



ПАРТНЕР-М

ингредиенты для мясной  
и рыбной промышленности



**ПИЩЕВЫЕ ИННОВАЦИИ:  
НАТУРАЛЬНО, ВКУСНО,  
ЭКОНОМИЧНО**

# 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.

**100 000 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

# с 2005

года 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

## ТЕКСТУРИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ..... 7

### Соевые:

- Протекс-М 50 ..... 9
- Росстекс ..... 10
- Флейвотекс-М ..... 11

### Пшеничные:

- Протекс-А 10/4 TP1, TP2 ..... 12

### Гороховые:

- Протекс-А 25/4 ..... 13
- Амилон БМК 60/3 ..... 14

## КОНЦЕНТРАТЫ ..... 16

### Соевые:

- Соевый концентрат Протекс-М 65, 70 ..... 17

### Гороховые:

- Протелон БМК 50/3 ..... 18

### Пшеничные:

- Протелон 50 Ф5-10 & Ф5-10/С0 ..... 19
- Протелон 65 Ф5-10 & Протелон 65 Ф5-10/С0 ..... 20
- Протелон 65/33 & Протелон 65/С0/33 ..... 21

## ВОЛОКНИСТЫЕ БЕЛКИ ..... 22

### Соево-пшеничные:

- Волокнистый текстурат Протекс-М 65 P/3, P/4 ..... 23
- Волокнистый текстурат Протекс-М 70 ..... 25
- Волокнистый текстурат Протекс -М 70/P1/33 ..... 27
- Волокнистый текстурат Протекс-М 50 Ф20-20 ..... 28
- Протекс-М 50/33 ..... 29
- Протекс-М 65 «гороховые ракушки» & Протекс-М 65 «гороховые нити» .. 30

## ПАНИРОВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ ..... 31

### Льезон:

- Льезон Протекс-А 10/1 КЛ ..... 32

### Предаст:

- Предаст Криспан ..... 33

### Панировка:

- Панировка Криспан ..... 34
- Панировка Протекс-А 10/3П ..... 35

## КЛЕТЧАТКИ ..... 36

Соевые:

- Соевая клетчатка Протоцель ..... 37

Пшеничные:

- Растительная клетчатка Биоцель ..... 38

- Растительная клетчатка Протоцель FW 200/1, FW 200/2 ..... 39

## УЛУЧШИТЕЛИ ..... 40

Улучшитель муки и теста:

- Протекс-А 10/1 КЛ ..... 41

Улучшитель пельменного теста:

- Натуральный улучшитель пельменного теста Протелон 22 ..... 42

Боннфарин – комплексный улучшитель пельменного теста:

- Боннфарин (арт. 1) ..... 43

- Боннфарин (арт. 2) ..... 44

- Боннфарин (арт. 3) ..... 45

## КРАХМАЛЫ ..... 46

Нативные: пшеничные, гороховые:

- Пшеничный крахмал Амилон Супер ..... 47

- Гороховая крахмальная мука Амилон 60 ..... 48

- Амилон 60/41 ..... 49

Холоднонабухающие: пшеничные, гороховые:

- Кукурузный модифицированный крахмал Амилон ..... 50

- Пшеничная крахмальная мука холодного набухания Амилон 80/21 ..... 51

- Гороховая мука холодного набухания Амилон 60/21 ..... 52

## АРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ ..... 53

Ароматика Аромамикс-П ..... 54

Термостабильная ароматика Аромамикс-П ..... 54

## ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ СОИ ..... 55

Соевая мука ..... 56

# СОДЕРЖАНИЕ

## КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ..... 57

Комплексная пищевая добавка для колбас и продуктов вторичного разогрева	
Гелекон 300М МФ БИФ .....	58
Гелекон 600М/650М БИФ .....	59
Загустители-стабилизаторы серии Гелекон 35М .....	60
Комплексная пищевая добавка «Гелекон 35М» Р5 .....	61
На основе молочных белков:	
- Комплексная пищевая добавка для имитационного шпига Ньюмил .....	62
Профи ТС/Р4	
- Комплексная пищевая добавка без «Е» для вареных колбас Ньюмил База 3М .	63
- Эмульгатор-стабилизатор с молочным вкусом Ньюмил База Р1 .....	64

## ЖИВОТНЫЕ БЕЛКИ ..... 65

Комплекс животных белков Протомакс В ЭМ/Р1, Р2, ИН/Р3 .....	66
Говяжий коллагеновый белок Novapro .....	67
Говяжий коллагеновый белок Протомакс-А .....	68
Говяжий коллагеновый белок Альфа Про .....	69
Коллагеновый белок Протомакс-С .....	70



# ТЕКСТУРИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ



Протекс-М  
бефстроганов



Протекс-М Ф1-3



Протекс-М Ф3-5



Протекс-М Ф12-12



Протекс-М Ф20-40



Протекс-М  
шарик крашенный



Протекс-М  
шарик



Протекс-М  
шницель



# ПРОТЕКС-М 50

классический соевый текстурированный белок

Соевые текстураты Протекс-М – это полноценный источник растительного белка, дополняющий основное белковое сырье в мясных и рыбных изделиях или полностью заменяющий его в веганских и постных продуктах.

## Характеристики и преимущества:

- высокое содержание белка – мин. 50-52%
- сделан из российской сои, не содержит ГМО
- разнообразная гранулометрия: 1-3 мм (мелкий фарш), 3-5 мм (крупный фарш), 20-40 мм (кусок), «шарик», «бефстроганов», «шницель» и другие
- степень гидратации 1:3-4,2, скорость гидратации при  $t = +2-4^{\circ}\text{C}$  – 12-15 мин. («фарш»), 30-40 мин. «бефстроганов»
- плотная, упругая структура, имитирующая структуру мяса
- отлично встраивается в структуру конечного изделия
- позволяет достичь высокого экономического эффекта за счет стабильной влажности (не более 11%)
- менее 3% осыпи в общей массе продукта
- по запросу продукты могут быть окрашены



доступен ароматизированный продукт: со вкусом говядины, курицы

Узнать больше о продукте



## Применение:

- колбасы
- консервы
- замороженные полуфабрикаты
- лапша быстрого приготовления

## Характеристики продукта:

Торговая марка	соевый текстурат Протекс-М 50
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	базовые продукты: - гранулы 1-3 мм – «мелкий фарш» - гранулы 3-5 мм – «крупный фарш» - 20-40 мм – «кусок» - бефстроганов, шарики
- цвет, запах, вкус	от светло-желтого до коричневого, свойственные данному продукту
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	50,0
- массовая доля жира, %, не более	2,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:3 – 4,2
- скорость гидратации $t = +2-4^{\circ}\text{C}$ , мин	12-15 – «фарш» / 30-40 – «тушенка»
- текстура гидратированного продукта	плотная, упругая

# РОССТЕКС

соевый текстурированный белок,  
обогащенный пищевыми волокнами

Соевый текстурат Росстекс – это текстурированная соевая мука, обогащенная пищевыми волокнами, дополняющая основное белковое сырье в мясных/рыбных изделиях.

## Характеристики и преимущества:

- высокое содержание белка (мин. 45%) при доступной цене
- степень гидратации 1:3, скорость гидратации при  $t = +2-4^{\circ}\text{C}$  – 12-15 мин
- сделан из российской сои, не содержит ГМО
- благодаря растительным волокнам в составе, способен образовывать вязкие структуры, уменьшая количество дополнительных ингредиентов в рецептуре
- разнообразная гранулометрия: 1-3 мм – мелкий фарш, 3-5 мм – крупный фарш
- жиросдерживающая способность не менее 135%
- плотная текстура



доступны  
разные цвета

Узнать больше о продукте



## Применение:

- колбасы
- консервы
- замороженные полуфабрикаты
- лапша и супы быстрого приготовления

## Характеристики продукта:

Торговая марка	соевый текстурат Росстекс
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	разнообразная гранулометрия: - гранулы 1-3 мм – «мелкий фарш» - гранулы 3-5 мм – «крупный фарш»
- цвет, запах, вкус	от светло-желтого до коричневого, свойственные данному продукту
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	45,0
- массовая доля жира, %, не более	3,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:3
- скорость гидратации $t = +2-4^{\circ}\text{C}$ , мин	12-15
- текстура гидратированного продукта	плотная

# ФЛЕЙВОТЕКС-М

соевый текстурат со вкусом и ароматом

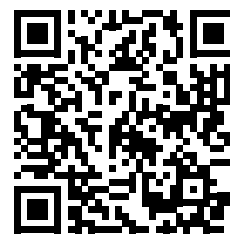
Соевый текстурат, обладающий вкусом и ароматом говядины/курицы, обеспечивающий полноценную замену мясного сырья в рецептурах изделий.



## Преимущества и характеристики:

- обладает вкусом и ароматом говядины, что повышает качество встраиваемости текстурата в готовый продукт;
- соевый текстурат с содержанием белка не менее 50%;
- успешно имитирует структуру мышечных волокон мяса;
- использование текстурата дает возможность уменьшить количество применяемых специй;
- не содержит ГМО.

Узнать больше о продукте



## Применение:

- сухие супы, лапша быстрого приготовления
- мясорастительный фарш
- полуфабрикаты
- полуфабрикаты в тесте
- колбасная группа

## Характеристики продукта:

Торговая марка	Флейвотекс-М
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	Гранулы 3-5 мм
- цвет, запах, вкус	От бежевого к коричневому. Вкус и запах курицы/говядины
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	50,0
- массовая доля жира, %, не более	1,5
- степень гидратации	1:2

# ПРОТЕКС-А 10/4 TP1, TP2

пшеничный текстурированный белок

Протекс-А 10/4 TP1, TP2 – текстурированная пшеничная мука, являющаяся альтернативой соевым текстуратам, дополняющая основное белковое сырье в мясных и рыбных изделиях или заменяющая его в веганских и постных продуктах.

## Характеристики и преимущества:

- альтернатива соевому текстурату для продуктов без использования сои
- идеально встраивается в полуфабрикаты из птицы и рыбы за счет светлого цвета
- уплотняет структуру продуктов
- доступны различные цвета (TP1 – от белого до светлого-кремового, TP2 – светло-коричневый) и гранулометрия
- 1-4мм, 3-5мм
- содержание белка 10%  
степень гидратации 1:3,5-4,4, скорость гидратации 15-20 мин (t= +2-4°C)
- произведен из российской пшеницы, не ГМО



Узнать больше о продукте



## Применение:

- охлажденные и замороженные полуфабрикаты (наггетсы, котлеты, рыбные палочки)
- лапша быстрого приготовления
- паштеты и ливерные колбасы

## Характеристики продукта:

Торговая марка	пшеничная Протекс-А 10/4 TP1,2
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	базовые продукты - гранулы 1-4 мм – некрашенный - гранулы 3-5 мм – крашенный
- цвет, запах, вкус	TP1 – от белого до светлого-кремового, TP2 – светло-коричневый
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- массовая доля белка, %, не менее	10,0
- массовая доля жира, %, не более	1,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:3,5-4,4
- скорость гидратации t= +2-4°C, мин	15-20
- текстура гидратированного продукта	плотная, упругая

# ПРОТЕКС-А 25/4

гороховая текстурированная мука

Протекс-А 25/4 – это гороховый текстурат с содержанием белка не менее 23%, который вырабатывается из российского желтого гороха.

## Характеристики и преимущества:

- альтернатива соевым и пшеничным текстуратам
- гипоаллергенен, не содержит глютен и сою
- содержание белка не менее 23%
- гидратация 1:2-2,6
- скорость гидратации 15-20 мин ( $t = +2-4^{\circ}\text{C}$ )
- произведен из российского желтого гороха, не ГМО
- низкий гликемический индекс
- отсутствие ярко выраженного вкуса бобовых
- богат витаминами, минералами, содержит ценные аминокислоты

Узнать больше о продукте



## Применение:

- мясорастительные и рыбные полуфабрикаты
- растительные альтернативы мясу

## Характеристики продукта:

Торговая марка	гороховая Протекс-А 25/4
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	базовые продукты: - гранулы 3-5 мм – «крупный фарш»
- цвет, запах, вкус	от светло-желтого до коричневого, свойственные данному продукту
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	25,0
- массовая доля жира, %, не более	2,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:2-2,6
- скорость гидратации $t = +2-4^{\circ}\text{C}$ , мин	15-20
- текстура гидратированного продукта	плотная

# АМИЛОН БМК 60/3

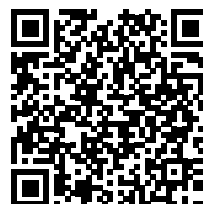
гороховый текстурированный белок  
с содержанием крахмала 60%

Амилон 60/3 – это гороховый крахмальный текстурат с содержанием крахмала не менее 60%, полученный по уникальному “зеленому” методу Партнер-М, с помощью которого продукт приобрел высокие функциональные свойства и улучшенные органолептические характеристики.

## Характеристики и преимущества:

- альтернатива соевым и пшеничным текстуратам
- гипоаллергенен, не содержит глютен и сою
- нейтральный вкус и запах (отсутствие привкуса бобовых)
- содержание крахмала не менее 60%
- содержание белка не менее 18%
- высокая влагосвязывающая способность – 1:3
- произведен из российского желтого гороха, не ГМО

Узнать больше о продукте



## Применение:

- мясорастительные и рыбные полуфабрикаты
- растительные альтернативы мясу

## Характеристики продукта:

Торговая марка	Амилон БМК 60/3 гороховая
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	- гранулы 3-5 мм
- цвет, запах, вкус	светло-желтый сладковатый, со слабым привкусом и запахом присущим исходному сырью
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля крахмала, %, не менее	60,0
- массовая доля белка, %, не более	18,0
- массовая доля жира, %, не более	1,6
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:3 - 3,3
- скорость гидратации t= +2-4°C, мин	15-20
- текстура гидратированного продукта	плотная





**КОНЦЕНТРАТЫ**



# СОЕВЫЙ КОНЦЕНТРАТ ПРОТЕКС-М 65, 70

соевый текстурированный концентрат белка

Протекс-М концентрат – это концентрированные соевые текстуры с различным содержанием белка 65-70%, являющиеся источником полноценного растительного белка и дополняющим/полностью заменяющим основное сырье в мясных и рыбных изделиях.



## Характеристики и преимущества:

- сделан из российской сои, не содержит ГМО
- высокое содержание белка – 65-70%;
- степень гидратации 1:4
- скорость гидратации при  $t = +2-4^{\circ}\text{C}$  15-20 мин
- различная гранулометрия: 1-3 мм (мелкий фарш), 3-5 мм (крупный фарш), 5-7 мм

Узнать больше о продукте



## Применение:

- фаршевые полуфабрикаты
- сырокопченые и полукопченые колбасы
- растительные альтернативы мясу

## Характеристики продукта:

Торговая марка	Протекс-М 65, 70
Структура	соевый
Варианты структуры	объемная слоисто-пористая
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	кусочки 20-40 мм, гранулы 3-5 мм
- цвет, запах, вкус	от желтого до коричневого слабый, свойственный продукту
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	65,0 и 70,0 соответственно
- массовая доля жира, %, не более	1,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:4 (в виде чешуек)
- скорость гидратации $t = +2-4^{\circ}\text{C}$ , мин	кусочки 20-40, гранулы 15-20
- текстура гидратированного продукта	прочная, упругая

# ПРОТЕЛОН 50/3

гороховый текстурированный концентрат белка

Протелон 50/3 – это гороховый текстурат-концентрат с содержанием белка не менее 50%, полученный уникальным “зеленым” методом Партнер-М, увеличивающим содержание белка в два раза по сравнению с обычным горохом.

## Характеристики и преимущества:

- по своим функциональным и физико-химическим показателям является аналогом соевого текстурата, но в отличие от него не является аллергеном (не содержит сои и глютена)
- содержит гипоаллергенный белок высокой пищевой ценности и хорошей усвояемости
- содержание белка минимум 50%
- степень гидратации – 1:3
- скорость гидратации 15-20 мин ( $t = +2-4^{\circ}\text{C}$ )
- сделан из российского желтого гороха, не ГМО
- скорректирована вкусоароматическая составляющая гороха

Узнать больше о продукте



## Применение:

- полуфабрикаты в тестовой оболочке
- рубленые полуфабрикаты
- продукты быстрого приготовления, спортивного питания, здорового образа жизни

## Характеристики продукта:

Торговая марка	Протелон 50/3
Структура	гороховый
Варианты структуры	объемная пористая
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	гранулы 3-5 мм
- цвет, запах, вкус	от желтого до коричневого, свойственный продукту  доступна версия со скорректированной вкусоароматической составляющей гороха
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	мин. 50%
- массовая доля жира, %, не более	4,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:3
- скорость гидратации $t = +2-4^{\circ}\text{C}$ , мин	15-20
- текстура гидратированного продукта	прочная, упругая

# ПРОТЕЛОН 50 Ф5-10 & Ф5-10/СО

Пшеничный текстурированный концентрат

Протелон 50 Ф5-10 – пшеничный концентрированный текстурированный с содержанием белка не менее 50%. Источник растительного протеина, который предназначен для использования в мясорастительном фарше, полуфабрикатах, наполнителях для пиццы.



## Характеристики и преимущества:

- содержание белка 50%
- гидратация 1:2, скорость гидратации – 20-25 минут
- продукт в виде крупного фарша, размером от 5 до 10 мм имеет структуру, имитирующую структуру мышечной ткани
- хорошо подходит для изделий ручной лепки, позволяет получить связную, хорошо формирующуюся структуру фарша
- позиционирование продукта “без сои”
- произведен из российской пшеницы, не ГМО
- доступна осветленная версия продукта – Протелон 50 Ф5-10/СО, которая идеально подходит для фарша и полуфабрикатов из мяса птицы или рыбы; за счет светлого цвета не выделяется на фоне белого мяса

Узнать больше о продукте



## Применение:

- мясорастительный фарш
- полуфабрикаты (фрикадельки, котлеты)
- наполнители для пиццы

## Характеристики:

Торговая марка	Протелон 50 Ф5-10, Протелон 50 Ф5-10 СО
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	гранулы (кусочки) размером от 5 до 10 мм (крупный «фарш»)
- цвет, запах, вкус	Протелон 50 ф5-10 – серовато-бежевый, Протелон 50 ф5-10 СО – светло серовато-бежевый. Оба продукта имеют запах и вкус свойственный термообработанному пшеничному продукту
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	50
- массовая доля жира, %, не более	1,5
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:2
- скорость гидратации t= 2-4 °С, мин	20-25

# ПРОТЕЛОН 65 Ф5-10 & ПРОТЕЛОН 65 Ф5-10/СО

Пшеничный белковый концентрат



Протелон 65 Ф5-10 - текстурированный концентрат пшеничного белка, частично заменяющий мясное сырье.

## Характеристики и преимущества:

- содержит минимум 65% белка
- степень гидратации 1:2, скорость - 30-40 минут
- продукт в виде крупного фарша, размером от 5 до 10 мм дозировки: до 50% в гидратированном виде
- имеет плотную волокнистую структуру, имитирующую структуру мышечной ткани.
- позиционирование продукта "без сои"
- произведен из российской пшеницы, не ГМО
- доступна осветленная версия продукта - Протелон 65 Ф5-10/СО, которая идеально подходит для фарша и полуфабрикатов из мяса птицы или рыбы; за счет светлого цвета не выделяется на фоне белого мяса

Узнать больше о продукте



## Применение:

- мясорастительный фарш
- полуфабрикаты (фрикадельки, котлеты)
- наполнители для пиццы
- куриные наггетсы
- пельмени

## Характеристики:

Торговая марка	Протелон 65 Ф5-10, Протелон 65 Ф5-10/СО
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	Продукт представляет собой гранулы (кусочки) размером от 5 до 10 мм (крупный «фарш»).
- цвет, запах, вкус	Протелон 65 Ф5-10 - от желтого до темно-желтого, Протелон 65 Ф5-10/СО - серовато-бежевый Оба продукта имеют запах и вкус свойственный термообработанному пшеничному продукту
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	65
- массовая доля жира, %, не более	2
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:2
- скорость гидратации t= 2-4 °С, мин	30-40

# ПРОТЕЛОН 65/33 & ПРОТЕЛОН 65/CO/33

Пшеничный текстурированный концентрат

Протелон 65/33 - пшеничный текстурат с содержанием белка 65%. За счет особой формы (хлопья) прекрасно встраивается в продукты из мяса, имитируя структуру мышечной ткани.

## Характеристики и преимущества:

- Содержание белка не менее 65% на а.с.в.
- Имеет форму мелких хлопьев волокнистой структуры размером от 1 до 6 мм
- Гидратация 1:2, скорость гидратации 10 минут
- Отлично встраивается в фарши
- Идеально встраивается в готовый продукт, не виден на разрезе
- Имеет плотную волокнистую структуру, имитирующую структуру мышечной ткани.
- Позиционирование продукта "без сои"
- Произведен из российской пшеницы, не ГМО
- Замена до 50% мясного сырья в гидратированном виде
- Протелон 65/CO/33 – осветлённая версия текстурата, которая прекрасно встраивается в продукты из мяса птицы и рыбы

Узнать больше о продукте



## Применение:

- производство мясорастительного фарша
- полуфабрикатов

## Характеристики:

Торговая марка	Протелон 65/33
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	Мелкие хлопья волокнистой структуры размером от 1 до 6 мм
- цвет, запах, вкус	От желтого до темно-желтого, допускается бежевый оттенок, запах и вкус, свойственный термообработанному пшеничному продукту
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	65
- массовая доля жира, %, не более	2
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:2
- скорость гидратации t= 2-4 °C, мин	10



**ВОЛОКНИСТЫЕ  
БЕЛКИ**

# ВОЛОКНИСТЫЙ ТЕКСТУРАТ ПРОТЕКС-М 65 Р/3, Р/4

соево-пшеничный текстурированный  
концентрат с высоковолокнистой  
структурой и содержанием белка 65%

Текстурированный волокнистый концентрат Протекс-М – это растительный текстурированный белок, обладающий уникальной структурой, идентичной мясным волокнам.

Узнать больше о продукте



## Характеристики и преимущества:

- высоковолокнистая структура, аналогичная натуральным волокнам мяса
  - идеально встраивается в структуру готовых мясных продуктов и способен полностью заменить мясное сырье в веганских/постных рецептурах
  - содержание белка не менее 65%
  - кусочки плоской формы 20-60 мм бежевого («курица») и красного («говядина») цвета
  - произведен из российской сои и пшеницы, не ГМО
  - широкая область применения: в мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности – частичная замена сырья; в вегетарианском и постном питании – полная замена мяса/птицы/рыбы, не уступающая по органолептическим характеристикам
  - степень гидратации – 1:2 в горячей воде, 1:1 в холодной воде, скорость гидратации – 60 минут в холодной воде
- \* Реализация данной позиции для веганской отрасли/растительных альтернативных продуктов осуществляется нашим партнером – компанией [Greenwise](#)





### Применение:

- рубленые полуфабрикаты
- колбасы
- замороженные полуфабрикаты
- консервы
- растительные альтернативы мясу

### Характеристики продукта:

Торговая марка	Протекс-М 65 Р/3, Р/4
Состав	соево-пшеничный
Структура	плоская слоисто-волокнистая
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	кусочки плоской формы 20-60 мм
- цвет, запах, вкус	бежевый (некрашенный, «под курицу»), красно-коричневый (крашенный, «под говядину») свойственные продукту
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	65, 70 соответственно
- массовая доля жира, %, не более	2,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:2 → горячая вода 1:1 → холодная вода
- скорость гидратации t= +2-4°C, мин	30 мин. → горячая вода 120 мин. → холодная вода



# ВОЛОКНИСТЫЙ ТЕКСТУРАТ ПРОТЕКС-М 70

соево-пшеничный текстурированный  
концентрат с высоковолокнистой  
структурой и содержанием белка 70%

Текстурированный волокнистый концентрат Протекс-М – это растительный текстурированный белок, имитирующий волокна мышечной ткани и не имеющий прямых аналогов на российском рынке.

Доступна версия соево-пшеничного текстурата  
Протекс-М ф-20-40 с содержанием белка 60%

Узнать больше о продукте



## Характеристики и преимущества:

- высоковолокнистая структура, аналогичная натуральным волокнам мяса
  - куски округлой формы до 40 мм различных цветов: бежевого («курица»), красного («говядина») и розового («свинина»)
  - содержание белка не менее 70%
  - произведен из российской сои, не ГМО
  - широкая область применения: в мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности – частичная замена сырья; в вегетарианском и постном питании – полная замена мяса/птицы/рыбы, не уступающая по органолептическим характеристикам
  - степень гидратации – 1:4
  - скорость гидратации – 20-40 минут в холодной воде
- \* Реализация данной позиции для веганской отрасли/растительных альтернативных продуктов осуществляется нашим партнером – компанией [Greenwise](#)





### Применение:

- консервы
- колбасы
- полуфабрикаты
- холодцы
- растительные альтернативы мясу
- сырокопченые колбасы

### Характеристики продукта:

Торговая марка	Протекс-М 70
Состав	комбинированный
Варианты структуры	слоисто-объемно-волокнистая
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	куски округлой формы 20-40 мм
- цвет, запах, вкус	от бежевого до красного
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	70,0
- массовая доля жира, %, не более	2,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:4
- скорость гидратации t= +2-4°C, мин	20-40

# ПРОТЕКС-М 70/P1/33

соево-пшеничный текстурат

Протекс-М 70/P1/33 – источник растительного белка, дополняющий основное протеиновое сырье в мясных и рыбных изделиях или полностью заменяющий его в веганских и постных продуктах.

## Характеристики и преимущества:

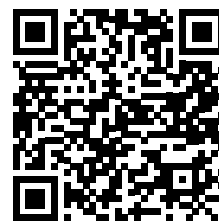
- имитирует волокнистую текстуру мышечной ткани
- форма “хлопья” обеспечивает высокую скорость гидратации, хорошую встраиваемость в структуру продукта
- обеспечивает полноценную замену мясного сырья за счет высокой пищевой ценности белка, по аминокислотному составу близкого протеинам мышечной ткани
- не ГМО



## Применение:

- рубленые мясные и рыбные полуфабрикаты
- фарши
- колбасные изделия
- паштеты
- сырокопченые колбасы

Узнать больше о продукте



## Характеристики продукта:

Торговая марка	Белок растительный текстурированный «Протекс –М» соево-пшеничный 70/P1/33
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	Продукт имеет форму мелких хлопьев волокнистой структуры, основная фракция имеет размеры 1-3 мм
- цвет, запах, вкус	бежевый, запах и вкус свойственные растительному белковому продукту, без постороннего вкуса
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	70,0
- массовая доля жира, %, не менее	0,5
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:4
- скорость гидратации t= 2-4 °C, мин	15-20

# ВОЛОКНИСТЫЙ ТЕКСТУРАТ ПРОТЕКС-М 50 Ф20-20

соевый текстура с высоковолокнистой структурой и содержанием белка 50%

Соевый высоковолокнистый текстура Протекс-М – это растительный текстурированный белок, имитирующий волокна мышечной ткани и не имеющий прямых аналогов на российском рынке.

## Характеристики и преимущества:

- высоковолокнистая структура, аналогичная натуральным волокнам мяса
- куски округлой формы до 20 мм красного цвета, содержание белка не менее 50%
- произведен из российской сои, не ГМО
- широкая область применения: в мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности – частичная замена сырья; в вегетарианском и постном питании – полная замена мяса/птицы/рыбы, не уступающая по органолептическим характеристикам
- степень гидратации – 1:2,5
- скорость гидратации – 15-20 минут в холодной воде

\* Реализация данной позиции для веганской отрасли/растительных альтернативных продуктов осуществляется нашим партнером – компанией [Greenwise](#)

## Применение:

- консервы
- рубленые полуфабрикаты
- растительные альтернативы мяса

Узнать больше о продукте



## Характеристики продукта:

Торговая марка	Протекс-М 50 Ф20-20
Состав	комбинированный
Варианты структуры	слоисто-объемно-волокнистая
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	куски округлой формы; «хлопья»
- цвет, запах, вкус	от бежевого до красного
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	50,0
- массовая доля жира, %, не менее	2,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:2,5
- скорость гидратации t= +2-4°C, мин	волокна 15-20

# ПРОТЕКС-М 50/33

Мука соевая текстурированная

Протекс-М 50/33 – соевая текстурированная мука с высоким содержанием белка в виде хлопьев, которые прекрасно встраиваются в структуру готового продукта.

## Характеристики и преимущества:

- Содержание белка не менее 50% на а.с.в.
- Гидратация 1:3,5, время гидратации 5-10 минут
- Используется как частичная замена мясного сырья (до 40% в гидратированном виде в зависимости от продукта и рецептуры).
- Внешний вид – хлопья
- Структурно совместимы с мышечными волокнами
- Гранулометрия до 3 мм в виде хлопьев волокнистой структуры.
- Имеет высокую пищевую ценность белка, по аминокислотному составу близкого белкам мышечной ткани, что обеспечивает полноценную замену мясного сырья в рецептурах этих изделий



Узнать больше о продукте



## Применение:

- рубленые полуфабрикаты
- полуфабрикаты в тесте
- колбасная группа

## Характеристики:

Торговая марка	Протекс-М 50/33
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	Мелкие хлопья волокнистой структуры, основная фракция имеет размеры 1-3 мм
- цвет, запах, вкус	От желтого до темно-желтого, допускается бежевый оттенок, запах и вкус, свойственный термообработанному пшеничному продукту
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	50
- массовая доля жира, %, не более	1,33
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:3,5
- скорость гидратации t= 2-4 °C, мин	5-10

# ПРОТЕКС-М 65 «ГОРОХОВЫЕ РАКУШКИ» & ПРОТЕКС-М 65 «ГОРОХОВЫЕ НИТИ»

Гороховый текстурированный концентрат с высоковолокнистой структурой

Текстурированный волокнистый концентрат Протекс-М – это растительный текстурированный белок, обладающий уникальной структурой, идентичной мясным волокнам.

## Применение:

- растительные альтернативы мясу и рыбе
- полуфабрикаты
- консервы

Узнать больше о продукте



## Преимущества и характеристики:

- высоковолокнистая структура, аналогичная натуральным волокнам мяса
- идеально встраивается в структуру готовых мясных продуктов и способен полностью заменить мясное сырье в веганских/постных рецептурах
- содержание белка не менее 65%
- кусочки плоской формы в виде «ракушек» темно-бежевого цвета
- произведен из российского желтого гороха
- широкая область применения: в мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности – частичная замена сырья; в вегетарианском и постном питании – полная замена мяса/птицы/рыбы, не уступающая по органолептическим характеристикам
- степень гидратации : 1:2 в горячей воде, 1:1 в холодной воде, скорость гидратации – 60 минут в холодной воде.

## Характеристики:

Торговая марка	Белок растительный текстурированный «Протекс-М» гороховый с массовой долей протеина не менее 65% 65/P1/25 (65/P2/25)
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	Продукт имеет форму тонких вытянутых волокон-«ниточек» различного размера, длина которых не превышает 20 мм. В гидратированном виде имеет упругую слоисто-волокнистую структуру
- цвет, запах, вкус	Бежевый различной интенсивностью, свойственные растительному белковому продукту, без постороннего вкуса и запаха
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	65
- массовая доля жира, %, не более	2,7
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:2



# ПАНИРОВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

# ЛЬЕЗОН ПРОТЕКС-А 10/1 КЛ

пшеничная мука холодного набухания

текстурированная пшеничная мука с уникальными влагосвязывающими и клейстеризующими свойствами

## Характеристики и преимущества:

- монокомпонентный продукт – только пшеничная мука холодного набухания
- может использоваться как монокомпонент, так и как основа сложных льезонов, в состав которых могут входить красители, вкусоароматические специи, соль и другие ингредиенты
- обладает эффектом образования холодновязких растворов
- с гидратацией 1:7-15 (в зависимости от оборудования для льезонирования)
- экономически выгоден, особенно по сравнению с зарубежными аналогами
- льезон с содержанием Протекс-А 10/1 КЛ удерживает панировку на продукте при шоковой заморозке, исключая потери под воздействием потоков воздуха в морозильных камерах
- снижение потерь составляет до 5% панировки



Узнать больше о продукте



## Применение:

- замороженные полуфабрикаты с применением панировки

## Характеристики продукта:

Торговая марка	Льезон Протекс-А 10/1 КЛ
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	мука тонкого помола – не менее 90% частиц размером 150 мкм (100 меш)
- цвет, запах, вкус	белый, свойственный сырью, без постороннего привкуса
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	12,9
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:7-15
- скорость гидратации	быстрая



Предаст

# ПРЕДАСТ КРИСПАН

первый слой панировки

Предаст Криспан – это дополнительный панировочный слой, позволяющий сэкономить и улучшить качество панировки.

## Характеристики и преимущества:

- очень мелкая фракция панировки (0,1-0,5 мм) идеально подготавливает поверхность к нанесению панировки, позволяя получить конечный хрустящий продукт с идеальным покрытием
- отвечает за впитывание влаги с поверхности, обеспечивая адгезию покрытия
- берет больше воды, чем сухарная панировка, помогая удерживать панировку на продукте и уменьшить потерю влаги
- дополнительный панировочный слой дает дополнительный вес продукту
- сокращает процесс ужарки



Узнать больше о продукте



## Применение:

- охлажденные полуфабрикаты
- замороженные полуфабрикаты
- веганские полуфабрикаты

## Характеристики продукта:

Торговая марка	Предаст Криспан
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, размер частиц	мелкая - гранулы 0,1-0,5 мм
- цвет	белый с различными оттенками от бледно-бежевого до бледно-серого
- вкус, запах	свойственный термообработанному сырью, без посторонних привкусов и запахов
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	9,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:4-5

# ПАНИРОВКА КРИСПАН

пшеничная и кукурузная бездрожжевая  
экструзионная панировка

Криспан – это пшеничная и кукурузная экструзионная бездрожжевая панировка, соответствующая по своим технологическим и функциональным характеристикам традиционной сахарной муке (сухарям молотым) для панировочных покрытий.

## Характеристики и преимущества:

- красивая, вкусная и хрустящая панировка
- не размокает при хранении продукта, не теряет привлекательный внешний вид
- отсутствие в продукте дрожжей, жиров, пекарских ингредиентов и лучший по сравнению с сахарной мукой и молотыми сухарями микробиологический фон продукта способна продлить срок годности охлажденных полуфабрикатов за счет отсутствия дрожжей в составе
- отсутствие хлебного привкуса
- не горит при приготовлении
- используется как самостоятельная панировка, а также как компонент панировочных смесей
- произведен из российской пшеницы, не ГМО
- различная гранулометрия: мелкая – гранулы 0,1-0,5 мм, средняя – 1,5-2 мм, крупная – гранулы 2-3 мм
- цвет от белого до светло-кремового, возможно окрашивание
- содержание белка минимум 9%
- степень гидратации 1:4-5

## Применение:

- охлажденные полуфабрикаты
- замороженные полуфабрикаты

## Характеристики продукта:

Торговая марка	Панировка Криспан
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, размер частиц	мелкая 0,1-0,5 мм, средняя 1,5-2мм, крупная 2-3 мм
- цвет	белый с различными оттенками от бледно-бежевого до бледно-серого
- вкус, запах	свойственный термообработанному сырью, без посторонних привкусов и запахов
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	9,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:4-5



**Новинка!** Кукурузные  
панировочные сухари  
«Криспан» восточного  
типа



Узнать больше о продукте



# ПАНИРОВКА ПРОТЕКС-А 10/ЗП

пшеничная и кукурузная экструзионная  
бездрожжевая панировка

Протекс-А 10/ЗП – это пшеничная и кукурузная экструзионная бездрожжевая панировка, соответствующая по своим технологическим и функциональным характеристикам традиционной сахарной муке (сахарям молотым) для панировочных покрытий.

## Характеристики и преимущества:

- отсутствие в продукте дрожжей, жиров, пекарских ингредиентов и лучший по сравнению с сахарной мукой и молотыми сахарами микробиологический фон продукта
- способна продлить срок службы охлажденных полуфабрикатов за счет отсутствия дрожжей в составе
- возможность использования предприятием панировок из разных видов зернового сырья (кукурузная, пшеничная), различной структуры и формы частиц, цвета и вкуса
- произведены из российской пшеницы и кукурузы, не ГМО
- гранулометрия 1 -3 мм
- различные цвета: базовый – белая, под заказ – желтая, желто-оранжевая, светло-оранжевая, оранжевая
- содержание белка – минимум 9%



Узнать больше о продукте



## Применение:

- замороженные полуфабрикаты
- охлажденные полуфабрикаты

## Характеристики продукта:

Торговая марка	Панировка Протекс-А
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, размер частиц	базовый - гранулы 1-3 мм
- цвет	базовый - белая, под заказ - желтая, желто-оранжевая, оранжевая
- вкус, запах	свойственный термообработанному сырью, без посторонних привкусов и запахов
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	9,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:2



# КЛЕТЧАТКИ

# СОЕВАЯ КЛЕТЧАТКА ПРОТОЦЕЛЬ

соевая диетическая клетчатка

Соевое волокно Протоцель – это натуральная растительная диетическая клетчатка с высокой пищевой ценностью и отличными функциональными свойствами. Протоцель устойчива к высоким температурам и за счет снижения активности воды стабильна в процессах размораживания и замораживания.

## Характеристики и преимущества:

- обладает влагоудерживающей способностью 1:6-10 и жиросульфигирующей способностью;
- обладает нейтральным вкусом и запахом (практически отсутствует запах, присущий соевым продуктам и другим типам клетчатки);
- снижает калорийность продуктов;
- улучшает их структуру и предотвращает отделение влаги во время хранения;
- имеет оптимальную для применения в пищевой промышленности гранулометрию и легко растворяется;
- обладает устойчивостью к высоким температурам нагревания, циклам «оттаивания-замораживания»;
- увеличивает сроки годности готового продукта за счет прочного связывания и распределения в продукте жира и свободной влаги по всему объему в структуре продукта, являющейся средой для развития микроорганизмов;
- является самым недорогим видом клетчатки, удешевляет рецептуру, заменяет крахмалы;
- обогащает продукты пищевыми волокнами и растительным белком.



## Применение:

- мясные и рыбные рубленые полуфабрикаты
- вареные колбасы, сосиски, сардельки
- шпикачки
- полукопченые колбасы
- паштеты, ливерные колбасы
- пельменное тесто.

## Узнать больше о продукте



## Характеристики продукта:

Торговая марка	Соевые пищевые волокна (клетчатка) Протоцель
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, цвет, запах и вкус	порошок светло-желтого цвета с кремовым оттенком, свойственный соевой клетчатке, без постороннего запаха и привкуса
- размер частиц	порошок – 90% 100 меш
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не более	24,0
- массовая доля клетчатки, %, не более	65,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- ВУС, не менее	1:6
- дозировка	1-5% к массе сырья

# РАСТИТЕЛЬНАЯ КЛЕТЧАТКА БИОЦЕЛЬ

растительная диетическая клетчатка

Биоцель – это растительные пищевые волокна разной степени волокнистости и тонкости помола, предназначенные для использования в мясоперерабатывающей промышленности с целью стабилизации органолептических и технологических характеристик мясных продуктов.

## Характеристики и преимущества:

- различные фракции: 35, 90 (порошок), 200, 500 (волокно)
- стабилизация и повышение устойчивости фаршевых систем;
- предотвращение отсекаания жира на рабочих органах оборудования при составлении фарша;
- снижение процента ужарки - сохранение сочности при термической обработке;
- сохранение текстуры;
- улучшение органолептических показателей;
- различные фракции – 90 (порошок), 200, 500 (объемная масса);
- влагосвязывающая способность 1:7-9;
- снижение стоимости основного сырья и увеличение рентабельности производства (1 кг Биоцель XL 200 и XL 500 гидратируют в соотношении 1:7 и 1:9 соответственно могут заменить 8-10% мясного сырья в рецептуре).



## Применение:

- колбасные изделия
- полуфабрикаты
- пельменное тесто
- деликатесная группа
- реструктурированные продукты
- консервы
- паштеты

Узнать больше о продукте



## Характеристики продукта:

Торговая марка	Растительные пищевые волокна (клетчатка) Биоцель
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, цвет, запах и вкус	фр. 35, 90 – порошок, 200, 500 – волокно
- внешний вид	порошок – фр. 90, масса – фр. 200, 500
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не более	1,0
- массовая доля клетчатки, %, не более	97,0
- влагоудерживающая и влагосвязывающая способность, не менее	1:7-9

# РАСТИТЕЛЬНАЯ КЛЕТЧАТКА ПРОТОЦЕЛЬ FW 200/1, FW 200/2

растительная клетчатка с повышенной функциональностью



Протоцель FW 200/1, 200/2 – это натуральные растительные комплексы волокон с высоким содержанием диетической клетчатки и повышенной функциональностью.

## Характеристики и преимущества:

- используется как нейтральные термостабильные наполнители с высокой функциональностью и текстурирующими свойствами
- уникальность функциональных свойств растительных волокон, высокая степень развитости капиллярной структуры обуславливает высокую влагоудерживающую и текстурирующую способность, влияет на реологические свойства пищевых масс: увеличивает плотность, эластичность, адгезию пищевых масс, обеспечивают их стабильность при нагреве, в цикле замораживания-размораживания и при хранении готовой продукции
- не содержит ГМО

## Применение:

- полуфабрикаты
- деликатесная группа
- фаршевые изделия, паштеты
- тесто (в т.ч. замороженное)

Узнать больше о продукте



## Характеристики продукта:

Наименование	Пищевые растительные волокна
Торговая марка группы продуктов	Протоцель Пшеничная FW200/1, FW200/2
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, размер частиц (мкм)	порошок – 90% частиц не более 200 мкм
- вкус и запах	порошок волокнистый мелкодисперсный белый, без посторонних привкусов и запахов
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- массовая доля клетчатки, %, не менее	97,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- влагосвязывающая способность	200 / 1 - 1:15; 200/2 - 1:9



УЛУЧШИТЕЛИ



# ПРОТЕКС-А 10/1 КЛ

пшеничная холоднанабухающая мука

Протекс-А 10/1 КЛ – это холоднанабухающая мука, снижающая потери влаги изделия и увеличивающая сроки свежести.

## Характеристики и преимущества:

- выступает как натуральный улучшитель муки и теста
- улучшает консистенцию продукта
- эффект набухания в холодной воде
- гидратация - 1:3-4
- придаетпельменному тесту эластичность
- увеличивает выход готовой продукции
- обладает высокой ВСС и ВУС
- используется в функциональных смесях взамен пшеничной муки с высокими ВСС
- повышает вязко-пластичные свойства исходного сырья
- не имеет Е-индекса, маркируется на этикетке как «пшеничная мука»
- дешевле аналогов российских и зарубежных конкурентов



## Применение:

- пельменное тесто
- лезоны
- ливерные колбасы
- паштеты
- начинки для вареников
- ливерные колбасы

Узнать больше о продукте



## Характеристики продукта:

Торговая марка	Протекс-А 10/1 КЛ
Структура	тонкоизмельченный порошок
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	мука тонкого помола - 90% частиц размером 149-74мкм (100-200меш)
- цвет, запах, вкус	от белого до светло-кремового с оттенками, присущими исходному сырью. Свойственный термообработанному пшеничному про- дукту, без посторонних привкусов
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	12,9

# НАТУРАЛЬНЫЙ УЛУЧШИТЕЛЬ ПЕЛЬМЕННОГО ТЕСТА ПРОТЕЛОН 22

высокобелковая пшеничная мука

Протелон 22 – это высокобелковая пшеничная мука, используемая при производстве теста для пельменей, хинкалей и других тестовых полуфабрикатов в качестве натурального улучшителя.

## Характеристики и преимущества:

- улучшает физико-химические показатели пшеничной муки (массовая доля сырой клейковины – около 55%, качество клейковины – I группа)
- улучшает реологические показатели теста: уменьшает ломкость теста и его прилипание к поверхности оборудования
- уменьшает сколы теста и улучшает консистенцию теста после варки, снижает развариваемость
- выгодная и натуральная замена глютена (работает при замене 1:1 и выше)

Узнать больше о продукте



## Дозировки

- Протелон 22 добавляется из расчета 2-5% от массы пшеничной муки с дополнительным введением влаги из расчета (гидратация 1:0,8-1) **без изменения рецептуры пельменного теста**
- тесто после замеса может сразу идти на формование или пройти отлеживание в течении 15-20 минут в зависимости от технологического процесса.

## Применение:

- полуфабрикаты в тестовой оболочке (пельмени, хинкали, вареники и т.д.)

## Характеристики продукта:

Торговая марка	Протелон
Структура	мелкий сыпучий порошок
Варианты структуры	слоисто-объемно-волокнистая
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	до 400 меш (37мкм)
- цвет, запах, вкус	Белый, характерный пшенице, без постороннего запаха
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- массовая доля белка, %, не менее	22,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:0,8-1
- дозировки	2-5% к массе сырья

## БОННФАРИН (АРТ. 1)

комплексная пищевая добавка, улучшающая пельменное тесто



### Характеристики и преимущества:

- за счет сбалансированного состава восполняет белковый каркас пшеничной муки, используемой в замес
- помогает контролировать растяжимость теста и добавляет тесту пластичности, облегчая процесс формовки на оборудовании
- повышает водопоглотительную способность теста (на 0,5-5% в зависимости от применяемой рецептуры), что гарантирует экономическую выгоду
- рекомендуемая дозировка 0,5-5% к массе муки, используемой в замес

Узнать больше о продукте



### Применение:

- замороженные полуфабрикаты (пельмени, вареники, хинкали, манты, и т.д.)

### Характеристики:

Торговая марка	Улучшитель муки «Боннфарин» для пельменного теста, артикул 1
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	порошок
- цвет, запах, вкус	от белого различных оттенков до светло-желтого или светло-бежевого, вкус и запах характерные пшеничной муке
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля протеина, %, не менее	19 на а.с.в. 21,0
- Размер частиц, остаток на сите, %: - 100 меш (149 мкм)	не более 10,0

## БОННФАРИН (АРТ. 2)

комплексная пищевая добавка,  
улучшающая пельменное тесто



### Характеристики и преимущества:

- повышает растяжимость теста при формовке на оборудовании, увеличивая его прочность
- обладает легким отбеливающим эффектом, осветляет тесто при замесе, формовании, замораживании и варке готовых изделий
- повышает сохранность формы после варки готовых изделий, улучшает консистенцию теста после варки
- дает возможность получить на оборудовании очень тонкое тесто
- обеспечивает сухую поверхность теста, что снижает залипание его к рабочим органам оборудования
- дает возможность получить изделия с высоким наполнением начинки
- обеспечивает гладкую поверхность полуфабрикатов и готовых изделий;
- уменьшает «тестовую рубашку» на изделиях после варки рекомендуемая дозировка 0,2 – 0,6 % к массе муки используемой в замес

Узнать больше о продукте



### Применение:

- замороженные полуфабрикаты (пельмени, вареники, хинкали, манты, и т.д.)

### Характеристики:

Торговая марка	Улучшитель муки «Боннфарин» для пельменного теста, артикул 2.
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	порошок
- цвет, запах, вкус	от белого различных оттенков до светло-серого, вкус и запах характерные для сырья, из которого получен продукт
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- размер частиц, остаток на сите, %: - 325 меш (44 μ)	не более 10,0

## БОННФАРИН (АРТ. 3)

комплексная пищевая добавка, улучшающая пельменное и макаронное тесто

Боннфарин для пельменного и макаронного теста арт. 3 – функциональная смесь, используемая при производстве замороженных полуфабрикатов из теста для пельменей, вареников, хинкали, мантов.



### Характеристики и преимущества:

- повышает растяжимость теста, сохраняя его прочность
- обеспечивает сухую поверхность теста, снижая его залипание к рабочим органам оборудования
- дает возможность получить изделия с высоким наполнением начинки
- обеспечивает гладкую поверхность полуфабрикатов и готовых изделий
- повышает сохранность формы после варки готовых изделий, улучшает консистенцию теста после варки
- дает возможность получить на оборудовании тонкое тесто
- допускает уменьшение использования яичных продуктов, используемых в замес, либо их исключение
- при использовании пшеничной муки с отклонениями от стандарта по показателям (клейковина, влажность, и т.д.) допускается совместное использование Боннфарин арт. 3 и арт. 2 для улучшения структурно-механических свойств пельменного теста
- рекомендуемая дозировка 0,1 – 1,0 % к массе муки используемой в замес

### Применение:

- макаронное тесто
- замороженные полуфабрикаты (пельмени, вареники, хинкали, манты, и т.д.)

Узнать больше о продукте



### Характеристики:

Торговая марка	Комплексная пищевая добавка улучшитель муки «Боннфарин» для макарон и пельменного теста
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	порошок
- цвет, запах, вкус	от белого различных оттенков до светло-желтого или светло-бежевого, вкус и запах характерные для сырья, из которого получен продукт
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля протеина, %, не менее	0,9, на а.с.в. 1,0
- размер частиц, остаток на сите, %:	не более 65,0



# КРАХМАЛЫ

Нативные: пшеничные

# ПШЕНИЧНЫЙ КРАХМАЛ АМИЛОН СУПЕР

пшеничный крахмал с повышенной функциональностью

Крахмал Амилон — это натуральный пшеничный крахмал с улучшенной функциональностью относительно традиционных крахмалов.

## Характеристики и преимущества:

- улучшение консистенции и товарного вида готовых продуктов
- стабилизация и повышение устойчивости фаршевых эмульсий
- снижение себестоимости продукции
- экономическая эффективность



## Применение:

- колбасные изделия
- полуфабрикаты
- пельменное тесто
- реструктурированные продукты
- консервы
- паштеты

Узнать больше о продукте



## Характеристики продукта:

Торговая марка	Пшеничный крахмал Амилон Супер
Варианты структуры	порошкообразный продукт
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	200 меш
- цвет, вкус, запах	белый, допускается серовато-желтоватый оттенок. Свойственный пшеничному продукту, без постороннего запаха
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- массовая доля белка, %, не более	10,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:1
- дозировки, %	1-10

Нативные: гороховые

# ГОРОХОВАЯ КРАХМАЛЬНАЯ МУКА АМИЛОН 60

гороховая мука с высоким содержанием крахмала

Амилон 60 – это гороховый концентрат с высоким содержанием крахмала (мин. 63%), обладающий высокой вязкостью и обеспечивающий отличную консистенцию и текстуру конечных продуктов.

## Характеристики и преимущества:

- улучшение консистенции и товарного вида готовых продуктов
- стабилизация и повышение устойчивости фаршевых эмульсий
- снижение себестоимости продукции
- экономическая эффективность
- витамины группы В, А, С, аминокислоты.
- применение в постных, веганских, вегетарианских продуктах

Узнать больше о продукте



## Применение:

- безглютеновые панировки и панировочные смеси
- безглютеновая выпечка, вафли, снеки
- во всех продуктах, для которых требуется повышенная вязкость после приготовления: соусы, подливки, супы и т.д.
- для улучшения консистенции и стабилизации рыбных и мясных продуктов

## Характеристики продукта:

Торговая марка	Амилон
Структура	100% натуральное сырье желтого гороха
Варианты структуры	порошкообразный продукт
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	мука тонкого помола – 90% частиц размером менее 44 мкм (менее 325меш). Допускается наличие до 10% частиц муки грубого помола
- цвет, вкус, запах	от бледного до желто-коричневого, с оттенками, присущими исходному сырью. Свойственный исходному сырью, без посторонних привкусов и запахов
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не более	18,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:1
- дозировки, %	1-10



# АМИЛОН 60/41

крахмал гороховый модифицированный

Гороховый крахмал Амилон 60/41 – это модифицированная физическим методом мука с эффектом холодного набухания с нивелированием вкуса и аромата гороха.

## Характеристики и преимущества:

- мука тонкого помола – 100–200 меш
- содержание белка минимум 17%
- степень гидратации 1:4 и выше
- высокая жироэмульгирующая способность – 1:2
- обладает эффектом холодного влагосвязывания в эмульсионных системах и желирования в холодных дисперсиях, используется взамен химически модифицированных крахмалов
- используется в качестве высокофункционального ингредиента, способного загущать холодные пищевые массы, повышая их вязкопластичные свойства и снижая активность воды в готовом изделии

## Применение:

- полуфабрикаты
- колбасная группа
- паштеты
- консервы



Узнать больше о продукте



## Характеристики:

Торговая марка	Амилон 60/41
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	порошок
- цвет, запах, вкус	светло-желтый, нейтральный, с легким привкусом гороха
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	17,0
- массовая доля жира, %, не более	1,6
- массовая доля крахмала, %, не менее	60,0
- прочность геля при гидратации 1:4 при нагреве в течение 1 часа до 72°C, г/см <sup>2</sup>	450

# КУКУРУЗНЫЙ МОДИФИЦИРОВАННЫЙ КРАХМАЛ АМИЛОН

крахмал, предназначенный для использования в качестве загустителя, эмульгатора, уплотнителя текстуры

Эмульгатор-стабилизатор, обладающий высокой влагосвязывающей способностью.

## Характеристики и преимущества:

- высокая влагосвязывающая способность
- уплотняет текстуру соусов, кондитерских начинок
- высокая вязкость продукта
- начинает выполнять роль загустителя уже при до-бавлении в холодную воду.
- российское производство

## Применение:

- блинчики с начинкой
- вареники
- соусы, включая майонезные
- супы быстрого приготовления

Узнать больше о продукте



## Характеристики:

Торговая марка	Амилон
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	однородная сыпучая порошкообразная масса, с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков
- цвет, запах, вкус	от белого до кремового, вкус и запах свойственные используемым компонентам
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	14,0
- массовая доля белка, %, не менее	2,0

# ПШЕНИЧНАЯ КРАХМАЛЬНАЯ МУКА ХОЛОДНОГО НАБУХАНИЯ АМИЛОН 80/21

пшеничная мука с эффектом холодного набухания

Амилон 80/21 – физически модифицированная пшеничная мука с содержанием крахмала 80%, обладающая способностью холодного набухания и желирования в водных суспензиях.

## Характеристики и преимущества:

- произведен из российской не-ГМО пшеницы по зеленой технологии
- мука тонкого помола – 100-300 меш
- содержание белка – минимум 8%
- содержание крахмала – минимум 80%
- степень гидратации 1:3-4
- эффект холодного влагосвязывания в эмульсионных системах и желирования в холодных дисперсиях
- используется в качестве хорошо диспергирующего функционального ингредиента с высокой влагосвязывающей способностью, повышающего вязкость, снижающего активность воды и реградацию крахмалов



Узнать больше о продукте



## Применение:

- колбасы
- паштеты
- рубленые полуфабрикаты
- консервы

## Характеристики продукта:

Торговая марка	Пшеничная крахмальная мука холодного набухания
Вид муки	пшеничная
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, размер частиц	мука тонкого помола – не менее 90% частиц размером 150 мкм (100 меш)
- цвет, вкус, запах	белый, свойственный сырью, без постороннего привкуса
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	>8,0
- массовая доля жира, %, не более	1,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:3-4 / 1:6 и выше
- влияние на реологию пищевых систем	регулятор вязкости, желирующий агент

Холоднонабухающие: гороховые

# ГОРОХОВАЯ МУКА ХОЛОДНОГО НАБУХАНИЯ АМИЛОН 60/21

гороховая мука холодного набухания

Амилон 60/21 – физически модифицированная гороховая мука с содержанием крахмала 60%, обладающая эмульгирующими свойствами и способностью набухать в холодной воде.



## Характеристики и преимущества:

- гидратация 1:4
- эмульгирующие свойства 1:2
- улучшение консистенции и товарного вида готовых продуктов
- стабилизация и повышение устойчивости фаршевых эмульсий
- снижение себестоимости продукции
- экономическая эффективность
- витамины группы В, А, С, аминокислоты
- применение в постных, веганских, вегетарианских продуктах
- без ГМО

## Применение:

- колбасные изделия
- полуфабрикаты
- консервы
- паштеты
- ветчины

Узнать больше о продукте



## Характеристики продукта:

Торговая марка	Гороховая крахмальная мука Амилон 60
Структура	100% натуральное сырье желтого гороха
Варианты структуры	порошкообразный продукт
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	200-325 меш
- цвет, вкус, запах	светло-желтый присущими исходному сырью. Свойственный исходному сырью, без посторонних привкусов и запахов
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не более	18,0



# АРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ

## АРОМАТИКА АРОМАМИКС-П

ароматизаторы, идентичные натуральным

## ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ АРОМАТИКА АРОМАМИКС-П

Аромамикс-П – это идентичные натуральным композиции усилителей и модификаторов вкуса и аромата.

Узнать больше о продукте



Новинка!  
Говядина жареная

Узнать больше о продукте



Новинка!  
Рыбные ароматы

### Характеристики и преимущества:

- доступны несколько композиций: Мясо (вкус вареного мяса), Свинина (вареное мясо с оттенком свинины), Говядина (вареная говядина), Деликатес куриный (вареное куриное белое мясо с оттенком копчения), Тирольский (мясной бульон с кореньями)
- усиливают традиционный вкус и аромат при значительных уровнях замены основного сырья
- более экономически выгодная цена в сравнении с европейскими аналогами
- устойчивы к замораживанию

### Применение:

- колбасы
- полуфабрикаты
- консервы
- паштеты

### Характеристики и преимущества:

- доступны несколько композиций: Тирольский (мясной бульон с кореньями), Оригинальный (мясной бульон с лавровыми листом и перцем), Белая рыба, Лосось, Рыба, Креветка, Туец
- усиливают традиционный вкус и аромат при значительных уровнях замены основного сырья
- более экономически выгодная цена в сравнении с европейскими аналогами
- устойчивы к замораживанию
- устойчивы к температурам до 100-120C

### Применение:

- колбасы
- полуфабрикаты
- консервы
- паштеты



# ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ СОИ

# СОЕВАЯ МУКА

нативная соевая мука

Мука нативная соевая - продукт тонкого помола обезжиренного нетостированного пищевого соевого шрота («белого лепестка»).

## Характеристики и преимущества:

- улучшитель и отбеливатель муки, заменяющий или снижающий расход аналогичных ингредиентов химической природы
- сделан из российской сои, не содержит ГМО
- мука тонкого помола 100-200 меш
- PDI 70-90
- содержание жира не более 1-1,2%
- влажность не более 8-9%
- высокое содержание белка – минимум 48%



## Применение:

- колбасные изделия
- рубленые и тестовые полуфабрикаты
- полуфабрикаты из фарша
- веганские и ЗОЖ продукты
- сырьевые фарши
- пасты
- паштеты

Узнать больше о продукте



## Характеристики продукта:

Наименование	Мука соевая ГОСТ 3898-56
<b>Органолептические показатели:</b>	
- вид, форма и размер частиц	мука тонкого помола 100/200 меш.
- цвет, вкус, запах	от белого до желтого, бобовый свойственный сырью
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- массовая доля белка, %, не менее	48
- массовая доля жира, %, не более	2,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- степень гидратации	1:3-3,5
- жиरोудерживающая способность	250%
- скорость гидратации t= +2-4°C, мин	1-3





# КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЦЦЕВЫЕ ДОБАВКИ

# КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА ДЛЯ КОЛБАС И ПРОДУКТОВ ВТОРИЧНОГО РАЗОГРЕВА ГЕЛЕКОН ЗООМ МФ БИФ

комплексная пищевая добавка на основе животных белков, растительных белков, волокон, полисахаридов и гидроколлоидов



Эмульгатор-стабилизатор, предназначенный для стабилизации пищевых эмульсионных систем с высоким содержанием жира и для приготовления жировых и белково-жировых эмульсий из различных видов жирсырья, животных жиров и растительных масел.

## Характеристики и преимущества:

- применяется при производстве эмульсий из любых видов жирового сырья независимо от температуры плавления
- стабилизирует фаршевые системы, улучшают пластичность фарша, сокращают потери при термообработке и хранении, повышают стабильность изделий в цикле замораживания-размораживания
- содержание белка – мин. 31%
- влагосвязывающая способность – 1:10
- жирозэмульгирующая способность – 1:10:10
- сертифицирован для применения в халяльной продукции

Узнать больше о продукте



## Применение:

- вареные, ливерные п/к и в/к колбасы, ветчины, паштеты
- фарши и пасты, формованные п/ф, пельмени, изделия из сурими (крабовое мясо, палочки)

## Характеристики продукта:

Торговая марка	Гелекон ЗООМ МФ БИФ
Состав продукта	белки растительный и животный, сыворотка молочная, загустители E407a, E425, E415, соль, мальтодекстрин
<b>Органолептические показатели:</b>	
- внешний вид, консистенция	сыпучая порошкообразная масса
- цвет, вкус, запах	от светло-бежевого до кремового, нейтральный
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- массовая доля белка, %, не менее	30,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- влагосвязывающая способность	1:10-15
- жирозэмульгирующая способность	от 1:5:10 до 1:10:10
- способ приготовления эмульсий	холодный / горячий (в зависимости от вида сырья)

# ГЕЛЕКОН 600М/650М БИФ

комплексные пищевые добавки на основе животных белков, растительных белков, волокон, полисахаридов и гидроколлоидов



Эмульгаторы-стабилизаторы, предназначенные для стабилизации пищевых эмульсионных систем с высоким содержанием жира и для приготовления жировых и белково-жировых эмульсий из различных видов жиросырья, животных жиров и растительных масел.

## Характеристики и преимущества:

- применяются при производстве эмульсий из любых видов жирового сырья независимо от температуры плавления
- стабилизируют фаршевые системы, улучшают пластичность фарша, сокращают потери при термообработке и хранении
- содержание белка – мин. 60% (Гелекон 600М), мин. 65% (Гелекон 650М БИФ)
- влагосвязывающая способность – 1:10  
жироэмульгирующая способность – 1:10:10
- Гелекон 650 М БИФ сертифицирован для применения в халяльной продукции

Узнать больше о продукте



## Применение:

- вареные, ливерные п/к и в/к колбасы, ветчины, паштеты
- фарши и пасты, формованные п/ф, пельмени, изделия из сурими (крабовое мясо, палочки)

## Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	Гелекон 600М	Гелекон 650М БИФ
Состав продукта:	Белки животные и растительные, сухой сироп глюкозы, загуститель (Е 412)	Животный говяжий белок, растительный белок, мальтодекстрин, Е 412
<b>Органолептические показатели:</b>		
- внешний вид, консистенция	сыпучий порошкообразная масса	
- цвет, вкус, запах	от светло-бежевого до кремового, нейтральные	
<b>Физико-химические показатели:</b>		
- массовая доля влаги, %, не более	10,0	10,0
- массовая доля белка, %, не менее	60,0	65,0
<b>Функциональные характеристики:</b>		
- влагосвязывающая способность	1:10:15	1:10
- жироэмульгирующая способность	1:10:15	-
- способ приготовления эмульсий	холодный /горячий (в зависимости от вида сырья)	

# ЗАГУСТИТЕЛИ- СТАБИЛИЗАТОРЫ СЕРИИ ГЕЛЕКОН 35М

высокофункциональный смесовой  
продукт на основе полисахаридов –  
производных целлюлозы и гидроколлоидов



Гелекон 35М – комплекс гидроколлоидов с высокой функцио-  
нальностью.

## Характеристики и преимущества:

- применяется при производстве эмульсий из любых видов растительных и животных жиров независимо от температуры плавления
- позволяет снизить риск жировых отеков, уплотнить консистенцию продукции и улучшить ее органолептические показатели
- эмульгирующая способность – 1:50:50
- работает с любым жирсырьем
- подходит для молочных эмульсий

Узнать больше о продукте



## Применение:

- вареные, ливерные п/к и в/к колбасы, ветчины, паштеты
- фарши и пасты, формованные п/ф, пельмени, изделия из сурими (крабовое мясо, палочки)

## Характеристики продукта:

Наименование	Гелекон 35М		
	P1	P2 и P6	P3
Торговая марка			
Состав продукта	загустители E466, E407a, E425, E415, соль, стабилизатор E331, крахмал пшеничный	загустители E466, E461, крахмал пшеничный, соль	желирующий агент E407a, загустители
<b>Органолептические показатели:</b>			
- внешний вид, консистенция	сыпучая порошкообразная масса		
- цвет, вкус, запах	серо-бежевый, нейтральные		
<b>Физико-химические показатели:</b>			
- массовая доля влаги, %, не более	10,0	10,0	10,0
<b>Функциональные характеристики:</b>			
- влагосвязывающая способность	1:20	1:12-20	1:70-80
- эмульгирующая способность	от 1:5:20 до 1:30:30	от 1:2:12 до 1:2:20	1:10:20
- способ приготовления эмульсий	холодный / горячий (в зависимости от вида сырья)		

# КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА «ГЕЛЕКОН 35М» Р5

КПД для рыбных консервов



Комплексная пищевая добавка «Гелекон 35М» Р5 используется в качестве стабилизатора и регулятора консистенции.

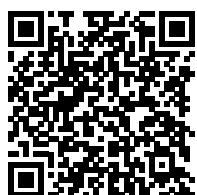
## Характеристики и преимущества:

- обладает высокой влагосвязывающей и гелеобразующей способностью
- стабилизирует консистенцию продукта
- гидратация 1:10-20

## Применение:

- консервы рыбные натуральные
- консервы с добавлением масла
- рыбные консервы в желе

Узнать больше о продукте



## Характеристики продукта:

Торговая марка	Комплексная пищевая добавка «Гелекон 35М» Р5
<b>Органолептические показатели:</b>	
- внешний вид, консистенция	Однородная сыпучая порошкообразная масса, с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков
- цвет, вкус, запах	От белого до бледно желтого, без постороннего привкуса и запаха
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, % не более	4,0
- массовая доля белка, %, не менее	0,4
- массовая доля жира, % не более	0,0

# КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА ДЛЯ ИМИТАЦИОННОГО ШПИГА НЬЮМИЛ ПРОФИ ТС/Р4

комплексная пищевая добавка  
на альгинатной основе для  
термонеобратимых эмульсий



Ньюмил Профи ТС/Р4 – это КПД, состоящая из композиции белков и альгинатов, обладающая высокими влагосвязывающими и эмульгирующими свойствами, способная образовывать термостабильные гели.

Доступна модификация  
Ньюмил Профи ТС Р5  
с гидратацией до 1:5:10

## Характеристики и преимущества:

- выступает в качестве основного компонента для имитационного шпига и мясных гранул
- сертифицирован для использования в халяльной продукции
- имеет высокую стабильность при термической обработке (жарке)
- влагосвязывающая способность 1:15-20
- эмульгирующая способность 1:15-20
- термонеобратим в пределах технологических температур

Узнать больше о продукте



## Применение:

- «искусственный шпиг», «мясные гранулы», эмульсии
- фарши, формованные из филе, п/ф

## Характеристики продукта:

Торговая марка	Комплексная пищевая добавка для имитационного шпига Ньюмил Профи ТС/Р4
Состав продукта	животные белки, альгинаты, сахара, молочная сыворотка, пищевые волокна
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля белка, %, не менее	3,4
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- влагосвязывающая способность	1:15-20
- эмульгирующая способность	1:15-20
- характеристика гелей и эмульсий	термонеобратимы в пределах технологических температур

# КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА БЕЗ «Е» ДЛЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАС НЬЮМИЛ БАЗА ЗМ

комплексная пищевая добавка на основе продуктов переработки молока и животных белков



Ньюмил База ЗМ – это комплекс высококачественных продуктов переработки молока и животных белков, обладающих хорошей эмульгирующей и влагосвязывающей способностью, высоким содержанием полноценного белка, выраженной структурирующей способностью, вкусом и запахом натуральных молочных продуктов.

## Характеристики и преимущества:

- эмульгирующая способность 1:3:3
- влагосвязывающая способность 1:3
- улучшение консистенции – довольно плотный нарезаемый гель (при оводнении в соотношении 1:3)
- используется как замена сухого цельного и сухого обезжиренного молока
- без Е-индексов
- содержание белка мин. 17%

## Применение:

- вареные колбасы, сосиски, сардельки, мясные хлеба;
- полукопченые и варено-копченые колбасы;
- паштеты и ливерные колбасы.

Узнать больше о продукте



## Характеристики продукта:

Торговая марка	«Ньюмил База» ЗМ
Состав продукта	молочные и животные белки
<b>Органолептические показатели:</b>	
- внешний вид, консистенция	сыпучий порошок
- цвет, вкус, запах	кремовый, молочный
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, % не более	10,0
- массовая доля белка, %, не менее	17,0
- массовая доля жира, % не более	2,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- растворимость, %, не менее	80,0
- влагосвязывающая способность	1:3
- жирозэмульгирующая способность	1:3:3

# ЭМУЛЬГАТОР-СТАБИЛИЗАТОР С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ НЬЮМИЛ БАЗА Р1

эмульгатор-стабилизатор, сочетающий  
пищевую ценность молочных белков  
и высокую функциональность полисахаридов  
и гидроколлоидов



Ньюмил База Р1 – это комплексная пищевая добавка на основе продуктов переработки молока и полисахаридов с хорошими технологическими характеристиками.

## Характеристики и преимущества:

- стабилизирует и уплотняет консистенцию, увеличивает стабильность, повышает выход готовой продукции, улучшая его вкусовые характеристики
- содержит молочные белки высокой пищевой ценности
- влагосвязывающая способность 1:10–20
- жирозэмульгирующая способность 1:5:10
- приятный молочный вкус
- возможно вводить в рецептуру в сухом виде, в виде геля, в виде эмульсии

Узнать больше о продукте



## Применение:

- мясные и рыбные фарши
- паштеты
- колбасные изделия

## Характеристики продукта:

Торговая марка	«Ньюмил База» ЗМ
Состав продукта	молочный белок, загустители
<b>Органолептические показатели:</b>	
- внешний вид, консистенция	сыпучая порошкообразная масса
- цвет, вкус, запах	от светло-серого до кремового, молочный
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, % не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	10,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- влагосвязывающая способность	1:10-15
- жирозэмульгирующая способность	1:10-10





# ЖИВОТНЫЕ БЕЛКИ

# КОМПЛЕКС ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ ПРОТОМАКС В ЭМ/Р1, Р2, ИН/Р3

композиции на основе очищенных белков-альбуминов



Протомакс В – это комплекс продуктов животного происхождения (пищевых альбуминов и белков коллагенового типа), предназначенный для применения в качестве частичной замены основного белкового сырья и эмульгатора-стабилизатора структуры.

## Применение:

- колбасные изделия
- цельномышечная деликатесная продукция
- натуральные и рубленые полуфабрикаты

## Характеристики и преимущества:

- по составу, свойствам и функциональности соответствуют светлым альбуминам плазмы крови, по органолептическим характеристикам допускают двойное увеличение закладки и имеют большую эффективность
- предназначены для всех видов колбасных изделий, цельномышечной деликатесной продукции, натуральных и рубленых полуфабрикатов
- содержание белка не менее 70%
- Протомакс В ЭМ (эмульсионные) Р1 – без красителя, Р2 – с красителем
- Протомакс В ИН (инъекционный) Р3 – без красителя

Узнать больше о продукте



## Характеристики продуктов:

Наименование	Протомакс В ЭМ (эмульсионный)	Протомакс В ИН (инъекционный)
Торговая марка	ЭМ/Р1 – без красителя; ЭМ/Р2 – с красителем	Р3 – без красителя
Состав продукта	композиция животных белков	
<b>Органолептические показатели:</b>		
- внешний вид, консистенция	однородный сыпучий порошок	
<b>Физико-химические показатели:</b>		
- массовая доля влаги, %, не менее	10,0	10,0
- массовая доля белка, %, не менее	70,0	70,0
- массовая доля жира, %, не более	6,0	6,0
<b>Функциональные характеристики:</b>		
- растворимость, %, не менее	80,0	90,0
- влагоудерживающая способность	1:3-7	1:6-7
- жирозэмульгирующая способность	1:7:7	1:6-7
Уровень применения	до 4% в ГП	до 2% в рассол

# ГОВЯЖИЙ КОЛЛАГЕНОВЫЙ БЕЛОК NOVAPRO

Novapro – коллагеновый говяжий белок с высокой функциональностью, при которой влагосвязывающие, влагоудерживающие, эмульгирующие свойства сочетаются с текстурирующими свойствами, повышенной устойчивостью в циклах замораживания–размораживания и меньшей склонностью гелей к синерезису.



## Характеристики и преимущества:

- натуральный продукт, не содержит добавок
- имеет халяльный сертификат
- бывает двух видов – «волокно» и «пудра»
- влагосвязывающая способность – 1:10
- гранулообразующая способность – 1:10 («волокно»), 1:10-1:15 («пудра»)
- высокая эмульгирующая способность – 1:15:15
- улучшает органолептические свойства готовой продукции, увеличивает выход готовой продукции, улучшение качества продукции,
- повышает пищевую и биологическую ценность
- исключает влагоотдачу в готовой продукции, снижает риск появления отеков при использовании непроницаемых оболочек, снижает отсечение влаги при использовании вакуумной упаковки
- применим в рассолах для инъекторов, работающих по принципу спрей-систем

## Применение:

- вареные колбасы
- сосиски
- сардельки
- ветчины
- полукопченые колбасы
- варено-копченые колбасы
- ливерные и кровяные колбасы
- паштеты
- полуфабрикаты
- консервы

## Узнать больше о продукте



## Характеристики продукта:

Торговая марка	Novapro	
	«волокно»	«пудра»
<b>Органолептические показатели:</b>		
- внешний вид, консистенция	рыхлые волокна	рыхлый порошок
- цвет, вкус, запах	молочный, нейтральные	
<b>Физико-химические показатели:</b>		
- массовая доля белка, %, не менее	98,0 (N x 6,25)	
<b>Функциональные характеристики:</b>		
- влагосвязывающая способность	1:10	1:10
- гранулообразующая способность	1:8	1:10
- ЖЭС (хол. способ приготовления)	1:10:10	1:10

# ГОВЯЖИЙ КОЛЛАГЕНОВЫЙ БЕЛОК ПРОТОМАКС-А

Протомакс А – это стопроцентный нативный говяжий коллагеновый белок, в состав которого включены фракции говяжьих соединительнотканых белков с различной длиной волокон и разной функциональностью, что позволило создать универсальный по применению говяжий коллагеновый белок.



## Характеристики и преимущества:

### Протомакс-А СВ:

- повышает влагосвязывание
- в зажиренных фаршах волокнистый продукт позволяет улучшить функциональные показатели
- влагосвязывающая способность 1:8, гранулообразующая 1:6-7, жироэмульгирующая 1:12:12

### Протомакс-А МВ:

- удобен при фаршесоставлении
- лучше гидратируется и распределяется равномерно по всему объему мясного сырья
- при перемешивании не комкуется
- обладает высокими эмульгирующими свойствами
- влагосвязывающая способность 1:10, гранулообразующая 1:9-10, жироэмульгирующая 1:12:12

### Протомакс-А ДВ:

- повышает выход и сочность
- снижается синерезис при вакуумировании порционных кусков
- влагосвязывающая способность 1:12, гранулообразующая 1:10, жироэмульгирующая 1:12:12

## Применение:

- предпосол мяса, белковые и мясные гранулы, эмульсии
- мясные колбасы, п/ф, ветчины
- рассольные системы
- изделия из рыбного филе, сурими
- рыбные фарши, колбасы, п/ф

## Узнать больше о продукте



## Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	Протомакс-А		
	Р1,3 /СВ	Р3/ДВ	Р3/МВ
<b>Органолептические показатели:</b>			
- внешний вид, консистенция	рыхлый порошок	рыхлые волокна	рыхлый порошок
- цвет, вкус и запах	белый, без постороннего запаха		
<b>Физико-химические показатели:</b>			
- массовая доля белка, %, не менее	95,0 (N x 5,62)		
<b>Функциональные характеристики:</b>			
- влагосвязывающая способность	1:10	1:8	1:12
- гранулообразующая способность	1:9-10	1:8-9	1:10
- ЖЭС (хол. способ приготовления)	1:10:10	1:12:12	1:12:12

# ГОВЯЖИЙ КОЛЛАГЕНОВЫЙ БЕЛОК АЛЬФА ПРО

коллагеновый белок из говяжьего сырья



Альфа Про – это нативный говяжий коллаген, предназначенный для использования в качестве замены мясного сырья как стабилизатор структуры всех видов колбасных изделий и рубленых полуфабрикатов с сохранением количества белка в готовом продукте.

Узнать больше о продукте



## Характеристики и преимущества:

- высокая эмульгирующая способность 1:10-25
- содержание белка – не менее 90%
- хорошо работает в продуктах вторичного разогрева

## Применение:

- предпосол мяса, белковые и мясные гранулы, эмульсии
- мясные колбасы, п/ф, ветчины
- рассольные системы
- изделия из рыбного филе, сурими
- рыбные фарши, колбасы, п/ф

## Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	«Альфа Про»
Состав продукта	коллаген + растительные нановолокна
<b>Органолептические показатели:</b>	
- внешний вид, консистенция	рыхлый порошок
- цвет, вкус, запах	белый, нейтральный
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- массовая доля белка, %, не менее	85,0 (N x 5,62)
- массовая доля жира, %, не более	2,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- влагосвязывающая способность	1:15
- гранулообразующая способность	1:12
- вид гранул	матовые
- ЖЭС (хол. способ приготовления)	1:12:12
- термостабильность гелей при повторном нагреве	структура гелей стабильна до температуры 75°C

# КОЛЛАГЕНОВЫЙ БЕЛОК ПРОТОМАКС-С

комплексная пищевая добавка на основе  
нативного говяжьего коллагена и пищевых  
волокон



Протемакс-С – это смесь на основе говяжьих коллагенов и растительной клетчатки, предназначенная для использования в качестве белка с текстурирующими свойствами в фаршевых системах

## Характеристики и преимущества:

- влагосвязывающая способность 1:9
- гранулообразующая способность 1:9
- жирозэмульгирующая способность 1:8:8

## Применение:

- предпосол мяса, белковые и мясные гранулы, эмульсии
- мясные колбасы, п/ф, ветчины
- рассольные системы
- изделия из рыбного филе, сурими
- рыбные фарши, колбасы, п/ф

Узнать больше о продукте



## Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	Протемакс С
<b>Органолептические показатели:</b>	
- внешний вид, консистенция	от рыхлого порошка до волокон
- цвет, вкус, запах	белый, нейтральные
<b>Физико-химические показатели:</b>	
- массовая доля белка, %, не менее	70,0
<b>Функциональные характеристики:</b>	
- влагосвязывающая способность	1:9
- гранулообразующая способность	1:9
- ЖЭС (хол. способ приготовления)	1:8:8

# Для ЗАМЕТОК



A series of 25 horizontal lines for writing notes.



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

ВКонтакте: @partner\_mk  
LinkedIn: @partnermk

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