

СОЮЗОПТТОРГ

Интеллект и Вдохновение

СОЮЗОПТТОРГ



ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ
ДЛЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Группа компаний «Союзоптторг» – один из ведущих поставщиков пищевых ингредиентов для масложировой промышленности. Это традиционное направление деятельности нашей компании.

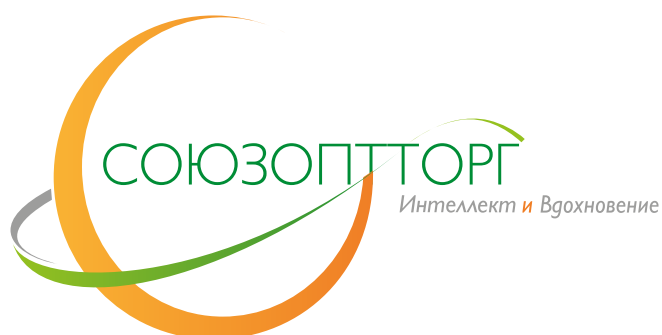
Уже более 20 лет мы успешно сотрудничаем с крупнейшими российскими и мультинациональными производителями майонезов, соусов и спредов.

За это время мы накопили обширные знания и опыт, которыми активно делимся с нашими партнёрами.

ГК «Союзоптторг» - это более 2 000 ингредиентов от ведущих мировых производителей; профессиональные технологические консультации, четко выстроенная логистика, помощь в разработке новых продуктов.

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

ГК «Союзоптторг» предлагает Вам не только качественные ингредиенты, а готовые производственные решения!



НАШ АССОРТИМЕНТ

	Наименование	Поставщик
Яичные продукты	Яичный желток	Eurovo
	Компаунды	Eurovo
	Ароматизаторы	Symrise
	Красители	Chr. Hansen, Roha
	Молочные белки	Ingredia
Загустители-стабилизаторы	КМЦ	Akzo Nobel
	Пектин	Andre Pectin
	Каррагинан	Shemberg, Shanghai Brilliant Gum Fangchenggang Longrun Carrageenan
	Гидролизированный коллаген	Gelco
	Ксантан	Ведущие мировые производители
	Гуаровая камедь	
	Камедь рожкового дерева	
	Камедь тары	
Эмульгаторы		
Консерванты		
Антиоксиданты		
	Стевия	PureCircle

ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

	Яичный желток	Яичные компаунды	Ароматизаторы	Красители	Молочные белки	Загустители-стабилизаторы										
						Ксантан	Гуаровая камедь	КМЦ	Камедь рожкового дерева	Пектин	Каррагинан	Гидролизированный коллаген	Камедь тары	Эмульгаторы	Консерванты	Антиоксиданты
Маргарины, спреды			●	●	●	●	●	●		●			●	●	●	
Майонезы	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●
Соусы	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●
Кетчуп, томатные соусы			●	●		●	●	●	●	●		●		●	●	●
Растительное масло															●	

ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК

Сухой яичный желток ферментированный термостабильный применяется при производстве майонезов и 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:

- **возможность снижения дозировки** благодаря высокой эмульгирующей способности сухого ферментированного яичного желтка (объем закладки меньше на 20% по сравнению с обычным яичным желтком и в несколько раз меньше, чем при использовании яичного порошка)
- **придает эмульсии термостабильность, стабильность к окислению, механическому воздействию** за счет натуральной протеиновой защитной оболочки, образующейся на поверхности каждой капельки масла
- **позволяет получить майонез с улучшенными органолептическими показателями:** короткой структурой, повышенной вязкостью

- **позволяет не использовать краситель**
- **обеспечивает стабильность вкуса и запаха майонеза** за счет своей устойчивости к окислению и высокой микробиологической чистоты
- **образовывает эмульсию, устойчивую в цикле «замораживание-оттаивание»**

Особенности процесса производства майонеза с сухим яичным желтком ферментированным термостабильным:

- желток растворяется в части рецептурного масла (вместе со стабилизаторами: ксантаном, гуаром, крахмалом)
- сухой яичный желток ферментированный термостабильный можно вносить в водную фазу; оптимальная температура растворения - 40-45°C (максимально возможная температура нагрева сухого яичного желтка ферментированного до 85°C)
- производство майонеза возможно как холодным, так и горячим способом

Рецептура майонеза 67% жирности с использованием яичного желтка

По рекомендации технологов ГК «Союзоптторг»

Ингредиенты	Содержание, %
Растительное масло рафинированное дезодорированное	66,30–66,35
Яичный желток натуральный пастеризованный ферментированный термостабильный	1,30–1,50
Сахар-песок	1,20–1,50
Соль	0,90–1,10
Уксусная кислота (80%)	0,20–0,30
Молочная кислота (80%)	0,10–0,20
Ксантановая камедь	0,05–0,10
Краситель бета-каротин	0,01–0,10
Консервант: сорбат калия и/или бензоат натрия	0,08–0,10
Ароматизатор «Горчица»	0,02–0,05
Вода	До 100
ИТОГО:	100

ЯИЧНЫЕ КОМПАУНДЫ

Яичный компаунд – это смесевой продукт, применяемый для производства майонезов.

Его основным компонентом является яичный желток. В состав также входят различные комбинации стабилизаторов, загустителей. Использование яичных компаундов позволяет упростить процесс производства, снизить роль человеческого фактора.

Наш поставщик:



«Eurovo» (Италия)

EPS является частью объединения Gruppo Eurovo, одного из крупнейших производителей яичных продуктов в Италии.

Eurovo - это семейный бизнес, основанный в 1950 году.

Компания предлагает очень широкий ассортимент сухих яичных продуктов.

В 2011 году на севере Италии в штатный режим работы введён новый производственный комплекс площадью 15 000 м². Это позволило компании ещё больше укрепить свои позиции как производителя технологичных ингредиентов стабильно высокого качества.

ГК «Союзоптторг» - официальный дистрибьютор сухих яичных продуктов Eurovo в России и странах СНГ.



Производитель яичных продуктов Eurovo имеет в своем ассортименте серию готовых компаундов для создания майонеза и майонезных соусов. Наш партнёр также может разработать эксклюзивный компаунд по запросу вашего предприятия.

Все предлагаемые ГК «Союзоптторг» компаунды для производства майонеза соответствуют ГОСТ и позволяют обеспечить содержание 1% чистого яичного желтка в готовом продукте.

Stabmix M

Stabmix 6

stabmix

Stabmix V

Stabmix 4E



Наименование	Описание
Stabmix 6	Серия компаундов для производства майонезов 60% жирности и выше. В составе различные комбинации эмульгаторов и стабилизаторов, позволяющие получить продукт с желаемыми реологическими свойствами. При использовании в рекомендуемой дозировке позволяют получить продукт, соответствующий требованиям ГОСТ.
Stabmix 4E	Серия компаундов для майонезного соуса средней жирности. Основное применение: для производства майонезных соусов 40-50%.
Stabmix V	Серия компаундов без добавления яиц для вегетарианских (постных) майонезных соусов с различным содержанием жира.
Stabmix M	Компаунды для производства майонезных соусов различной жирности на основе молочного белка.



АРОМАТИЗАТОРЫ

Ароматизаторы применяют для усиления натурального вкуса и аромата, для улучшения и стандартизации органолептических характеристик продукта. Благодаря стабильному качеству используемого ароматизатора потребитель всегда узнает продукт по фирменному вкусу и аромату.

1. **Топ-нота** – ароматическое вещество, определяющее запах ароматизатора. Например, бекон.

2. **Аромат** – совокупность ароматических веществ, определяющая оттенки запаха. Например, копченый.

3. **Основа для сухих/растворитель для жидких.** Основа ароматизатора – то вещество, на которое нанесена топ-нота и аромат.

Растворитель – то вещество, в котором растворена топ-нота и аромат.

Основа или растворитель ароматизатора определяет область его применения, те продукты, в которые данный ароматизатор может быть использован.



Наш поставщик:



«Symrise» /Германия/

Второй по величине мировой производитель пищевых ароматизаторов, функциональных ингредиентов, ароматообразующих веществ.

Компания Symrise была создана в 2003 году путём слияния двух немецких компаний – Haarmann & Reimer (основана в 1874 г.) и Dragoco (основана в 1919 г.).

Ассортимент насчитывает более 30 000 продуктов, которые продаются в 160 странах мира.

Штаб-квартира Symrise находится в Германии, представительства компании расположены в 40 странах Европы, Африки, Азии, Северной и Южной Америки.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором Symrise в России.

Преимущества:

- широкий ассортимент натуральных и идентичных натуральным ароматизаторов
- стабильное европейское качество
- разумная цена
- максимальное соответствие тенденциям рынка: Symrise предлагает идеи, позволяющие сделать конкурентоспособный продукт

Ароматизаторы Symrise в ассортименте ГК «Союзоптторг»

Традиционные масложировые вкусы	Вкусы для спредов и маргаринов	Вкусы для соусов
<ul style="list-style-type: none">• горчица• эфирное масло горчицы• оливки• яйцо• сметана• сливки• хрен• чеснок• оливки• огурец маринованный• укроп	<ul style="list-style-type: none">• масло сливочное• ваниль-сливки• сливки-молоко• масло «Вологодское»• сгущенное молоко, топленое молоко• топленое масло• сливки• пахта• карамель-сливки• шоколад	<ul style="list-style-type: none">• мясной• томатный• дым и копчености• бекон• барбекю• карбонара• болоньезе• сацебели• песто• грибной• кетчуп, тип «Heinz»• сырный• овощной• чили• перечные• травы и специи, пряности, смеси специй «Венгерские», «Средиземноморские», «Итальянские» и другие

КРАСИТЕЛИ

Применение красителей позволяет:

- нивелировать естественные цветовые вариации сырья, используемого для производства
- сохранить характеристики, по которым люди 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
- сделать готовый продукт полезнее для организма: натуральные красители содержат антиоксиданты, витамины, полифенолы

Параметры, влияющие на выбор красителя

Параметры	Характеристика красителя
Пищевая матрица	Водо- или жирорастворимая форма
Рецептура, входящие ингредиенты	Стабильность, дозировка
pH	Кислотоустойчивые красители Возможное изменение окраски
Базовый цвет	Дозировка
Параметры технологического процесса	Стабильность, дозировка
Упаковка	Светостабильность
Цена	Стоимость в продукте
Специфические требования к продукту	Кошерность, вегетарианство, без ГМО



Наш поставщик:



«Chr. Hansen» /Дания/

Один из крупнейших производителей натуральных красителей и красящих в мире.

Штат компании насчитывает более 3000 сотрудников в 30 странах мира; научно-исследовательские центры расположены в Дании, Франции, Германии и США, производственные лаборатории более чем в 20 странах.

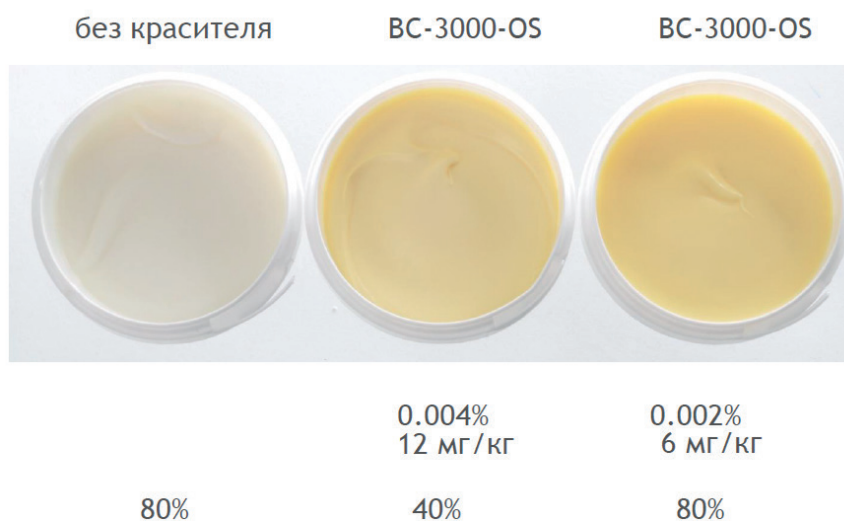
ГК «Союзоптторг» является ведущим дистрибьютором натуральных красителей Chr. Hansen в России и странах СНГ.

Преимущества:

Цель компании - улучшение здоровья людей за счет повышения качества продуктов питания. Это можно обеспечить, используя натуральные ингредиенты для их производства. Chr. Hansen обладает современными технологиями, необходимыми знаниями, практическими навыками для достижения поставленной цели.

- **НАТУРАЛЬНЫЙ** ингредиент: красители Chr. Hansen содержат полезные для здоровья вещества: антиоксиданты, витамины, полифенолы; можно выпускать конечный продукт с «чистой» этикеткой.
- стабильное высокое качество
- европейские традиции производства






















Маргарины, окрашенные бета-каротином BC-3000-OS, с различным содержанием жира:













Красители Chr. Hansen в ассортименте ГК «Союзоптторг»

Оттенок	Рекомендуемые красители	Рекомендуемая дозировка, %	Тип красителя
Теплый желтый	AT-3525-OSS	0,017	Аннато-куркумин
Теплый желтый	BC-3000-OS	0,003	Бета-каротин
Красновато-желтый	A-4000-OSS	0,005	Аннато

Цветовые решения для окрашивания майонезных и томатных соусов, салатных заправок:

Наименование	Маркировка	Цветопередача
ColorFruit Carrot 9 WS+ BC-140-WSS	Антоцианин+ Бета-каротин	 0,086%+0,014%
FruitMax Cranberry Bright 510 WS	Концентрат сока чёрной моркови	 0,080%
ColorFruit Carrot 9 WS	Антоцианин	 0,060%
ColorFruit Carrot 9 WS	Антоцианин	 0,0875%  0,175%  0,35%
ColorFruit Bordeaux 103 WSP	Антоцианин	 0,0875%  0,175%  0,35%
CC-500-WS	Кармин	 0,03%  0,15%  0,30%
P-20000-EWS	Паприка	 0,05%  0,10%  0,20%
A-720-WS-AP	Аннато	 0,025%  0,10%  0,20%
FruitMax Yellow Pear WSP	Экстракт картамуса	 0,15%  0,30%  0,60%

Оригинальные цветовые решения для окрашивания соусов:

Наименование	Маркировка	Цветопередача
FruitMax Acai 310 WS	Концентрат спирулины	 0,5%
C-10,000P-WS-A P	Медный комплекс хлорофиллина	 0,03%
FruitMax Gooseberry 302 WS	Концентрат спирулины и картамуса	 0,1% 0,2%
FruitMax Starfruit Bright WS	Экстракт картамуса	 0,6%
NC 2SX WS mct 2%	Бета-каротин	 0,4%
BC-140A-WSS	Бета-каротин	 0,6%
T-PT8-WS	Куркумин	 0,03% 0,1%
B-50-WS	Свёкла	 1,5%
FruitMax Cranberry bright 510WS	Концентрат сока чёрной моркови	 0,4%
B-50-WS	Свёкла	 0,40% 1,10%

МОЛОЧНЫЕ БЕЛКИ

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

Важные составляющие молочных белков:

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

В масложировой промышленности молочные белки применяются в производстве спредов, майонезов, соусов для формирования вкуса и аромата, в качестве влагосвязывающего и эмульгирующего агента, а также для повышения физиологической ценности конечного продукта.

Молочные белки позволяют:

- улучшить органолептические характеристики готового продукта (придают сливочность)
- получить продукт с повышенной биологической ценностью
- получить пластичную устойчивую консистенцию

Наш поставщик:

ingredia
DAIRY EXPERTS

«Ingredia» /Франция/

Мировой производитель функциональных ингредиентов для сыров, молочных и кисломолочных продуктов, мороженого, кондитерских и хлебобулочных изделий, полуфабрикатов (торговые марки Pormilk, Procream).

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, специально разработанных для конкретных групп продуктов
- большой опыт работы с крупнейшими производителями продуктов питания
- возможность разработки новых продуктов, их тестирования на собственном пилотном заводе

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

Молочные белки Ingredia в ассортименте ГК «Союзоптторг»

Для спредов

Артикул	Преимущества
Promilk 802 FB	<ul style="list-style-type: none">• натуральный высококачественный ингредиент• обогащает вкус спреда, делает его более сливочным• обеспечивает пластичную, устойчивую консистенцию спреда (подтверждено результатами сравнительного тестирования спредов с 3% СОМ и спредов, приготовленных с использованием белков Promilk в дозировке 0,5-1,0 %)• повышает физиологическую ценность готового продукта

Для майонезных соусов

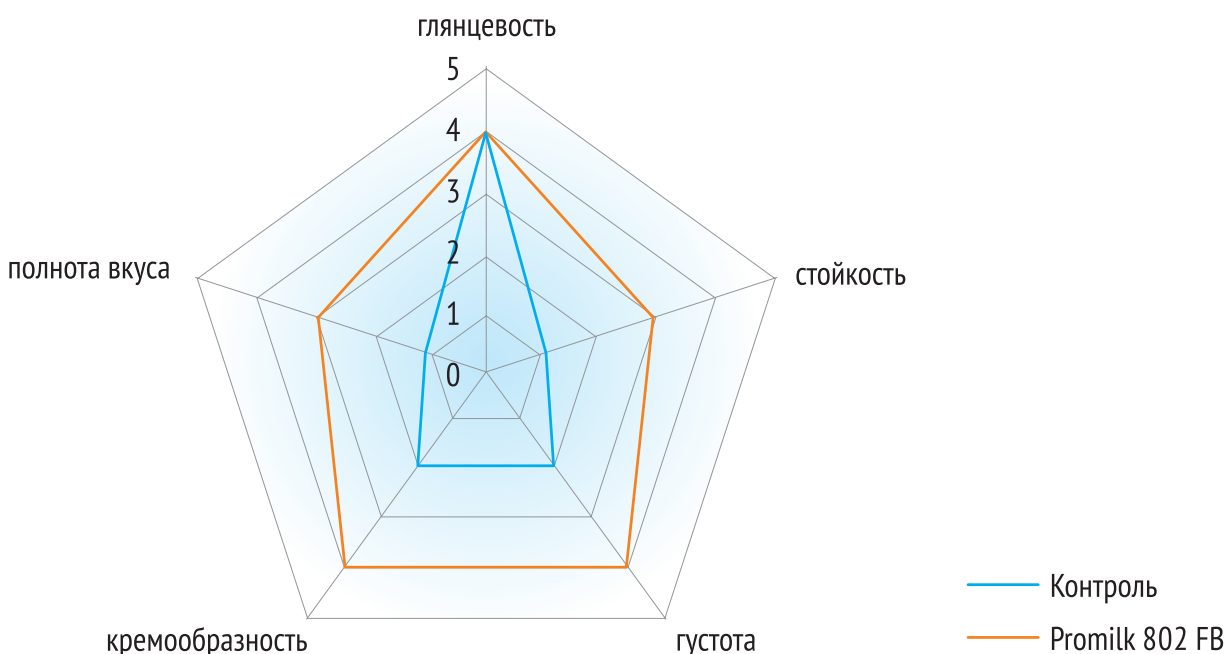
Молочные белки используются как эмульгатор в майонезных соусах

- когда применение яичного желтка нежелательно или требуется получить продукт с ярко выраженным молочным либо сливочным вкусом

- для обеспечения максимальной стабильности готового соуса в цикле «замораживание-оттаивание» (молочные белки обладают высокой устойчивостью к температурной обработке, в частности к пастеризации и стерилизации)

Артикул	Преимущества
Promilk 802 FB	<ul style="list-style-type: none">• натуральный высококачественный ингредиент• обеспечивает качество готового продукта• позволяет получить оптимальную консистенцию, плотность, текстуру готового продукта• улучшенные вкусовые характеристики готового продукта, сливочный вкус• делает майонезную эмульсию стабильной в цикле «замораживание-оттаивание»• повышает физиологическую ценность готового продукта• является эмульгатором и одновременно стабилизатором консистенции

Диаграмма сравнительных характеристик майонезного соуса (жирность - 35%) с Promilk 802 FB (дозировка 1%) и соуса, изготовленного с использованием СОМ (дозировка 3%).





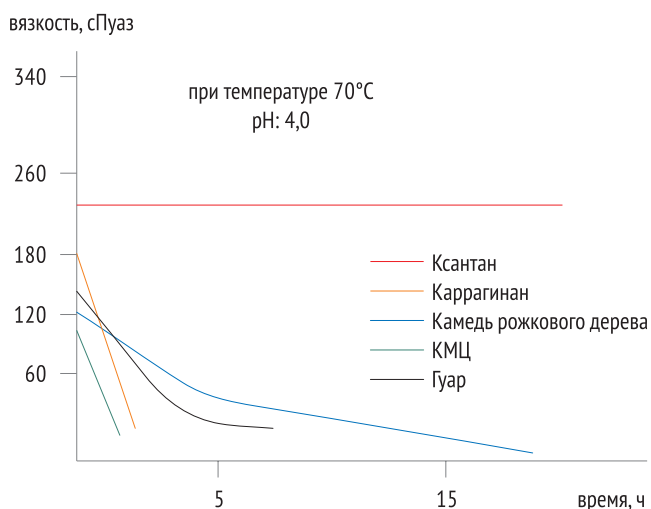
ЗАГУСТИТЕЛИ-СТАБИЛИЗАТОРЫ

Загустители-стабилизаторы играют важную роль в обеспечении и сохранении необходимых реологических свойств майонезов, соусов, кетчупов. Использование этих ингредиентов позволяет получить продукт требуемой консистенции, устойчивый к температурным перепадам, сохраняющий свои свойства в течение длительного срока хранения (как правило, 4–6 месяцев).

В качестве загустителей-стабилизаторов широко применяются следующие гидроколлоиды:

- ксантан
- гуаровая камедь
- КМЦ (натриевая соль карбоксиметилцеллюлозы)
- камедь рожкового дерева
- каррагинан
- пектин

Зависимость вязкости от времени, при низком pH



Свойства загустителей-стабилизаторов в масложировых продуктах

Ингредиент	Основные свойства				Каррагинаны			Пектины	
	Ксантан	Гуар	Na КМЦ	Камедь рожкового дерева	Каппа-	Йота-	Лямбда-	ВЭ пектин	НЭ пектин
Заряд	есть	нейтр	есть	нейтр	есть	есть	есть	есть	есть
Растворимость в холодной воде	+	+	+	частично	ограниченное набухание в присутствии K, Ca ²⁺	растворим в виде соли Na	+	+	+
Растворимость в горячей воде	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Загущение	+	+	+	+	+/-	+/-	+	+/-	+
Гелеобразование	с камедью рожкового дерева	-	-	с ксантаном, каппа-каррагинаном	+	+K +K-казеин	K-казеин +Ca ²⁺	сахар/кислота	-
Устойчивость в кислой среде	+	частично	+	+	-	-	-	+	+
Синергизм	+	+	-	+	+	+	-	+	-

КСАНТАН

Ксантан (ксантановая камедь) – природное химическое соединение, полисахарид.

Ксантан широко применяется в пищевой промышленности как загуститель, стабилизатор, влагоудерживающий компонент.

Свойства ксантановой камеди

- высокая растворимость в холодной и горячей воде
- высокая вязкость при низкой концентрации
- стабильность растворов камеди в присутствии поваренной соли и сахара
- стабильность свойств растворов камеди при отрицательных температурах и температурах стерилизации
- стабильность свойств камеди в цикле «замораживание – оттаивание»
- стабильность к действию ферментов
- стабильность растворов камеди в широком диапазоне pH от 1 до 13
- обратимость свойств при механических и других нагрузках
- синергизм в отношении большинства применяемых в пищевой промышленности гидроколлоидов
- псевдопластичность: при увеличении сдвигового усилия резко понижается вязкость; после снятия усилия начальная вязкость восстанавливается почти мгновенно

Наш поставщик:



DEOSEN

«Deosen Corporation» /Китай/

Это один из крупнейших производителей ксантановой камеди в мире.

Предприятие основано в 1992 году; предлагает ингредиенты стабильно высокого качества, которое контролируется квалифицированными техническими специалистами.

Вся продукция компании соответствует международному стандарту ISO 9001.



КМЦ

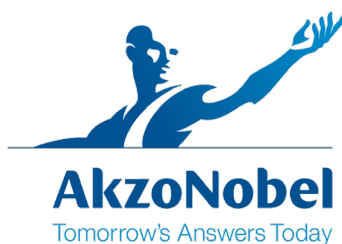
КМЦ (карбоксиметилцеллюлоза) – это водорастворимый полимер на основе целлюлозы.

КМЦ применяется как загуститель, стабилизатор и влагоудерживающий агент для пищевых продуктов.

Функции КМЦ:

- делает вязкими системы, содержащие воду
- стабилизирует молекулы или взвешенные в воде частицы
- способна связать большое количество воды, предотвращает отделение влаги, помогает контролировать активность воды
- предотвращает проникновение масла или жира в продукт при обжаривании
- образует плёнку, устойчивую к химическому и механическому воздействию
- подавляет кристаллизацию сахаров
- имитирует сливочный вкус в некоторых продуктах

Наш поставщик:



«Akzo Nobel» /Нидерланды/

Это ведущий мировой производитель; предлагает огромный ассортимент продуктов специального назначения, которые очень широко используются в составе товаров повседневного спроса. Компания была основана в 1777 году, работает на рынке уже не одно столетие.

Сегодня Akzo Nobel - крупнейший производитель хелатов в мире; неизменно занимает первые позиции по индексу устойчивости «Dow Jones Sustainability Indexes».

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором КМЦ Akzo Nobel в России и странах СНГ.

КМЦ Akzo Nobel в ассортименте ГК «Союзоптторг»

Артикул	Функции	Преимущества	Вязкость, сПуаз
Akucell AF 2985	стабилизатор-загуститель	<ul style="list-style-type: none">• обеспечивает гладкую текстуру готового продукта• позволяет контролировать плотность продукта• улучшает органолептические показатели готового продукта• уменьшает количество свободной воды• обеспечивает долгое хранение готового продукта• позволяет контролировать консистенцию продукта в цикле «замораживание-оттаивание»• образует прозрачные растворы• устойчив к воздействию температур• легко растворим в холодной и горячей воде• совместим с другими ингредиентами	4500–8000
Akucell AF 2785			2500–4500
Akucell AF 3265			5000–9000

Преимущества:

- постоянное стабильное качество
- отсутствие ГМО
- широкий диапазон вязкости
- тиксотропные свойства (для некоторых артикулов)
- стабильность в цикле «замораживание-оттаивание»



КАРРАГИНАН

Каррагинан - это высокомолекулярный линейный полисахарид, получаемый из морских красных водорослей.

Его использование позволяет создать продукт с желированной структурой.

В масложировой промышленности каррагинаны применяются, в основном, в составе салатных заправок для создания тела продукта, поддержания специй, трав и овощей в объеме (предотвращение седиментации).

Наши поставщики:



«Shemberg» /Филиппины/

Один из крупнейших производителей рафинированных и полурафинированных каррагинанов. Компания Shemberg основана в 1966 году, имеет три завода на Филиппинах; перерабатывает около 6 000 тонн сырых водорослей в год.

Преимущества компании Shemberg:

- Shemberg - компания №1 в мире по производству каррагинанов
- весь спектр каррагинанов и смесей на их основе
- полный контроль качества сырья и выпускаемых продуктов.

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

Каррагинаны Shemberg в ассортименте ГК «Союзоптторг»

- рафинированный каппа-каррагинан MBF 2000
- рафинированные йота-каррагинаны SI-80, SI-100.



«Shanghai Brilliant Gum» /Китай/

Крупнейший в мире производитель широкого ассортимента пищевых ингредиентов. Работает на рынке с 1998 года.

Компания постоянно совершенствует систему контроля качества, при этом обеспечивая выгодную цену. В настоящее время её продукция экспортируется более чем в 30 стран мира.

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

Каррагинаны Shanghai Brilliant Gum в ассортименте ГК «Союзоптторг»

- йота-каррагинаны рафинированные BLI-1120 и полурафинированные BLI-2120
- каппа-каррагинаны рафинированные BLK-1120 и полурафинированные BLK-2120



«Fangchenggang Longrun Carrageenan» /Китай/

Производитель рафинированных чистых и стандартизированных каппа-каррагинанов. Компания 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.

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

Каррагинаны Longrun в ассортименте ГК «Союзоптторг»

- рафинированный каппа-каррагинан JK1230
- рафинированный каппа-каррагинан JK1230C

ПЕКТИН

Пектин – это натуральное желирующее вещество, содержащееся во фруктах и многих видах овощей. Его получают путем экстракции из растительного сырья, обычно из цитрусовых или яблок.

Особенностью пектина как студнеобразователя является способность формировать гель в водных растворах только при наличии в них определенного количества сахара и кислоты или ионов кальция. Пектины принято делить по степени этерификации на высоко- и низкоэтерифицированные.

Функции пектина:

- в низкожирных спредах и майонезах улучшает органолептические характеристики, консистенцию продукта, делает его устойчивым при хранении в условиях отрицательных температур
- в кетчупах пектин используется в качестве природного загустителя-стабилизатора

Наш поставщик:

Andre Pectiner
nature's food care

«Yantai Andre Pectin» /Китай/

Yantai Andre Pectin - крупнейший производитель пектинов в Азиатско-Тихоокеанском регионе; является действительным членом Международной ассоциации производителей пектинов (IPPA). Компания предлагает все виды пектинов: цитрусовые и яблочные, высоко- и низкоэтерифицированные, в том числе такой технологичный вид пектина как амидированные.

Yantai Andre Pectin основана в 2003 году. Проект завода, оборудование, технологии полностью европейские; все руководители высшего уровня – европейцы с многолетним стажем работы.

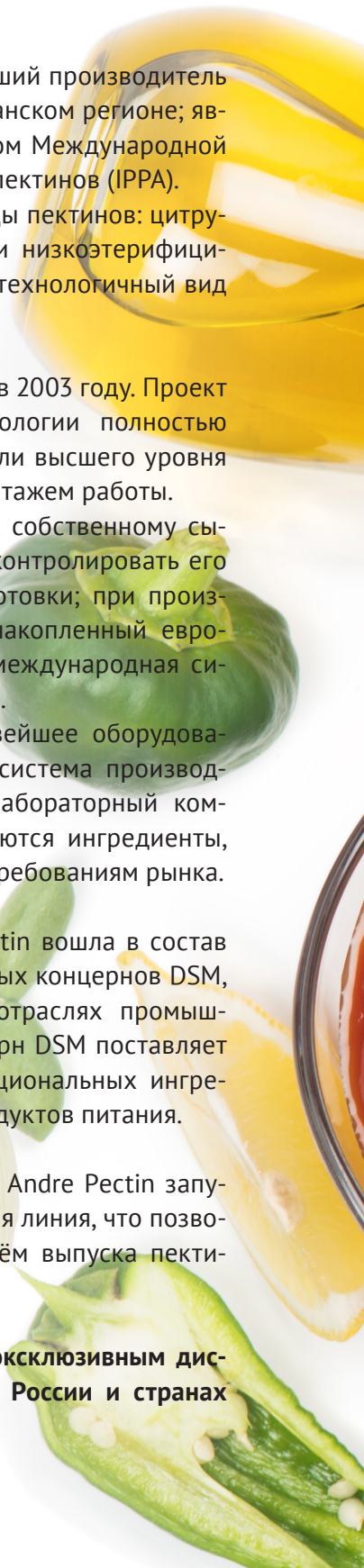
Наш партнёр имеет доступ к собственному сырью, а значит, может строго контролировать его качество ещё на этапе подготовки; при производстве используется весь накопленный европейский опыт, применяется международная система менеджмента качества.

На заводах установлено новейшее оборудование, действует безотходная система производства, создан современный лабораторный комплекс, в котором разрабатываются ингредиенты, соответствующие растущим требованиям рынка.

В 2013 году Yantai Andre Pectin вошла в состав одного из крупнейших мировых концернов DSM, работающего в различных отраслях промышленности. В том числе, концерн DSM поставляет очень широкий спектр функциональных ингредиентов производителям продуктов питания.

В 2018 году на заводе Yantai Andre Pectin запущена третья производственная линия, что позволило увеличить годовой объём выпуска пектинов до 8 000 тонн.

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



Преимущества пектинов Andre Pectin

- исключительно высокое качество за счет тестирования каждой партии товара
- пектиновый раствор обладает прозрачностью; отсутствуют посторонние привкусы и запахи
- натуральный ингредиент, является компонентом клеток всех растений
- небольшая дозировка
- является одновременно и биологически активной добавкой, так как способствует выведению из организма тяжелых металлов и токсинов, снижает уровень холестерина, регулирует обменные процессы организма в целом

Пектины Andre Pectin в ассортименте ГК «Союзоптторг»

Изделия	НЭ пектины амидированные	
	АРА 210	АРА 230
Низкокалорийные спреды	+	+
Кетчупы, томатная паста	+	+
Соусы, маонезы	+	

ГИДРОЛИЗОВАННЫЙ КОЛЛАГЕН

Коллаген — основной белковый компонент костей, хрящей, сухожилий и кожи.

Это богатый источник аминокислот: в нем содержатся 8 из 9 незаменимых аминокислот, необходимых нам для сбалансированного питания.

Он также используется в качестве стабилизатора структуры майонеза и других соусов — коллаген обеспечивает устойчивость готового продукта в цикле «замораживание-оттаивание».

Наш поставщик:



«Gelco» (Бразилия)

Крупнейший в мире производитель говяжьего желатина и гидролизованного коллагена; производственная мощность составляет около 5 000 тонн в год.

Компания работает на рынке с 1966 года; имеет представительства во многих странах Южной Америки, Европы, а также в США, Австралии, на Ближнем Востоке.

Ингредиенты Gelco сертифицированы по международным стандартам (B.S.E.-free сертификат, Халяль, Кошер, ISO, HACCP).

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



ПОДСЛАСТИТЕЛИ

Стевия – единственный натуральный подсластитель, применяемый сегодня в пищевой промышленности. Его получают из экстракта растений.

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

Ингредиент протестирован и одобрен Всемирной Организацией Здравоохранения.

Наш поставщик:



«PureCircle» /Великобритания/

Крупнейший в мире производитель ингредиентов из стевии, который очень много инвестирует в научные разработки и развитие технологий. Неслучайно только специалистам этой компании удалось добиться, чтобы при применении натурального подсластителя в готовом продукте обеспечивался чистый сладкий вкус, без малейшей горечи и других офф-нот, типичных для данной категории ингредиентов.

Выстроенная за 19 лет работы схема работы с поставщиками, небольшими фермерскими хозяйствами, позволяет гарантировать стабильное качество получаемого сырья. Компания развивает и поддерживает культивирование стевии в разных частях света, чтобы в итоге получить ингредиенты с заданными свойствами.

PureCircle - одобренный поставщик корпораций Coca-Cola, Pepsico, Kellog.

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



ГУАРОВАЯ КАМЕДЬ

Гуаровая камедь - природное химическое соединение; производится из эндосперма семян растения, известного как гуар.

Гуаровая камедь имеет характерный запах, цвет, от белого до желтоватого; образует в воде вязкие растворы.

Применяется в майонезах и соусах как загуститель, влагосвязывающий агент.

Функции гуаровой камеди в составе соусов:

- улучшение органолептических характеристик
- предотвращение синерезиса
- улучшение консистенции и структуры

Преимущества:

- хорошо диспергируется в горячей и холодной воде с образованием высоковязких коллоидных растворов
- растворы гуаровой камеди обладают псевдопластичными и тиксотропными свойствами
- отличается устойчивостью к солям, кислотам

КАМЕДЬ РОЖКОВОГО ДЕРЕВА

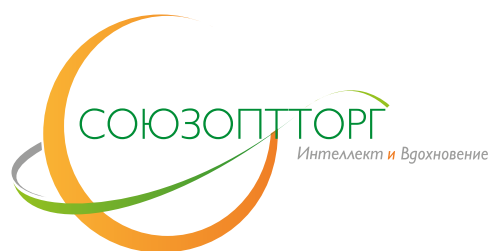
Камедь рожкового дерева - нейтральный полисахарид, получаемый из плодов рожкового дерева.

Используется как гелеобразователь.

Преимущества:

- синергизм с большинством гидроколлоидов
- образование эластичных гелей, не склонных к синерезису, в сочетании с ксантаном и каппа-каррагинаном
- натуральный продукт





ГК «Союзоптторг»

тел.: 8-800-333-00-89 (бесплатно для всех регионов России)

e-mail: office@soyuzopttorg.com

www.soyuzopttorg.com

Филиалы: Санкт-Петербург • Москва • Екатеринбург • Новосибирск • Владивосток • Омск • Краснодар • Казань
Самара • Алматы • Павлодар • Киев • Ташкент • Минск • Тбилиси • Ереван