



ПАРТНЕР-М

ингредиенты для молочной
промышленности



**СОЗДАЁМ
НОВОЕ, ПОЛЕЗНОЕ
ОТ ПРИРОДЫ**

О КОМПАНИИ

Партнер-М – ведущий российский производитель пищевых и кормовых ингредиентов. С 2005 года компания специализируется на глубокой переработке растительного сырья и производстве текстурированных растительных белков, а также крахмалосодержащих продуктов, пищевых волокон, молочных и животных белков и вспомогательных ингредиентов.

Наши продукты имеют широкую сферу применения и используются в мясной, вегетарианской/веганской, молочной, рыбной, хлебобулочной, кондитерской, консервной, плодоовощной и кормовой отраслях промышленности.

50 000 тонн

производим
ингредиентов в год



ОТДЕЛ R&D

Мы гордимся своим высокоинтеллектуальным креативным исследовательским центром, ведущим разработки по созданию новых продуктов и технологических решений, уникальных для отечественного и зарубежного рынка.

Сотрудничая с ведущими научными и исследовательскими организациями, научно-технологическая группа нашей компании разрабатывает инновационные решения для пищевой и кормовой промышленности. В процессы производства новых ингредиентов внедряем наиболее передовые и перспективные технологические процессы.

22000 ISO

Сертификат соответствия
менеджмента пищевой
безопасности

БОЛЕЕ 15 ЛЕТ

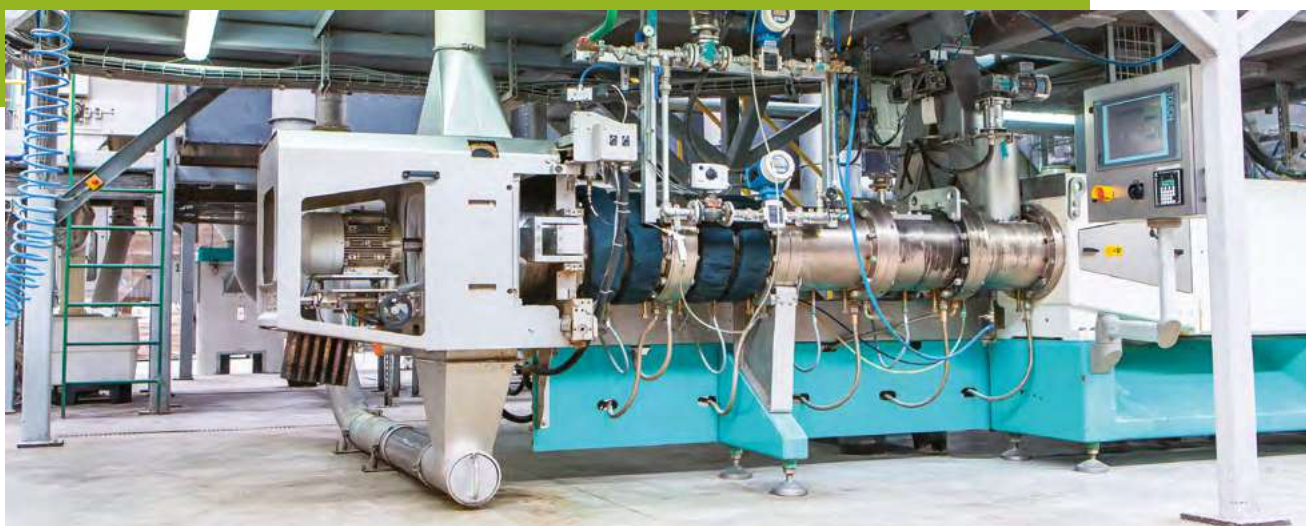
на рынке



ЛАБОРАТОРИЯ

На предприятии Партнер-М внедряются мировые стандарты ведения бизнеса: наша продукция сертифицирована в соответствии с требованиями менеджмента пищевой безопасности ISO 22000 и HACCP.

Мы работаем только с проверенными поставщиками не-ГМО сырья, используя только российскую сою, пшеницу, горох и другие растительные культуры. Имея хорошо оснащенную современную лабораторию, мы осуществляем самостоятельную сквозную проверку от входящего сырья до конечного продукта и гарантируем высокое качество всех выпускаемых ингредиентов.





СОДЕРЖАНИЕ

РАСТИТЕЛЬНЫЕ МОНОИНГРЕДИЕНТЫ 7

Сухое соевое молоко	8
Растительные клетчатки	9
- пшеничная клетчатка Биоцель	9
- растительная клетчатка Протоцель FW200/1, FW200/2	9
- соевая клетчатка Протоцель	9
Изолят соевого белка	10

ЖИВОТНЫЕ МОНОИНГРЕДИЕНТЫ 11

Говяжий коллагеновый белок Novargo	12
Говяжий коллагеновый белок Протомакс-А	12

КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ 13

Гелекон 35М Р7	14
Гелекон 35М Р8	15
Гелекон 35М Р10	16
Гелекон 750К	17
Гелекон 35М Р9	18





РАСТИТЕЛЬНЫЕ МОНОИНГРЕДИЕНТЫ

СУХОЕ СОЕВОЕ МОЛОКО

Описание

Сухое соевое молоко – это продукт, полученный методом распылительной сушки натурального соевого молока. Содержит легкоусвояемый растительный белок, соевое масло с высоким содержанием полиненасыщенных жирных кислот, ценнейшие витамины (фолиевая кислота, витамины В1, В2, В6), а так же богатый состав минеральных веществ.

Технологические преимущества

- Сухое соевое молоко сертифицировано для производства халяльных и кошерных изделий.
- Исключает использование дорогостоящего оборудования для производства продуктов категории веган.
- Использование: 1:9.

Применение

Полный перечень молочных продуктов, веганских продуктов.

Характеристики продукта

Продукты	GS 1115	GS 1118	GS 1130	GS1118S	G1118SS
Состав	Соя, мальтозный сироп			Соя, мальтозный сироп, сахароза	
Внешний вид, запах, вкус	Светло-желтый порошок с запахом и вкусом соевого молока			Сладковатый вкус	Сладкий вкус
Влажность, %	≤5	≤5	≤5	≤5	≤5
Содержание белка (на а.с.в), %	≥15	≥18	≥30	≥18	≥18
Зола, %	≤5	≤5	≤5	≤5	≤5
Растворимые волокна, %	≤4	≤4	≤4	≤4	≤4
Жир, %	7-11	7-12	14-18	7-12	7-12



РАСТИТЕЛЬНЫЕ КЛЕТЧАТКИ

Пшеничная клетчатка Биоцель

Растительная клетчатка Протоцель FW200/1, FW200/2

Соевая клетчатка Протоцель

Описание

Пищевые волокна обладают высокой степенью развитости капиллярной структуры и обладают статусом низкокалорийных пребиотиков.

Технологические преимущества

- Значительное содержание белка, сопоставимого по составу с животными белками, в составе соевой клетчатки повышают пищевую ценность готовой продукции.
- Высокая степень развитости капиллярной структуры.
- Высокая влагоудерживающая способность.
- Положительно влияет на реологические свойства: увеличивает плотность, эластичность, адгезию.
- Обеспечивает стабильность при термической обработке, в цикле замораживания – размораживания и при хранении готовой продукции.
- Биоцель XL90 (порошок) – гидратация 1:4.

Применение

Творожные продукты, сырные продукты, творожные сыры.

Характеристики продукта

Торговая марка группы продуктов	Протоцель	Биоцель	Протоцель FW 200/1, FW 200/2
Состав	Соевая клетчатка	Пшеничная клетчатка	Комбинация клетчаток
Органолептические показатели			
Внешний вид, размер частиц (мкм)	Порошок, 150 меш	Порошок, волокно	Порошок, 200 меш
Вкус и запах	Нейтральные		
Физико-химические показатели			
Массовая доля влаги, %, не более	10,0	12,0	10,0
М.д. белка, % на а.с.в., не более	20,0	1,0	1,0
М.д. клетчатки, % на а.с.в., не менее	52,0	97,0	97,0
Функциональные характеристики			
Влагосвязывающая способность	1:8-10	1:7-9	1:12-15, 1:9



Биоцель

Биоцель – пшеничная клетчатка а разная размерность волокон.



Протоцель FW

Протоцель FW 200/1 и Протоцель 200/2 – пшеничная клетчатка с повышенной функциональностью. Продукт получает термостабильные свойства.



Протоцель

Протоцель – соевая диетическая клетчатка протопектинового типа.

ИЗОЛЯТ СОЕОВОГО БЕЛКА

Описание

Изолированный соевый белок является универсальным белком с широким спектром использования. Обладает высокими эмульгирующими и гелеобразующими способностями, высокой вязкостью. Образует стабильную эмульсию. Обладает высокими питательными свойствами, отличной усвояемостью и полноценным аминокислотным набором, не пылит при использовании.

Технологические преимущества

- Высокое содержание белка позволяет получить продукт высокого качества с более низкой себестоимостью.
- В сравнении с аналогами имеет менее выраженный вкус (более нейтральный), что позволяет использовать в более высоких дозировках.
- Кремовый цвет: при использовании изолята конечный продукт имеет характерный приятный цвет

Применение

Полная или частичная замена молочного сырья - подходит под весь перечень молочных продуктов.



Характеристики продукта

Показатель	Значение
Массовая доля влаги, % не более	10,0
Содержание протеина, на а.с.в., % не менее	90,0
Размер частиц, меш	100



ЖИВОТНЫЕ МОНОИНГРЕДИЕНТЫ

ЖИВОТНЫЕ БЕЛКИ

Говяжий коллагеновый белок Novapro
Говяжий коллагеновый белок Протомакс-А

Описание

Коллагеновые говяжьи белки получены при технологических режимах переработки сырья, не допускающих гидролитический распад белков.

Технологические преимущества

- Отличные органолептические характеристики – следствие высокого содержания нативного белка, отсутствия продуктов гидролиза.
- Высокая функциональность – влагосвязывающие, влагудерживающие, эмульгирующие свойства сочетаются с текстурирующими свойствами, повышенной термостабильностью в т.ч. в циклах замораживания-размораживания.
- При применении Novapro в рецептуре производства творога/творожного продукта происходит снижение себестоимости готового продукта за счет увеличения выхода.

Применение

Творожные и плавленые сыры, творожные продукты, творог 5-18%.

Характеристики продукта

Наименование, торговая марка группы продуктов	Белки говяжьи коллагеновые				
	Novapro			Протомакс-А	
Состав	«Волокно»	«Пудра»	РЗ /СВ	РЗ/ДВ	РЗ/МВ
Органолептические показатели:					
Вид, консистенция	Рыхлые волокна	Рыхлый порошок	Рыхлый порошок	Рыхлые волокна	Рыхлый порошок
Цвет, вкус и запах	Молочный, нейтральные			Белый, нейтральные	
Физико-химические показатели					
М. д. белка на а.с.в., %, не менее	98,0 (N x 6,25)			95,0 (N x 5,62)	
Функциональные характеристики					
Влагосвязывающая способность	1:10	1:10	1:10	1:8	1:12
Гранулообразующая способность	1:10	1:10-15	1:9-10	1:8-9	1:10
ЖЭС	1:10:10	1:10:10	1:10:10	1:12:12	1:12:12



Novapro

Говяжий коллагеновый белок Novapro – нативный белок с высокоразвитой капиллярностью структуры волокон и отличной органолептикой;



Протомакс-А

Говяжий коллагеновый белок Протомакс-А – смеси волокон коллагена различной степени измельчения, адаптированные для применения в различных видах изделий.



КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

ГЕЛЕКОН 35М Р7

Описание

Бескрахмальная стабилизационная система, состоящая из комплекса гидроколлоидов и молочных белков.

Технологические преимущества

- Низкая сырьевая себестоимость готового продукта.
- Рассыпчатая структура.
- Термостабильность.
- Не имеет постороннего вкуса.
- Хорошая растворимость.
- Отсутствие высокой вязкости смеси при полном растворении стабилизатора.
- Отсутствие синерезиса.

Применение

Творожные продукты с ЗМЖ.

Рецептура

Сухое обезжиренное молоко	62,5 кг
Заменитель молочного жира	220 кг
Гелекон 35М Р7	7,5 кг
Цитрат натрия	2 кг
Закваска, хлористый кальций	-
Вода	708 кг
Выход	650-690 кг



ГЕЛЕКОН 35М Р8

Описание

Комплексная пищевая добавка состоит из комплекса модифицированных крахмалов и эмульгаторов.

Технологические преимущества

- Дозировка: 4-5 кг на 1 т смеси.
- Показывает отрицательную реакцию на йод продукта, по сравнению с конкурентами.
- Устойчив к синерезису.
- Выдерживает многочасовое томление при температуре 95°C, что позволяет использовать данный тип стабилизатора при производстве ряженки.
- Быстро растворяется в молочной смеси.
- Придаёт конечному продукту густую и однородную текстуру.
- Выполняет свою функцию как при использовании цельного молока, так и обрат, СОМа и ЗМЖ.
- Конечный продукт не расслаивается в процессе хранения.
- Не имеет в составе продуктов животного происхождения.
- Не меняет вкусовые характеристики готового продукта.

Применение

Йогурт питьевой, кефир, ряженка, сметана или сметанный продукт, снежок.

Дозировки

Тип продукта	Дозировка
Сметана 15%	6 кг
Сметана 20%	4-5 кг
Йогурт питьевой/снежок	5 кг
Ряженка	5 кг
Кефир	3-4 кг



ГЕЛЕКОН 35М Р9

Описание

Стабилизационная система на основе модифицированных крахмалов и эмульгаторов.

Технологические преимущества

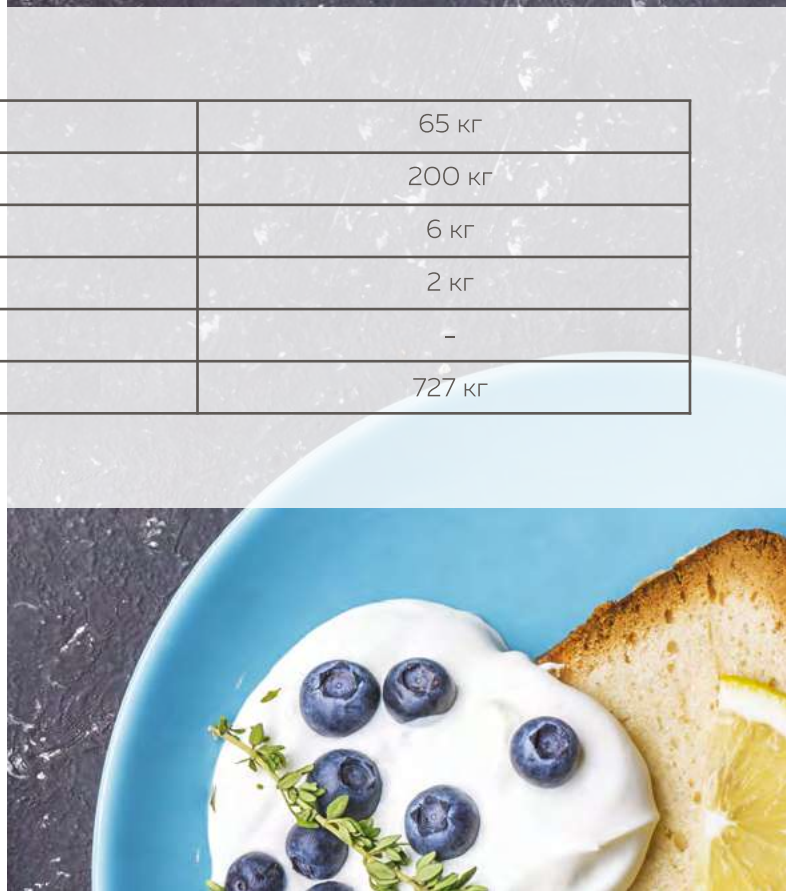
- При изготовлении сметанного продукта 20% жирности и более, с использованием Гелекон 35М Р9, конечный продукт взбивается с сахаром в плотный крем и не «разжижается».
- Доступная цена КПД, возможность регулировать дозировку ингредиента в зависимости от желаемого результата.
- Конечный продукт, обладает всеми характеристиками сметанного продукта (плотная текстура, отсутствие крупки, отсутствие синерезиса).
- Дозировка 0.6-1%.

Применение

Кондитерская сметана или кондитерский сметанный продукт.

Рецептура

Сухое обезжиренное молоко	65 кг
Заменитель молочного жира	200 кг
Гелекон 35М Р9	6 кг
Цитрат натрия	2 кг
Закваска	-
Вода	727 кг



ГЕЛЕКОН 35М Р10

Описание

Комплексная пищевая добавка, состоящая из модифицированных крахмалов и гидроколлоидов.

Технологические преимущества

- Снижение себестоимости за счёт увеличения доли влаги в готовом продукте.
- Плотная структура.
- Готовая масса удобна при фасовке в пачку (не прилипает к шнеку и сохраняет форму).
- Отсутствие синерезиса.
- Хорошо растворяется в «сухом» виде.
- Не имеет постороннего вкуса.

Применение

Творожные и сырковые массы, также творожные начинки.

Рецептура

Тип продукта	Дозировка КПД	Дополнительная вода
Творожный продукт 58% влажность	1%	30%
Творожный продукт 62% влажность	1%	25%



ГЕЛЕКОН 750 К

Описание

Комплексная смесь растительных и животных белков для увеличения выхода творожного продукта.

Технологические преимущества

- Низкая сырьевая себестоимость готового продукта.
- Рассыпчатая структура.
- Термостабильность.
- Не имеет постороннего вкуса.
- Хорошая растворимость.
- Отсутствие высокой вязкости смеси при полном растворении стабилизатора.
- Отсутствие синерезиса.
- Продукт не содержит крахмал, содержит более 75% белка, за счет чего повышается выход готового продукта на низкокачественном сырье.

Применение

Творожные продукты с ЗМЖ.

Рецептура

Сухое обезжиренное молоко	62,5 кг
Заменитель молочного жира	220 кг
Гелекон 750К	10 кг
Цитрат натрия	2 кг
Закваска, хлористый кальций	-
Вода	706 кг
Выход	750 кг



Для ЗАМЕТОК



A series of horizontal lines for writing notes.



partnermk.ru
mal.office@partnermk.ru,
moscow.office@partnermk.ru

Facebook: @partnermk.ru
Instagram: @partnermk.ru

249096, Калужская область,
Малоярославец, пер. Калинина, д. 11
+7 (48431) 31382