концентраты ароматов, полученные путем естественного созревания сыров – в виде паст, а также порошкообразные ароматизаторы и концентраты масел.

Jeneil – это частная семейная компания, основанная в 1995 году. Название образовано от имен детей основателей: Jennifer & Neil. Мы работаем с немецким подразделением компании, которое находится в городе Шехен. Штаб-квартира Jeneil находится в США.

Мы предлагаем ароматизаторы Jeneil для сыров и спредов.

Преимущества:

- независимое развитие продуктов, производство и администрирование;
- несколько сотен хорошо сбалансированных компонентов дают полноценные вкусовые ощущения;
- естественный процесс ферментации Jeneil позволяет получить концентрацию аромата в 15-30 раз большую, чем в традиционном сыре.

Ароматизаторы Jeneil в ассортименте ГК «Союзоптторг»:

- натуральные ароматизаторы;
- ароматизаторы.

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

КРАСИТЕЛИ

Краситель – пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции. Красители имеют очень широкую сферу применения и используются практически для всех пищевых продуктов: кондитерские изделия, глазури и начинки, напитки, джемы/ФЯН, мороженое, соусы и молочные, мясные и масложировые продукты.

Применение красителей позволяет:

- нивелировать естественные цветовые вариации сырья, которые используются для производства продукта;
- сохранить характеристики, по которым потребители узнают те или иные продукты;
- замаскировать изменения, возникающие в процессе производства и хранения продукта;
- придать продукту привлекательный вид, усилить восприятие вкуса и аромата, с которыми он ассоциируется;
- придать цвет бесцветным продуктам.





RoHa Dyechem (Индия/Испания)

Один из крупнейших производителей пищевых красителей в мире. Компания начала работу в 1972 году в Индии и первоначально специализировалась на синтетических красителях. В настоящий момент ассортимент RoHa включает в себя синтетические и натуральные красители для различных областей применения, в том числе для продуктов питания и напитков.

RoHa имеет производственные площадки в различных странах, а также сеть научных лабораторий, занимающихся разработками в Индии, Испании, Великобритании, США, Таиланде, Южной Африке, Индонезии, Мексике, на Филиппинах.

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



Функциональные смеси (Россия)

Российский производитель, специализирующийся на производстве и фасовке пищевых продуктов. Ассортимент включает широкий спектр сырья для пищевых производств: натуральных, минеральных и синтетических красителей. Цель компании – предоставление продукции на рынке с оптимальным соотношением цены и качества.

Производственная площадка (663 м²) имеет: пять изолированных участков для одновременной работы с разными продуктами; чистые зоны; собственную лабораторию для разработки и контроля качества продукции. Система менеджмента качества предприятия сертифицирована по стандарту ISO 22000, система управления безопасностью – по стандарту FSSC 22000. Предприятие регулярно проходит аудит как надзорными органами, так и представителями крупных клиентов и заказчиков.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором ООО «Функциональные смеси» в России и странах СНГ.



Aarkay Food Products (Индия)

Aarkay была основана в 1983 году с целью производства сахарных коллеров, натуральных пищевых красителей и специальных ингредиентов. За прошедшие годы расширили и диверсифицировали портфель продуктов, неустанно инвестируя в технологии, людей и инновации в продуктах.

Сегодня Aarkay является глобальным поставщиком сахарных коллеров и карамелизованного сахара для пищевой промышленности, производства напитков.

В основе продуктов и инноваций лежит использование природных источников с целью создания только натуральных, 100% вегетарианских, безопасных и питательных продуктов.

Преимущества:

- 100% вегетарианские, не содержащие ГМО и, прежде всего, полностью натуральные и безопасные продукты;
- изготовлены из натурального сырья и ингредиентов;
- отслеживание всей цепочки поставок;
- широкий ассортимент продукции для удовлетворения всех потребностей клиентов;
- стабильное качество продукции.

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



ППИ (Россия)

Петербургская производственная инициатива (ППИ) – производственное подразделение ГК «Союзоптторг», специализирующееся на выпуске комплексных ингредиентов для создания различных продуктов питания, в частности, на производстве жидких пищевых красителей.

ППИ имеет сертификат соответствия стандартам HASSP (ISO 22000 и ISO 9001), а также сертификаты HALAL и KOSHER на большую часть ассортимента выпускаемой продукции.

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



Sensient (Турция)

Компания была основана в 1904 году. Сейчас Sensient – ведущий мировой производитель красителей. Компания обслуживает клиентов более чем в 150 странах и имеет собственную сырьевую базу, штат технологов-разработчиков и агрономов. У компании есть комплексная система сертификации Certasure, которая позволяет гарантировать, что её продукты соответствуют всем стандартам безопасности для красителей.

Sensient имеет сертификат соответствия стандартам HASSP, а также сертификаты HALAL и KOSHER на большую часть ассортимента выпускаемой продукции.

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

АГАРЫ

Агар – ингредиент, получаемый путем экстрагирования из водорослей; применяется как гелеобразователь в пищевой промышленности.

Физико-химические свойства агара зависят от того, из какого вида морской водоросли его получили. Чаще всего это водоросли Gracilaria и Gelidium.

Агар не растворяется в холодной воде, но набухает, связывая ее в 4-10-кратном объеме к своей массе. В горячей воде агар образует коллоидный раствор, который при охлаждении дает прочный гель со стекловидным изломом. Это происходит за счет образования двойных спиралей и их ассоциации, независимо от содержания катионов, сахара или кислоты.

Весь агар, поставляемый ГК «Союзоптторг», обязательно тестируется по методу Валента в лаборатории нашей компании.

Ключевой характеристикой агара является прочность студня. По прочности студня агары различают на агар 700, 900, 1000, 1100, чем выше показатель, тем плотнее получается гель в готовом продукте при одинаковой дозировке.

Основные продукты, производимые на агаре: птичье молоко, многослойный мармелад, зефир. Также агар применяется в производстве имитационной икры и веганских мясных альтернативных продуктов.

В нашем ассортименте представлены агары, произведенные в Китае, Индонезии и Чили, отличающиеся по своим свойствам и ценовому сегменту.





Fujian Global Ocean (Китай)

Используя морские водоросли из Индонезии и Китая в качестве сырья, Fujian Global Ocean полагается на свои передовые технологии обработки и улучшенные технологии экстракции для производства продукта высокого качества.

Поставляемые продукты – агары Greenagar LV с силой геля 900/1000/1100. Продукция сертифицирована ISO, Halal и Kosher, соответствует национальным стандартам Китая и ЕС.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором Fujian Global Ocean в России и странах СНГ.



Zhenpai (Китай)

Торговая марка GreenAgar производится совместно с компанией Zhenpai и тестируется при участии специалистов ГК «Союзоптторг». Каждая партия продукции изготавливается по заданным параметрам, проходит проверку по согласованной методике. Таким образом, обеспечивается высокое, стабильное качество ингредиента.

Агар GreenAgar прошел испытания в Санкт-Петербургском Центре Гигиены и Эпидемиологии: не содержит ГМО, пестицидов и гормонов.

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





Indoalgas (Индонезия)

Компания была основана в 1990 году и является первым производителем агара в Индонезии, который использует оборудование и технологии из Японии (метод Nikkansui). Применение японского опыта обеспечивает очень высокое качество продукта.

Компания производит агар из водорослей Gracilaria с силой геля от 700 до 900 г/см². Качество продукции Indoalgas подтверждено сертификатами ISO 9001:2008, GMP, Halal, ВРОМ (сертификат Агентства питания и медицины Индонезии).

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



Algas Marinas (Чили)

Чилийская компания, основанная в 1960 году, имеет собственную ферму, где выращивают водоросли Gracilaria. Компания производит агар с силой геля от 700 до 900 г/см², который не требует кипячения.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором Algas Marinas в России и странах СНГ.



Java Biocolloid (Индонезия)

Предприятие входит в состав холдинга Hakiki Donarta, основанного в 1969 году и специализируется на производстве и подготовке гидроколлоидов с применением современных технологичных разработок.

Завод расположен на востоке острова Ява (Индонезия), в стратегически важном районе с точки зрения переработки морских водорослей.

Java Biocolloid производят уникальный агар с силой геля по Никану = 50 г/см². Он создает гладкую намазываемую структуру, которая отлично подходит для производства:

- гелей холодного нанесения для декора тортов;
- муссов и пудингов;
- кондитерских гелей и начинок.

Java Biocolloid имеет международные сертификаты ISO 22000:2005, HACCP, GMP, Halal, Kosher, EU Organic.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором Java Biocolloid в России и странах СНГ.

ПЕКТИН

Пектин — это натуральное желирующее вещество, содержащееся во фруктах и овощах. Его получают путём экстракции из растительного сырья, преимущественно из цитрусовых и яблок. Это макромолекулярное соединение, относящееся к гетерополисахаридам, основным структурным компонентом которых является полигалактуроновая кислота, частично этерифицированная.

Основные свойства пектина включают:

1. Способность к гелеобразованию, что делает его незаменимым в производстве джемов, желе, мармелада, зефира и пастилы.
2. Использование в качестве загустителя и стабилизирующего агента для улучшения структуры и консистенции продуктов.
3. Применение как растворимого диетического волокна, способствующего нормализации пищеварения и улучшению обмена веществ.

Типы пектина, стандартизированные для различных применений, включают:

1. HM (высокоэтерифицированные пектины) — со степенью этерификации более 50%. Используются в кондитерской промышленности, кисломолочных, молочно-соковых и сывороточных напитках, а также в фармацевтической промышленности, соках, пиве, мороженом и выпечке.
2. LMA (низкоэтерифицированные амидированные пектины) — со степенью этерификации менее 50% и различной степенью амидирования. Применяются в джемах, конфитюрах, фруктово-ягодных наполнителях, желейных конфетах, мармеладе, йогуртах, мороженом, выпечке, кисломолочных и сметанных продуктах.
3. LM (низкоэтерифицированные пектины) — со степенью этерификации менее 50%. Используются в термостабильных начинках, джемах, конфитюрах и в фармацевтической промышленности.





dsm-firmenich

DSM-Firmenich Pectin (Yantai) Co., Ltd. (Китай)

является ведущим производителем пектинов в Азиатско-Тихоокеанском регионе и членом Международной ассоциации производителей пектинов (IPPA).

На сегодняшний день компания является одним из немногих специализированных мировых производителей, предлагающих полный ассортимент пектинов, полученных из яблочного и цитрусового сырья. В ассортимент входят высокоэтерифицированные (ВЭ), низкоэтерифицированные (НЭ) и амидированные (НЭА) пектины, что позволяет удовлетворить самые разнообразные потребности клиентов в различных отраслях промышленности.

Основные сферы применения пектинов:

- Кондитерская отрасль (зефир, мармелад, пастила);
- Фруктопереработка (джемы, конфитюры, термостабильные начинки);
- Соки и сокосодержащие напитки;
- Молочные и кисломолочные продукты;
- Фармацевтика (БАД).

Компания Yantai Andre Pectin была основана в 2003 году. Все технологические процессы, оборудование и проектирование завода выполнены по европейским стандартам.

Наш партнёр обладает собственными сырьевыми ресурсами, что обеспечивает строгий контроль качества продукции на всех этапах подготовки сырья. В производственный процесс внедрены передовые европейские технологии и международная система менеджмента качества, что гарантирует стабильность и превосходное качество конечного продукта. На заводах установлено современное оборудование последнего поколения, функционирует безотходная производственная система, а также создан современный лабораторный комплекс для проведения всестороннего контроля качества.

В 2013 году Yantai Andre Pectin вошла в состав одного из крупнейших мировых концернов DSM.

В 2018 году на предприятии запущена 3-я производственная линия, что позволило увеличить годовой объём выпуска пектинов и перешагнуть черту в 8 000 тонн, укрепляя позиции компании на международном рынке.

В 2025 году крупнейшим акционером стала компания dsm-firmenich, название компании было изменено на dsm-firmenich Pectin (Yantai) Co., Ltd.

Преимущества работы с пектинами DSM-Firmenich Pectin (Yantai) от ГК «Союзоптторг»:

1. Большой ассортимент цитрусовых и яблочных пектинов для разных видов пищевой промышленности.
2. Стабильное высокое качество каждой партии наших пектинов, подтверждённое многолетними отношениями с ведущими производителями продуктов питания на территории России и за рубежом.
3. Постоянное наличие товарного запаса на складе.
4. Возможность долгосрочных контрактов и фиксации цен.
5. Готовые рецептуры и рекомендации.
6. Специальные разработки пектинов и подбор аналогов.
7. Технологическая поддержка на всех этапах внедрения и использования пектинов.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором DSM-Firmenich Pectin (Yantai) в России, а также на территории Казахстана, Узбекистана, Киргизии, Белоруссии, Грузии, Армении и Азербайджана.

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.

Благодаря своей структуре желатин превосходно растворяется и обладает высокой влагосвязывающей способностью. Он легко гидратирует в тёплой воде, создавая низковязкие растворы с хорошими пено- и гелеобразующими свойствами.

Поскольку температура плавления желатинового геля не превышает 37°C, он тает во рту, а также имеет уникальные характеристики за счёт своей термообратимости.





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.

Завод обеспечивает себя сырьем с собственных кожевенных фабрик, расположенных в непосредственной близости с производством. 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. 2 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 сертификаты 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 mesh.

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.

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

КАРРАГИНАНЫ

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

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

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

Применяются в следующих отраслях:

- мясное производство (ветчина, колбасы, сосиски);
- рыбное производство (сурими или крабовые палочки, имитационная икра);
- молочное производство (различные сыры, сгущенное молоко, шоколадное молоко, мороженое и т.д.);
- кондитерское производство (мармелад, конфеты);
- пивное направление;
- корма для животных;
- косметика (зубная паста).





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 и странах СНГ.



Fangchenggang Longrun Carrageenan (Китай)

Производитель рафинированных каппа-каррагинанов, в ассортименте есть как чистые, так и стандартизированные ингредиенты. Компания также производит конжаковую камедь под брендом Newstar Конжас.

Fangchenggang Longrun Carrageenan работает на рынке с 2013 года. На предприятии действует внутренняя система контроля качества, позволяющая гарантировать соответствие всех партий товара заявленным в спецификациях характеристикам.

Имеются сертификаты Halal, Kosher, а также SGS. Каррагинаны Longrun одобрены многими российскими смесевыми компаниями.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором ингредиентов Fangchenggang Longrun Carrageenan в России и странах СНГ.



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.

Каррагинаны Shanghai Brilliant Gum в ассортименте ГК «Союзоптторг»:

- рафинированные, полурафинированные каппа и йота-каррагинаны;
- функциональные смеси на основе каррагинанов.

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



Fujian Global Ocean (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 начале 2023 года, но уже их качество было оценено клиентами на российском рынке. Сейчас поставщик предлагает рафинированный каппа-каррагинан и полурафинированный каррагинан.

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

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором Fujian Global Ocean в России и странах СНГ.



Zhenpai (Китай)

Наш многолетний партнер и поставщик агаров. На Российском рынке каррагинаны этого производителя известны с 2021 года, однако компания производит каррагинаны более 30 лет и является одним из крупнейших производителей в Китае. Основную часть ассортимента занимают каппа каррагинаны.

Имеются сертификаты Halal, Kosher, а также SGS. Каррагинаны Longrun одобрены многими российскими смесевыми компаниями.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором Zhenpai в России и странах СНГ



Shemberg (Филиппины)

Один из опытных производителей рафинированных и полурафинированных каррагинанов. В ассортименте есть весь спектр каррагинанов и смесей на их основе.

Компания основана в 1966 году, имеет три завода на Филиппинах, перерабатывает около 6000 тонн водорослей в год. Качество сырья и выпускаемых продуктов строго контролируется.

Преимущества:

- является одобренным поставщиком более 30 мультинациональных компаний;
- широчайший ассортимент каррагинанов, позволяющий максимально удовлетворять запросы клиентов;
- возможность разработки продукта в соответствии с индивидуальными требованиями клиента;
- собственная сырьевая база, позволяющая гарантировать стабильность цен;
- постоянный уровень качества от партии к партии.

Каррагинаны Shemberg в ассортименте ГК «Союзоптторг»:

- рафинированные, полурафинированные;
- лямбда-, йота-, каппа-каррагинаны;
- функциональные смеси на основе каррагинанов.

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



Сеамса (Испания)

Один из крупнейших производителей каррагинана в Европе. Предприятие существует с 1967 г., специализируется на выпуске высокотехнологичных ингредиентов.

В ассортименте Сеамса есть популярный среди кондитеров каррагинан Greengel CF-100, который разрабатывался технологами ГК «Союзоптторг» и Сеамса совместно с учётом специфики применения каррагинана на российских кондитерских предприятиях.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором каррагинана Greengel CF-100 компании Сеамса.



ППИ (Россия)

Кондитерский каррагинан Greengel CA-103 – это продукт собственного производства ГК «Союзоптторг», разработан на основе многолетнего опыта и экспертизы специалистов компании и ООО «Петербургская производственная инициатива».

Применяется в производстве жевательного мармелада, конфет с жидким центром, карамели, ириса, топпингов.

Благодаря тщательно продуманной рецептуре, Greengel CA-103 сочетает в себе лучшие свойства различных каррагинанов. ППИ гарантирует технологическую поддержку продукта и максимальный контроль качества на каждом этапе производства.



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.

Основные характеристики КМЦ:

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

КМЦ позволяет:

- получить более прочную и однородную консистенцию;
- существенно уменьшить тенденцию к синерезису;
- придать готовому продукту морозоустойчивость, теплоустойчивость и устойчивость к механическому воздействию;
- стабилизировать белок в молочных продуктах;
- увеличить пенообразование.



Changshu Wealthy Science and Technology (Китай)

Changsu Wealthy Science and Technology – 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.

КОЛЛОИДНАЯ МИКРОКРИСТАЛЛИЧЕСКАЯ ЦЕЛЛЮЛОЗА

Продукт, молекула которого состоит из микрокристаллической целлюлозы (МКЦ) и натриевой соли целлюлозогликолевой кислоты (КМЦ), которые «вшиты» друг в друга (переплетены) на одном из этапов их производства. Это позволяет добиться синергетического эффекта – получить свойства, не присущие КМЦ и МКЦ в отдельности.

Как природный полиэлектролит КМЦ придает поверхностный заряд нейтральным частицам (МКЦ), и таким образом может использоваться для улучшения стабильности водных коллоидов (МКЦ) и гелей, что и является залогом образования 3D-структуры MCG, а также обеспечивает хорошее равномерное распределение в водной среде.

Обладает преимуществами:

- стабилизация суспензии;
- эмульгирующая стабилизация;
- термостабильность;
- защита аромата продукта;
- замещение жира;
- богатая, шёлковая текстура.





Huzhou Linghu Xinwang Chemical (Китай)

Компания основана в апреле 2000 года, специализируется на разработке и производстве новых фармацевтических и пищевых добавок. Продукция находит свое применение в медицине, производстве продуктов питания, косметике.

Компания является лидирующим производителем коллоидной микрокристаллической целлюлозы в Китае. Входит в реестр высоко-технологичных предприятий провинции Чжэцзян.

Коллоидная микрокристаллическая целлюлоза Huzhou Linghu Xinwang Chemical в ассортименте ГК «Союзоптторг»:

- Solidense VP 103;
- Solidense VP 104.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором Huzhou Linghu Xinwang Chemical в России, странах СНГ и Кавказа.

ГЕЛЛАНОВАЯ КАМЕДЬ, КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ

Геллановая камедь – загуститель, желирующий агент, водорастворимый полисахарид, полученный путем ферментации, продукт метаболизма бактерий *Sphingomonas elodea*.

Низкоацетилованный геллан (НА) является универсальным гелеобразователем, обеспечивая совершенно различную структуру геля, от мягкой и эластичной до плотной и хрупкой. Используется в джемах, термостойких начинках, кондитерских гелях, напитках.

Высокоацетилованный геллан (ВА) используется в напитках на растительной основе.





Zhejiang Tech-Way Biotechnology (Китай)

Компания основана в 2002 году. Самый крупный и первый производитель геллановой камеди в Китае. Производственный потенциал – около 400 тонн продукта в год.

Zhejiang Tech-Way Biotechnology участвовала в разработке национальных стандартов на геллановую камедь и получила сертификаты ISO 9001:2015, FSSC22000, Kosher и Halal. Компания является проверенным поставщиком со стабильным качеством продукта.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором компании Zhejiang Tech-Way Biotechnology в России.



DSM Hydrocolloids (Китай)

DSM Hydrocolloids являются частью крупного холдинга DSM. Более 23 000 сотрудников по всему миру. С 2012 года производят высокоацетилованную геллановую камедь на двух площадках в Китае.

Является стабильным поставщиком ГК «Союзоптторг» с длительными партнерскими отношениями.

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором DSM Hydrocolloids в России и странах СНГ.



ППИ (Россия)

Комплексные смеси Greengel Aqua и Greengel Fruit сделаны на основе низкоацетилованной геллановой камеди.

Данные ингредиенты – собственная разработка ГК «Союзоптторг». При их создании учитывался уже имеющийся большой опыт работы специалистов компании с геллановой камедью и практика применения её на иностранных и российских предприятиях, в том числе и клиентами ГК «Союзоптторг».

Применение комплексных смесей на основе геллановой камеди:

Greengel Aqua

- в напитках со взвешенными частицами (за счёт применения геллановой камеди кусочки фруктов свободно плавают в жидкости, равномерно распределяясь по всему объёму бутылки);
- в составе соков с мякотью, нектаров и другой соковой продукции – стабилизирует фруктовую взвесь даже при недостаточной гомогенизации.

Greengel Fruit

- низкокалорийные термостабильные фруктовые начинки с содержанием сухих веществ 30-62%;
- термостабильные начинки без фруктовой части;
- варенье;
- фитнес-джем «0 калорий» (диетический продукт для спортсменов и потребителей, заботящихся о здоровом питании);
- кондитерский гель холодного нанесения.



Shanghai Brilliant Gum (Китай)

Крупнейший в мире производитель каррагинанов и давний партнёр ГК «Союзоптторг» на рынке гидроколлоидов. Компания производит геллановую камедь с 2019 года, но уже зарекомендовала себя как поставщик чистой и качественной геллановой камеди, что подтверждают сертификаты ISO 22000:2005, Kosher, Halal и сертификат на отсутствие ГМО.

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

ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Сухой яичный белок – это натуральный пищевой ингредиент, получаемый в результате фильтрации, пастеризации и сушки жидкого белка куриного яйца.

Яичный белок повышенной взбиваемости (НВ) является одним из главных компонентов в составе сбивных кондитерских изделий. Обладая превосходными пенообразующими свойствами, данный тип белка используется в таких видах продукции как: пастила, зефир, суфле, безе, птичье молоко, нуга, кремовое маршмеллоу, меренги, макарунс, белковый крем, мармелад (взбивной слой) и других.

Яичный гелеобразующий белок (НГ) используется в качестве связующего и эмульгирующего агента. Он обладает значительно более высокой силой геля по сравнению с жидким яичным белком и сухим стандартным яичным белком при одном и том же уровне рН.

Яичный желток

Сухой яичный ферментированный термостабильный желток применяется при производстве майонеза и других соусов. Он необходим как эмульгатор (связывает воду и масло), а также для придания продукту традиционного сливочно-яичного вкуса. Ферментированный желток производится по специальной технологии, поэтому он не только сохраняет свои натуральные вкусовые и питательные характеристики, но и приобретает дополнительные свойства, важные для получения качественного майонеза.

Компаунды

Яичные компаунды – это комплексные системы, содержащие помимо основного эмульгатора, яичного желтка, гидроколлоиды. Использование компаундов в составе майонеза позволяет получить продукт с заданными характеристиками, значительно упростив процесс производства.





Igreca (Франция)

Крупнейший производитель яичных сухих продуктов.

Предприятие оснащено самым современным оборудованием, действуют три лабораторных подразделения: микробиологическая лаборатория, лаборатория, контролирующая физико-химические параметры, лаборатория по применению.

Компания одобрена в качестве поставщика мультинациональными корпорациями Unilever, Nestle, Mars. Качество продукции и производственный процесс Igreca соответствуют международным стандартам. Компания является членом SNIPO (Syndicat National des Industries des Produits d'Oeufs).

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



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.



Ovopol (Польша)

Ведущий производитель высококачественных яичных продуктов в Восточной Европе. Компания образована в 1952 году, главные направления экспорта – страны Европы и Азии.

Традиционно высокий уровень ингредиентов позволил Ovopol завоевать доверие клиентов во всем мире. Продукция компании одобрена мультинациональными корпорациями Danone, Nestle, Mondelēz, сертифицирована по стандартам HACCP, ISO 9001. На всех этапах производства, а также при отгрузке осуществляется строгая проверка каждой партии товара.

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



Eurovo (Италия)

Gruppo Eurovo – 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 технологичных ингредиентов стабильно высокого качества.

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



Raja Fat and Feeds - Peggs (Индия)

Компания Raja Fat and Feeds – крупный производитель яичных продуктов из Индии. Компания была основана в 1974 году. Изначально основным направлением бизнеса было производство кормов. В 2009 году был создан бренд Peggs для развития продаж яичных продуктов.

Компания является предприятием полного производственного цикла: собственные корма, фермы и завод по переработке яиц. Завод построен по европейским технологиям и отвечает всем международным нормам качества. Завод имеет сертификаты FSSC 22000 и HALAL, HACCP, ISO 22000-2005.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютером сухих яичных продуктов Peggs.

МОЛОЧНЫЕ БЕЛКИ

Молочные белки – это один из основных компонентов молока, являются незаменимой частью рациона человека и выполняют функцию строительного материала клеток всего организма.

Белки молока делятся на две основные составляющие:

- **Казеин** отвечает за образование сгустка при производстве сыра и творога, а также является источником кальция и фосфора, составляет около 80% от общего содержания белка в молоке.
- **Сывороточные белки** обладают высокой питательной ценностью и формируют вкус продукта; они составляют порядка 20% от общего содержания белка в молоке.





Sierolat (Италия)

Современный завод со штаб-квартирой в Неаполе. Компания специализируется на производстве сухих молочных продуктов для спортивного и детского питания.

Все производственные процессы осуществляются с использованием лучших и самых передовых технологий, что позволяет достигать высоких стандартов качества.

Контроль качества продукции начинается уже на этапе закупки сырья, продолжается на всех этапах обработки и завершается выпуском готовой продукции.

Анализы проводятся во внутренних лабораториях с использованием новейшего оборудования и высококвалифицированным персоналом, который осуществляет проверки 24 часа в сутки.

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



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.



ППИ (Россия)

Greenlact Ice – составная сухая смесь для мороженого, предназначена для частичной замены сухого обезжиренного молочного остатка в соответствии с рецептурой производителя, но не менее 15% по сухому веществу.

Создает насыщенную однородную воздушную фазу в мороженом. Замедляет таяние, лучше связывает влагу, обеспечивает высокую стабилизацию жировой эмульсии при фризировании. Применяется в производстве мороженого на молочной и фруктовых основах.



Мlekovita (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.

Для осуществления входящего контроля качества сырья в Mlekovita есть специальная лаборатория. Также 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.



Вимм-Билль-Данн (Россия)

АО «ВБД» берёт своё начало в 1992 году, с 2011 года является частью холдинга Pepsico.

На сегодняшний день компания является одним из крупнейших производителей безалкогольных напитков и молочных продуктов. В ассортимент производителя также входят и сухие молочные продукты.



Еланский сыростроительный комбинат (Россия)

ООО «Еланский сыростроительный комбинат» - крупнейшее предприятие Волгоградской области по производству молочной продукции, основанный в 1967 году.

На сегодняшний день комбинат может перерабатывать около 500 т молока в сутки.

В данный момент ООО «Еланский сыростроительный комбинат» занимает четвёртое место по производству сыра и сырного продукта в России. Ассортимент вырабатываемой продукции составляет: сыры сычужные твердые и полутвердые, цельномолочная продукция, масложировая продукция и сухие молочные продукты.

СЫЧУЖНЫЙ КАЗЕИН

Сычужный казеин производят из свежего обезжиренного молока высшего качества. Этот ингредиент эффективен при производстве плавленых и имитационных сыров: он создает трёхмерную структуру, в которой хорошо удерживаются жир и влага.

В сочетании с правильно подобранными солями-плавителями и крахмалом сычужный казеин успешно заменяет сычужные сыры. Получаемый с его использованием готовый продукт образует при повторном плавлении такие же эластичные нити, как если бы он был сделан на основе сычужных сыров.

Преимущества использования сычужного казеина по сравнению с сычужными сырами:

- в сычужном казеине в 3-4 раза выше содержание белка (80%). Для сравнения, в свежесделанном нежирном сыре 30-32%, в зрелом нежирном сыре – 20-25%;
- стандартное высокое качество ингредиента позволяет получать качественный, стандартный по консистенции конечный продукт;
- упрощение и сокращение продолжительности производственного процесса: не требуется технологической подготовки, как при использовании сычужных сыров (зачистка, вымачивание);
- возможность длительного хранения при положительных температурах, что исключает затраты на эксплуатацию холодильного оборудования.





Saputo (Канада)

Saputo — канадская компания пищевой промышленности, производитель молочной продукции со штаб-квартирой в Канаде.

Компания была основана в 1954 году и на сегодняшний день является десятым в мире производителем молочных продуктов по объему продукции. Компания владеет 55 заводами по всему миру и присутствует на рынках 40 стран мира.

В ассортименте ГК «Союзопторг» представлен Сычужный казеин от компании Saputo.

РАСТИТЕЛЬНЫЕ БЕЛКИ

В последние годы активно стали набирать популярность растительные белки. Основным источником растительного белка служат бобы, орехи и зерновые. В производство они попадают не в своем изначальном виде, а в виде изолятов или концентратов.

Изолят белка — это белковый продукт, очищенный от жира, углеводов и клетчатки, с содержанием белка 90–95%. Наиболее распространенные растительные изоляты — соевый, пшеничный и гороховый. Как правило, это порошок от кремового до светло-коричневого оттенка с характерным для исходного сырья запахом и вкусом.

Концентрат белка — это белковый продукт с содержанием белка менее 90%.

Растительные белки обладают рядом преимуществ:

- не содержат насыщенные жиры, вредные для ЖКТ, и не влияют на «вредный» холестерин. Рацион, в котором растительный белок преобладает над животным или полностью заменяет его, помогает предупредить ожирение и снизить риск заболеваний сердечно-сосудистой системы;
- не содержат гормоны и антибиотики, которые используются для выращивания животных. Употребление растительного белка снижает вероятность многих заболеваний — от аллергий, до гормональных нарушений;
- растительные белки содержат клетчатку или пищевые волокна, которые занимают больше места в желудке и ускоряют насыщение.

В ассортименте ГК «Союзоптторг» представлены различные растительные белки.





Shandong Jianyuan Group (Китай)

Компания по переработке гороха со штаб-квартирой в Чжаоюане, провинция Шаньдун. Является ведущим производителем и экспортером растительных ингредиентов с сильной специализацией на продуктах, полученных из гороха: экспортируется в 30+ стран на пяти континентах, в таможенных данных указана как один из ведущих экспортеров горохового белка из Китая, признана на выставках пищевой промышленности за инновации в области применения горохового волокна

Обладая прочной репутацией как на внутреннем, так и на международном рынках, компания играет ключевую роль в продвижении мировой индустрии растительных белков и пищевых волокон.

Уникальное преимущество Jianyuan заключается в экосистеме переработки гороха из одного источника, которая позволяет максимально использовать ресурсы из одного и того же сырья. Приверженность производству с чистой этикеткой и высоким стандартам безопасности пищевых продуктов сделали ее надежным поставщиком для крупных производителей продуктов питания и брендов здорового питания по всему миру.

Jianyuan работает круглый год с высокой пропускной способностью, чтобы обеспечить стабильные поставки для клиентов с высоким спросом.



Wilmar International Limited (Сингапур)

Пищевой и инвестиционный холдинг, штаб-квартира располагается в Сингапуре. Основана в 1991 году.

В основе бизнес-модели Wilmar International лежит выращивание и переработка сырья, такого как пальмовое масло, сахарный тростник и соевые бобы. Компания владеет обширными плантациями, в частности в Индонезии и Малайзии для производства пальмового масла и в Австралии для производства сахара.

У компании более 500 заводов-производителей и разветвлённая дистрибьюторская сеть, охватывающая Китай, Индонезию, Индию и около 50 других стран. Численность персонала составляет около 90 тыс. человек.

ФЕРМЕНТЫ

Ферменты – сложные белковые соединения, ускоряющие химические реакции в живых системах.

Динамическое развитие биотехнологий и научные открытия в области энзимологии сделали ферментные препараты незаменимым элементом многих пищевых технологий. Использование ферментов позволяет повышать скорость технологических процессов, ощутимо увеличивать выход готовой продукции, улучшать ее качество, экономить ценное сырье и снижать количество отходов.

В технологии пищевых продуктов применяются ферментные препараты с амилалитической, протеолитической, липолитической,

пектолитической, оксидазной активностью.

Они используются в пивоварении, виноделии, хлебопечении, при производстве спирта, фруктовых и овощных соков, дрожжей, сыра, творога, мясо- и рыбопродуктов, белковых гидролизатов, инвертного сиропа, при переработке крахмала.

Современные технологии позволяют расширить сферу применения ферментных препаратов. На сегодняшний день можно насчитать около 15 отраслей пищевой промышленности, где с успехом используют ферменты, причем в каждой отрасли отдельная группа ферментов обеспечивает достижение конкретных целей, позволяющих либо улучшить качество продукта, либо увеличить выход данной продукции или удешевить процесс, а значит, снизить себестоимость продукции.





Pangbo Enzyme (Китай)

Pangbo Enzyme – высокотехнологичное предприятие, основанное в 1993 году в Китае в провинции Гуанси. Компания начала свою деятельность с производства папаина, но со временем расширила свой ассортимент до производства множества видов ферментов. На текущий момент производительность составляет 1000 тонн ферментов/год

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютером лактазы Pangbo Enzyme в России и странах СНГ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Специальные вещества с повышенной пищевой или энергетической ценностью, используемые для производства функциональных продуктов и напитков.

Полезные функциональные ингредиенты включают в себя витамины, минералы, пищевые волокна, экстракты, аминокислоты и другие вещества, многие из которых давно известны своим положительным воздействием на человеческий организм.



Витамины и минералы

Группа органических соединений, необходимых для нормального функционирования организма.

В ассортименте ГК «Союзоптторг» есть моно-витамины (А, витамины группы В, D и т.д.), а также витаминные премиксы (смеси витаминов и минералов). Витамины могут быть в форме порошка, жидкости и готовых капсул с желатиновой оболочкой.

При использовании витаминов для обогащения продуктов питания важным показателем является рекомендуемая суточная норма, прописанная в приложении 2 ТР ТС 022/2011. От нее зависит дозировка витамина в готовом продукте.

Витамины группы В в ассортименте ГК «Союзоптторг»:

- В1 (Тиамин гидрохлорид) → способствует превращению в энергию углеводов, жиров и белков.
- В2 (Рибофлавин) → участвует во всех видах обменных процессов.
- В3 (Никотиновая кислота) → освобождение энергии из всех пищевых веществ, содержащих калории; синтез белков и жиров.
- В4 (L-(+)-холина битартрат) → является важным веществом для нервной системы и улучшает память, регулирует уровень инсулина в организме.
- В5 (D-пантотенат кальция) → участвует в синтезе гормонов, производстве гемоглобина и энергетическом обмене.
- В6 (Пиридоксин гидрохлорид) → помогает снизить риск инфаркта, влияет на баланс женской гормональной системы, поддерживает синтез гемоглобина и других белков.
- В7 (D-биотин) → способствует освобождению энергии из соединений, содержащих калории.
- В8 (Инозитол) → уменьшает накопление жира в печени, восстанавливает структуру нервной ткани, антиоксидант, антидепрессант, нормализует сон, оздоравливает кожу.
- В9 (Фолиевая кислота) → способствует образованию нуклеиновых кислот и клеточному

делению, образованию эритроцитов, развитию иммунной и кровеносной системы, положительно влияет на функции кишечника и печени.

- В12 (Цианокобаламин, метилкобаламин) → способствует образованию эритроцитов; рост и деятельность нервной системы.

Минералы в ассортименте ГК «Союзоптторг»:

- Медь (бисглицинат);
- Железо (бисглицинат);
- Цинк (бисглицинат, пиколинат, цитрат);
- Магний (бисглицинат, цитрат);
- Кальций (бисглицинат, цитрат).

Липосомальные витамины и минералы

Липосомы представляют собой полые сферы, мембрана которых состоит из фосфолипидов, и которые служат оболочкой для витаминов. Благодаря высокому сродству к мембранам клеток организма человека липосомы обладают высокой биодоступностью.

В ассортименте ГК «Союзоптторг» появились:

Липосомальные витамины:

- В12;
- D3;
- E;
- K2;
- C.

Липосомальные минералы:

- Железо;
- Магний;
- Цинк.

Аминокислоты

Питательные вещества, из которых состоят все белки организма. Организм использует их для собственного роста, восстановления, укрепления и выработки различных гормонов, антител и ферментов.

В ассортименте ГК «Союзоптторг» представлен широкий спектр аминокислот:

- Креатин;
- Карнитин;
- Таурин;
- ВСАА комплекс;
- Лейцин;
- Бета-аланин;
- Глутамин;
- Аргинин;
- Цитруллин.

В наличии есть готовые комплексы и отдельные аминокислоты. Все аминокислоты в ассортименте представлены в виде порошков.

Энергетики

Подгруппа функциональных ингредиентов, являющихся стимулятором нервной системы. Главной ее представитель кофеин:

- увеличивает физическую и умственную работоспособность, концентрацию внимания;
- блокирует состояние сонливости и стимулирует процессы возбуждения в головном мозге;
- увеличивает скорость метаболизма в организме.

В основном используется при производстве тонизирующих (в том числе энергетических) безалкогольных напитков. Также кофеин используется в фармацевтической промышленности. Является действующим веществом некоторых экстрактов нашего ассортимента.

Экстракты

Концентрированная вытяжка из растительного сырья, которая нашла применение в фармацевтической, пищевой и косметической отраслях в качестве вкусоароматических добавок, красителей и активных веществ.

ГК «Союзоптторг» предлагает сухие экстракты, представляющие собой порошки, наиболее удобные для транспортировки, хранения и использования в производстве.

Сухие экстракты получают путем отгонки экстрагента из жидкого извлечения и дальнейшей бережной сушки.

В ассортименте ГК «Союзоптторг» представлены экстракты:

- Гриффонии 98% (5-НТФ);
 - Корня маки перуанской;
 - Женьшеня;
- и многие другие.

Также в ассортименте ГК «Союзоптторг» представлены растительные экстракты или смесь экстрактов, чье полезное свойство было протестировано и доказано клинически в странах производителей и некоторых европейских странах:

- Амаранта Oxystorm;
- Бархатцев Lute-Gen;
- Куркумы BCM-95;
- Куркумы и босвеллии Rhuleave-K;
- Свеклы TruBeet;
- Смесь каротиноидов CaroRite.

Хондропротекторы

Это специальные добавки для поддержания здоровья суставов.

Хондроитин – это естественный компонент хрящей, способствующий укреплению суставных тканей и поддержанию их эластичности.

Глюкозамин – еще один ключевой элемент суставов, способствующий синтезу хрящевых структур и

улучшению подвижности суставов. Вместе они образуют эффективное сочетание для поддержания оптимального состояния суставов.

МСМ (метилсульфонилметан) – органическое соединение с содержанием серы, широко применяемое в добавках для поддержания здоровья суставов и тканей соединения. Обладает свойствами укрепления хрящевых тканей, антиоксидантными характеристиками и способностью смягчать воспаление, что делает его популярным компонентом в препаратах для поддержания здоровья суставов.

Омега 3

Польза Омега-3 неоценима – эти кислоты регулируют работу организма, укрепляют иммунитет, защищая от внешних негативных факторов. Они не вырабатываются организмом человека и должны поступать из пищи.

Омега-3 обладают антиоксидантными свойствами, а также защищают от заболеваний сердца и сосудов. Считается, что прием Омега-3 продлевает молодость и замедляет процесс старения, обогащает клетки кислородом.

Также жирные кислоты оказывают положительное влияние на организм:

- нормализуют липидный обмен;
- улучшают кровообращение;
- поддерживают деятельность сердечно-сосудистой системы;
- улучшают активность мозга;
- поддерживают правильное функционирование нервной системы;
- помогают справиться с физическими нагрузками.
-

В ассортименте ГК «Союзоптторг» представлены:

- Омега-3 жирные кислоты 30%, капсулы
- Омега-3 жирные кислоты 60%, капсулы
- Омега-3 жирные кислоты 75%, капсулы
- Омега-3 жирные кислоты 30%, масло
- Омега-3 жирные кислоты 60%, масло
- Омега-3 жирные кислоты 75%, масло
- Омега-3 жирные кислоты 90%, масло

Цитрусовые волокна

Представляют собой компоненты пищи, неперевариваемые пищеварительными ферментами человека.

Такие волокна применяются для:

- улучшения структуры;
 - снижения калорийности;
 - предотвращения отделения влаги в процессе хранения;
 - улучшения вкусовых характеристик;
- обогащения полезным для здоровья пищевым волокном и т.д.

Твердые капсулы

В ассортименте ГК «Союзоптторг» появились готовые пустые капсулы для инкапсулирования биологически-активных добавок:

- Твердые капсулы желатиновые;
- Целлюлозные капсулы.

Пребиотики

Пребиотики – это вещества, которые стимулируют рост полезных бифидо- и лактобактерий, то есть пробиотиков, в кишечнике.

В ассортименте ГК «Союзоптторг» представлены:

- Галактоолигосахариды;
- Инулин;
- Фруктоолигосахариды.



Nu-Mega Ingredients Pty Ltd (Австралия)

Nu-Mega Ingredients Pty Ltd – австралийская компания, специализирующаяся на производстве микроинкапсулированных омега-3 и омега-6 порошков и эмульсий.

Основные продукты включают микроинкапсулированные порошки и эмульсию. Используемая технология Driphorm® позволяет сохранять стабильность порошков и маскировать неприятный вкус и запах, при этом обеспечивая высокую концентрацию омега-жирных кислот.

Компания производит омега-3 жирные кислоты, используя рыбу, водоросли и грибы в качестве основных источников сырья. Nu-Mega имеет международные сертификаты качества и безопасности пищевых продуктов.

Продукция компании широко используется в детском питании, а также в спортивных и пищевых продуктах. Благодаря микроинкапсуляции омега-3 и омега-6 жирные кислоты можно добавлять в продукты питания без ухудшения вкуса и с высокой стабильностью. Компания ориентируется на высокое качество продукции, устойчивость сырья и современные стандарты безопасности.



NHU (Zhejiang NHU Co., Ltd.)

Один из крупнейших мировых производителей витаминов и функциональных ингредиентов с более чем 30-летним опытом и собственным R&D центром на 2500 специалистов. NHU награждены EcoVadis Gold Medal, что помещает производителя в топ 5 % мировых компаний по устойчивому развитию в областях экологии, прав человека, этики и закупок. NHU отличается полностью прослеживаемым производством - от сырья до конечного продукта. Качество продукции NHU подтверждено сертификатами ISO 9001, ISO 22000, GMP, Halal и Kosher.

Линейка витаминов красителей и аминокислот:

- Витамины A/B6/B12/C/D3/E;
- Биотин;
- Коэнзим Q10;
- β-каротин;
- Лютеин;
- Таурин;
- L-серин;
- L-цистин;
- L-цистеин;
- L-лейцин.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным поставщиком продукции NHU в России.



Innobio Corporation Limited

Один из крупнейших мировых производителей международная компания, работающая в области разработки и производства ингредиентов для здорового питания. В её портфель входят аминокислоты, липосомальная линейка, конъюгированная линолевая кислота, а также комплексные решения для различных отраслей.

Производственные мощности с современными технологическими линиями расположены в Цзямусы и обеспечивают выпуск до 10 000 тонн продукции в год. Innobio использует собственные передовые технологии, включая микрокапсулирование и биосинтез, что позволяет выпускать ингредиенты высокого качества.

С 2022 года ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным поставщиком продукции Innobio, обеспечивая стабильные поставки и высокое качество продукции.

КОЛЛАГЕН ГИДРОЛИЗОВАННЫЙ

Коллаген является важнейшим белковым компонентом соединительной ткани, это продукт животного происхождения. Содержится в костях, коже, соединительной ткани и хрящах животных. В нашем ассортименте мы предлагаем говяжий и рыбный гидролизированный коллаген.

Коллаген представляет собой светло-кремовые мелкие гранулы, которые легко растворяются в теплой воде. Ингредиент не имеет Е-кода.

Вносить коллаген в продукт можно в сухом виде или в растворе, при этом он не оказывает влияние на вкус и консистенцию готового продукта.

Основная функция коллагена в готовом продукте – обогащение. Он способствует регенерации тканей суставов, повышает плотность костной ткани и сохраняет здоровье суставов на долгие годы, увеличивает эластичность и упругость кожи.





GelcoPEP



Gelco (Бразилия)

Gelco International производит коллаген пептид с 2014 года, производственная мощность – 7 000 тонн гидролизованного коллагена в год. Gelco производит говяжий коллаген, тип I и III. Линейка коллагенов Gelco представлена 3 типами с разной скоростью растворимости.

Высококвалифицированный производственный и технический персонал, а также современное оборудование позволяют Gelco International удовлетворять потребности всех сегментов рынка в области продуктов питания. Все производственные предприятия Gelco International сертифицированы по программам ISO9000, FSSC22000, FDA, SMETA, EDQM, Halal и Kosher.

Коллагены Gelco имеют широкий спектр применения в продукции различных отраслей: продукты питания, напиточная отрасль, спортивное питание, фармацевтическая, косметическая отрасль, рынок кормов для животных. На базе коллагена Gelco были проведены клинические исследования, доказывающие эффективность и заявленные полезные свойства.

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

Fujian Funingpu Biotechnology (Китай)

Компания производит коллаген для пищевой, фармацевтической, косметической и технической отраслей. Говяжий коллаген производства Fujian Funingpu Biotechnology представлен в России под маркой Peptify.

Производственная мощность предприятия по коллагену – 3 000 тонн в год. Ингредиенты Peptify сертифицированы на соответствие стандартам GMP, ISO, HACCP. Производитель соответствует требованиям FSSC, Halal, Kosher.

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



Dezhou Lanli Biotechnology (Китай)

Компания Dezhou Lanli Biotechnology Co, Ltd была основана в 2017 году.

Производство является высокотехнологичным инновационным предприятием, которое специализируется на исследованиях и производстве биоактивных пептидов.

География продаж включает в себя и азиатский, и американский рынки.

Ассортимент продукции включает в себя в том числе рыбный коллагеновый пептид, а также другие источники пептидов, включая животных, растения и морских существ.

Общая производительность завода составляет почти 9000 тонн в год, из которых 3000 тонн занимает производство коллагена.

На базе производства сформирован собственный отдел разработок (R&D), команду которого составляют научные сотрудники Ocean University of China, Shandong University и Qingdao University.

Компания также успешно прошла национальную лабораторную аккредитацию

Производство имеет сертификацию соответствия стандартам ISO22000, HACCP, BRC а также Halal и Kosher.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором рыбного коллагена Dezhou Lanli в России и странах СНГ.



Vinh Hoan (Вьетнам)

Группа компаний Vinh Hoan присутствует на рынке с 1997 года, направление Vinh Wellness по производству рыбного желатина и коллагена было запущено в 2015 году.

Рыбный коллаген производится из пресноводных тропических рыб – Pangasius hypophthalmus (пангасиус). Vinh является крупнейшим мировым производителем по добыче пангасиуса – 750 тонн в сутки.

Коллаген производства Vinh характеризуется высокими концентрациями глицина, пролина и гидроксипролина, которые составляют 50% от общего количества аминокислот. Ассортимент продукции коллагенов включает в себя широкую линейку продуктов с разной молекулярной массой, благодаря чему имеет широкий спектр применения в различных отраслях – косметикой, фармацевтикой, пищевой, спортивной отрасли.

Коллаген Vinh Wellness хорошо растворим и на 100% натуральный, не содержит искусственных красителей, ароматизаторов, добавок или консервантов. Он также не содержит жиров, углеводов, сахара и холестерина. В отличие от коллагена из морской рыбы, коллаген Vinh Wellness содержит мало натрия.

Производство Vinh сертифицировано по стандартам ISO, HACCP, ASC, SMETA, Halal, Kosher.



ИНТЕНСИВНЫЕ ПОДСЛАСТИТЕЛИ

Это пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам сладкого вкуса. Молекулы вещества интенсивных подсластителей отличаются от глюкозы по строению и имеют либо нулевую калорийность, либо очень низкую.

По вкусу ощущаются слаще сахара и его заменителей в сотни раз. При этом практически не стимулируют выброс инсулина и не включаются в работу метаболизма, выходясь из организма естественным путем. К интенсивным подсластителям не относятся сахароза и другие сахара.

Интенсивные подсластители применяют в:

- напитках для полной или частичной замены сахара, для удешевления рецептуры, для снижения калорийности;
- пищевых продуктах для полной или частичной замены сахара, для удешевления рецептуры, для снижения калорийности;
- БАД для полной или частичной замены сахара, для снижения калорийности.



Сукралоза

Используется во многих продуктах питания и напитках, так как является некалорийным подсластителем не способствующим развитию кариеса.

Сукралозу можно использовать как заменитель сахара для людей больных сахарным диабетом, поскольку она не влияет на уровень инсулина.

Также используется в качестве замены или в сочетании с другими искусственными или натуральными подсластителями, такими как аспартам, ацесульфам калия или кукурузный сироп с высоким содержанием фруктозы.

Стевиолгликозид

Единственный натуральный подсластитель, применяемый сегодня в пищевой промышленности.

Его получают из экстракта растения, обладающего необычайно сладким и приятным вкусом, что позволяет использовать его как высококачественный сахарозаменитель.

Несмотря на чрезвычайную сладость, стевия обладает нулевой калорийностью, поэтому подходит для использования в составе диетических, функциональных продуктов питания и напитков.

Ингредиент протестирован и одобрен Всемирной организацией здравоохранения.



ППИ (Россия)

ООО «Петербургская производственная инициатива» (ППИ) – собственное производство ГК «Союзоптторг», специализирующееся на выпуске комплексных ингредиентов для создания различных продуктов питания.

ППИ производит линейку подсластителей нового поколения Green Sweet. Они созданы на основе сукралозы, обладают объемным вкусом близким к сахару. Соответствуют требованиям здорового питания: не повышают уровень сахара в крови, могут использоваться в диабетической продукции, обладают низким гликемическим откликом.

Сукралоза – это интенсивный термостабильный подсластитель нового поколения; синтезируется из обычного сахара, однако на вкус слаще в 600 раз, а стоимость значительно дешевле.

Подсластители Green Sweet не имеют неприятных привкусов и не теряют свойства после длительной выстойки.

- 1 кг смеси «Green Sweet 185».
- 1 кг смеси «Green Sweet 200».
- 1 кг смеси «Green Sweet 300».
- 1 кг смеси «Green Sweet 400».

ОБЪЕМНЫЕ ПОДСЛАСТИТЕЛИ

Применение объемных подсластителей (сахарозаменителей) в первую очередь актуально для производителей спортивного, функционального, диетического питания. Для позиционирования продукта как диетического можно заменить сахар сахарозаменителем практически в любом продукте.



Аллюлоза

Новейший сахарозаменитель, натуральный ингредиент, присутствующий в изюме, инжире, киви и коричневом сахаре. Обладает чистым сладким вкусом, способен заменить сахар в кондитерских изделиях, выпечке, десертах, напитках.

Обеспечивает синергию с подсластителями, такими как стевия и сукралоза. Калорийность составляет 10% от сахарозы, ингредиент еще называют «низкокалорийной сахарозой».

Изомальтоолигосахарид (ИМО)

Натуральный сахарозаменитель, используется в приготовлении энергетических и протеиновых батончиков, кондитерских изделий, йогуртов, десертов и выпечки как частичная или полная замена сахара по рецептуре.

Производится благодаря ферментативной обработке крахмала. В одном грамме ИМО содержится до 2 ккал.

Мальтит

Мальтитол или Мальтит (E965 i) природный подсластитель из группы полиолов (сахарных спиртов). В пищевой промышленности чаще всего используется в выпечке, также применяется в шоколаде, вафлях, батончиках, печенье, конфетах, жевательных резинках и десертах. Может служить заменой традиционного сахара для диабетиков.

Мальтит практически такой же сладкий, как сахар, с похожим вкусом, без примесей и послевкуся. Коэффициент сладости мальтита 0,9.

Кукурузные волокна растворимые 90%

Объемный сахарозаменитель, относительно новый продукт на рынке, который получают путем термической и кислотной обработки (ферментативного гидролиза) кукурузного крахмала (не ГМО).

Предназначены для широкого ассортимента продуктов питания и напитков, включая снеки, соусы, джемы, начинки, кондитерские изделия, напитки и молочные продукты. Благодаря своей превосходной технологической стабильности, кукурузные волокна могут использоваться в меньших количествах для достижения лучших результатов.

Свойства:

- повышают усвояемость кальция (повышение минерализации костей);
- повышают содержание пищевых волокон в рационе;
- стабилизируют уровень глюкозы в крови;
- снижают потребление сахара (простых углеводов) и калорий;
- отсутствуют нежелательные побочные эффекты при чрезмерном потреблении.

Инулин

Инулин – растворимые пищевые волокна, получаемые из корней топинамбура или цикория. Инулин часто используют в качестве пребиотической добавки для поддержания роста и активности полезной кишечной микрофлоры. Его сладость составляет 10% от сладости сахара.

Фруктоолигосахариды

Фруктоолигосахариды (ФОС) – водорастворимые пищевые волокна с пребиотическими свойствами. Обеспечивают 30% сладости сахара. Представляют собой смесь олигосахаридов (являются производными фруктозы). Производятся из тростникового сахара путем ферментации. Фруктоолигосахариды разрешены для применения в продуктах питания для детей раннего возраста.

ВЗРЫВНАЯ КАРАМЕЛЬ

Для создания необычного вкусового эффекта в начинке, глазури, шоколаде, разных видах мороженого ГК «Союзоптторг» предлагает взрывную карамель.

Данный ингредиент не содержит красителей, ароматизаторов и не имеет покрытия. Мелкие рассыпчатые гранулы от 1 до 3 мм (по запросу доступны другие размеры) светло-кремового цвета без запаха, сладкие на вкус. Потрескивает на языке с характерным звуком.

Добавляется в глазурь или в жировую начинку мороженого. Уже знакомый потребителям ингредиент поможет вам разнообразить ассортимент привычной продукции. Также добавляется в глазурь, шоколад или жировую начинку конфет, печенья и других сладостей.

Области применения:

- шоколадные пасты или жировые начинки для шоколадных конфет;
- драже (злаковое, ореховое, желейное, покрытое шоколадом);
- шоколад и батончики (в качестве добавки или начинки);
- мороженое (в качестве добавки в жировую начинку или в глазурь);
- печенье (добавляется в жировую начинку);
- декор (для тортов, пирожных, рулетов и других десертов).





Guangdong Ruima Qi Foods (Китай)

Компания-производитель кондитерских изделий с передовым оборудованием и технологиями изготовления взрывной карамели основана в 2009 году. Лидеры среди немногих производителей взрывной карамели в Китае.

КОНСЕРВАНТЫ

Консерванты используют, чтобы избежать появления неприятного вкуса и запаха, плесневения и образования токсинов микробного происхождения в конечном продукте.



Сорбат калия (E202)

Подавляет рост большинства микроорганизмов, особенно активен в отношении дрожжей и плесневых грибов. Наибольшую антимикробную и антигрибковую активность проявляет при pH около 4,5.

Бензоат натрия (E211)

Оказывает сильное бактерицидное действие на дрожжи и другие виды микроорганизмов, подавляет жизнедеятельность бактерий маслянокислого и уксуснокислого брожения.

Позволяет предотвратить микробиальную порчу продуктов питания в процессе их приготовления и хранения, увеличить срок хранения пищевых продуктов в несколько раз. Эффективность применения консерванта возрастает в кислой среде при pH ниже 5.

Низин (E234)

Натуральный консервант, относится к группе антибиотиков. Подавляет рост спорообразующих микроорганизмов, оказывает антимикробное воздействие, вызывает разрушение вегетативных клеток.

Активен в отношении грамположительных бактерий широкого спектра (*Staphylococcus*, *Micrococcus* и молочнокислых бактерий). Неэффективен в отношении грамотрицательных бактерий, грибов и дрожжей.

Сорбиновая кислота (E200)

Природный консервант для пищевых продуктов. Основное свойство – противомикробное, предотвращает развитие болезнетворных микроорганизмов и грибов, вызывающих плесень, при этом не изменяя органолептических свойств продуктов и не уничтожая полезные бактерии.

Аскорбиновая кислота (E300)

В пищевой промышленности аскорбиновая кислота применяется в качестве антиоксиданта, препятствуя окислению и изменению окраски продуктов. Наиболее часто добавка используется в мясных и рыбных изделиях, консервах, кондитерской продукции.

Цитрат кальция (E333), лактат кальция (E327)

Являются источником ионов кальция и используются при работе с низкоэтерифицированными пектинами, желатиновой камедью и альгинатом натрия.

Лимонная кислота (E330)

Самая распространённая пищевая кислота. Имеет резкий кислый вкус. Применяется в производстве мармелада, зефира, джемов, фруктовых десертов, напитков и т.д.



Группа компаний «Союзоптторг» — сеть филиалов в 14 городах России, стран СНГ и Кавказа.
Центральный офис находится в Санкт-Петербурге.



РОССИЯ

Санкт-Петербург

тел. +7 (812) 327-43-52
office@soyuzopttorg.com

Москва

тел. +7 (499) 712-00-79
office_msk@soyuzopttorg.com

Краснодар

тел. +7 (861) 203-41-12
ug@soyuzopttorg.com

Казань

тел. +7 (843) 524-70-58
kazan@soyuzopttorg.com

Самара

тел. +7 (846) 205-99-33
samara@soyuzopttorg.com

Екатеринбург

тел. +7 (343) 278-60-44
ural@soyuzopttorg.com

Омск

тел. +7 (3812) 30-27-80
omsk@soyuzopttorg.com

Новосибирск

тел. +7 (383) 280-42-53
siberia@soyuzopttorg.com

Владивосток

тел. +7 (423) 205-59-08
vladivostok@soyuzopttorg.com

БЕЛАРУСЬ

Минск

тел. +375 17 388-49-00
minsk@soyuzopttorg.com

КАЗАХСТАН

Алматы

тел. 8 (727) 379-15-22
sot-kaz.almaty@soyuzopttorg.com

Павлодар

тел. 8 (7182) 32-28-44
pv@soyuzopttorg.com

УЗБЕКИСТАН

Ташкент

тел. +998 (71) 202-30-00
tashkent@soyuzopttorg.com

ГРУЗИЯ

Тбилиси

тел. +995 322 90-08-20
caucasus@soyuzopttorg.com

СОЮЗОПТТОРГ



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