



ингредиенты для рыбной
промышленности



**ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ
РЫБОПЕРЕРАБОТКИ:
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..... 6

Соевые:

- Протекс-М 50 8
- Росстекс 9

Пшеничные:

- Протекс-А 10/4 TP1, TP2 10

Гороховые:

- Протекс-А 25/4 11
- Амилон БМК 60/3 12

КОНЦЕНТРАТЫ 14

Соевые:

- Соевый концентрат Протекс-М 65, 70 15

Гороховые:

- Протелон БМК 50/3 16

Пшеничные:

- Протелон 50 Ф5-10 & Ф5-10/СО 17
- Протелон 65 Ф5-10 & Протелон 65 Ф5-10/СО 18
- Протелон 65/33 & Протелон 65/СО/33 19

ВОЛОКНИСТЫЕ БЕЛКИ..... 20

Соево-пшеничные:

- Волокнистый текстурат Протекс-М 65 P/3, P/4 21
- Волокнистый текстурат Протекс-М 70 23
- Волокнистый текстурат Протекс -М 70/P1/33 25
- Волокнистый текстурат Протекс-М 50 Ф20-20 26
- Протекс-М 50/33 27
- Протекс-М 65 «гороховые ракушки» & Протекс-М 65 «гороховые нити» .. 28

ПАНИРОВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ 29

Льезон:

- Льезон Протекс-А 10/1 КЛ 30

Предаст:

- Предаст Криспан 31

Панировка:

- Панировка Криспан 32
- Панировка Протекс-А 10/3П 33

КЛЕТЧАТКИ 34

Соевые:

- Соевая клетчатка Протоцель 35

Пшеничные:

- Растительная клетчатка Биоцель 36
- Растительная клетчатка Протоцель FW 200/1, FW 200/2 37

УЛУЧШИТЕЛИ 38

Улучшитель муки и теста:

- Протекс-А 10/1 КЛ 39

Улучшительпельменного теста:

- Натуральный улучшительпельменного теста Протелон 22 40

Боннфарин – комплексный улучшительпельменного теста:

- Боннфарин (арт. 1) 41
- Боннфарин (арт. 2) 42
- Боннфарин (арт. 3) 43

КРАХМАЛЫ 44

Нативные: пшеничные, гороховые:

- Пшеничный крахмал Амилон Супер 45
- Гороховая крахмальная мука Амилон 60 46
- Амилон 60/41 47

Холоднонабухающие: пшеничные, гороховые:

- Кукурузный модифицированный крахмал Амилон 48
- Пшеничная крахмальная мука холодного набухания Амилон 80/21 49
- Гороховая мука холодного набухания Амилон 60/21 50

АРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ 51

Термостабильная ароматика Аромамикс-П 52

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ СОИ 53

Соевая мука 54

СОДЕРЖАНИЕ

КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ 55

Комплексная пищевая добавка для колбас и продуктов вторичного разогрева	
Гелекон 300М МФ БИФ	56
Гелекон 600М/650М БИФ	57
Загустители-стабилизаторы серии Гелекон 35М	58
Комплексная пищевая добавка «Гелекон 35М» Р5	59
На основе молочных белков:	
- Комплексная пищевая добавка Ньюмил Профи ТС/Р4	60
- Комплексная пищевая добавка без «Е» для вареных колбас Ньюмил База 3М ..	61
- Эмульгатор-стабилизатор с молочным вкусом Ньюмил База Р1	62

ЖИВОТНЫЕ БЕЛКИ..... 63

Комплекс животных белков Протомакс В ЭМ/Р1, Р2, ИН/Р3	64
Говяжий коллагеновый белок Novapro	65
Говяжий коллагеновый белок Протомакс-А	66
Говяжий коллагеновый белок Альфа Про	67
Коллагеновый белок Протомакс-С	68



**ТЕКСТУРИРОВАННЫЕ
ПРОДУКТЫ**



Протекс-М
бефстроганов



Протекс-М Ф1-3



Протекс-М Ф3-5



Протекс-М Ф12-12



Протекс-М Ф20-40



Протекс-М
шарик крашеный



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 рыбных изделиях.

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

Узнать больше о продукте



Применение:

- консервы
- замороженные полуфабрикаты

Характеристики продукта:

Торговая марка	соевый текстурат Протекс-М 50
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	50,0
- массовая доля жира, %, не более	2,0
Функциональные характеристики:	
- 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 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



Узнать больше о продукте



Применение:

- консервы
- замороженные полуфабрикаты

Характеристики продукта:

Торговая марка	соевый текстурат Росстекс
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	45,0
- массовая доля жира, %, не более	3,0
Функциональные характеристики:	
- степень гидратации	1:3
- скорость гидратации $t = +2-4^{\circ}\text{C}$, мин	12-15
- текстура гидратированного продукта	плотная

ПРОТЕКС-А 10/4 TP1, TP2

пшеничный текстурированный белок

Описание "Протекс-А 10/4 TP1, TP2 – текстурированная пшеничная мука, являющаяся альтернативой соевым текстуратам, дополняющая основное белковое сырье в рыбных изделиях.

Характеристики и преимущества:

- альтернатива соевому текстурату для продуктов без использования сои
- идеально встраивается в полуфабрикаты из 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)

Характеристики продукта:

Торговая марка	пшеничная Протекс-А 10/4 TP 1,2
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- массовая доля белка, %, не менее	10,0
- массовая доля жира, %, не более	1,0
Функциональные характеристики:	
- 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:

- рыбные полуфабрикаты

Характеристики продукта:

Торговая марка	гороховая Протекс-А 25/4
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	базовые продукты: - гранулы 3-5 мм – «крупный фарш»
- цвет, запах, вкус	от светло-желтого до коричневого, свойственные данному продукту
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	25,0
- массовая доля жира, %, не более	2,0
Функциональные характеристики:	
- 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%

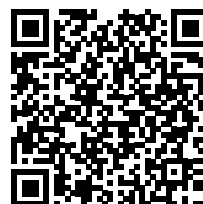


Амилон 60/3 – это гороховый крахмальный текстурат с содержанием крахмала не менее 60%, полученный по уникальному “зеленому” методу Партнер-М, с помощью которого продукт приобрел высокие функциональные свойства и улучшенные органолептические характеристики.

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:

- рыбные полуфабрикаты

Характеристики продукта:

Торговая марка	Амилон БМК 60/3 гороховая
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	- гранулы 3-5 мм
- цвет, запах, вкус	светло-желтый сладковатый, со слабым привкусом и запахом присущим исходному сырью
Физико-химические показатели:	
- 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
Функциональные характеристики:	
- 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 текстураты с различным содержанием белка 65-70%, являющиеся источником полноценного растительного белка и дополняющим/полностью заменяющим основное сырье в 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

Характеристики продукта:

Торговая марка	Протекс-М 65, 70
Структура	соевый
Варианты структуры	объемная слоисто-пористая
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	кусочки 20-40 мм, гранулы 3-5 мм
- цвет, запах, вкус	от желтого до коричневого слабый, свойственный продукту
Физико-химические показатели:	
- 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
Функциональные характеристики:	
- 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

Характеристики продукта:

Торговая марка	Протелон 50/3
Структура	гороховый
Варианты структуры	объемная пористая
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	мин. 50%
- массовая доля жира, %, не более	4,0
Функциональные характеристики:	
- 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 концентрат 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 рыбы; за счет светлого цвета не выделяется на фоне белого мяса

Узнать больше о продукте



Применение:

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

Характеристики:

Торговая марка	Протелон 50 Ф5-10, Протелон 50 Ф5-10 СО
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	50
- массовая доля жира, %, не более	1,5
Функциональные характеристики:	
- 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 65Ф5-10/СО, которая идеально подходит для фарша и полуфабрикатов из рыбы. За счет светлого цвета не выделяется на фоне белого мяса

Узнать больше о продукте



Применение:

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

Характеристики:

Торговая марка	Протелон 65 Ф5-10, Протелон 65 Ф5-10/СО
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	65
- массовая доля жира, %, не более	2
Функциональные характеристики:	
- 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 рыбы

Узнать больше о продукте



Применение:

- производство фарша
- полуфабрикаты

Характеристики:

Торговая марка	Протелон 65/33
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	65
- массовая доля жира, %, не более	2
Функциональные характеристики:	
- 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 рыбных продуктов
- содержание белка не менее 65%
- кусочки плоской формы 20-60 мм бежевого и красного цвета
- произведен из российской сои и пшеницы, не ГМО
- широкая область применения: в рыбоперерабатывающей промышленности – частичная замена сырья 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
- замороженные полуфабрикаты
- консервы

Характеристики продукта:

Торговая марка	Протекс-М 65 Р/3, Р/4
Состав	соево-пшеничный
Структура	плоская слоисто-волокнистая
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	65, 70 соответственно
- массовая доля жира, %, не более	2,0
Функциональные характеристики:	
- 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
- содержание белка не менее 70%
- произведен из российской сои, не ГМО
- широкая область применения: в рыбоперерабатывающей промышленности – частичная замена сырья, 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
- полуфабрикаты
- заливное из рыбы

Характеристики продукта:

Торговая марка	Протекс-М 70
Состав	комбинированный
Варианты структуры	слоисто-объемно-волокнистая
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	куски округлой формы 20-40 мм
- цвет, запах, вкус	от бежевого до красного
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	70,0
- массовая доля жира, %, не более	2,0
Функциональные характеристики:	
- степень гидратации	1:4
- скорость гидратации t= +2-4°C, мин	волокна 15-20

ПРОТЕКС-М 70/P1/33

соево-пшеничный текстурат

Протекс-М 70/P1/33 – источник растительного белка, дополняющий основное протеиновое сырье в рыбных изделиях

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:

- рыбные полуфабрикаты
- фарши
- паштеты

Узнать больше о продукте



Характеристики продукта:

Торговая марка	Белок растительный текстурированный «Протекс –М» соево-пшеничный 70/P1/33
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	70,0
- массовая доля жира, %, не менее	0,5
Функциональные характеристики:	
- степень гидратации	1:4
- скорость гидратации t= 2-4 °С, мин	15-20

ВОЛОКНИСТЫЙ ТЕКСТУРАТ ПРОТЕКС-М 50 Ф20-20

соевый текстурат с высоковолокнистой структурой и содержанием белка 50%

Соевый высоковолокнистый текстурат 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 рыбоперерабатывающей промышленности – частичная замена сырья, 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

Узнать больше о продукте



Характеристики продукта:

Торговая марка	Протекс-М 50 Ф20-20
Состав	комбинированный
Варианты структуры	слоисто-объемно-волокнистая
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	куски округлой формы; «хлопья»
- цвет, запах, вкус	от бежевого до красного
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	50,0
- массовая доля жира, %, не менее	2,0
Функциональные характеристики:	
- 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

Характеристики:

Торговая марка	Протекс-М 50/33
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	50
- массовая доля жира, %, не более	1,33
Функциональные характеристики:	
- 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:

- консервы
- полуфабрикаты
- растительные альтернативы рыбе

Узнать
больше
о продукте



Преимущества и характеристики:

- высоковолокнистая структура, аналогичная натуральным волокнам мяса
- идеально встраивается в структуру готовых рыбных продуктов и способен полностью заменить рыбное 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 рыбоперерабатывающей промышленности – частичная замена сырья, 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)
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не менее	65
- массовая доля жира, %, не более	2,7
Функциональные характеристики:	
- 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
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	12,9
Функциональные характеристики:	
- 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 у жарки



Узнать больше о продукте



Применение:

- охлажденные полуфабрикаты
- замороженные полуфабрикаты
- веганские полуфабрикаты

Характеристики продукта:

Торговая марка	Предаст Криспан
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	9,0
Функциональные характеристики:	
- 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 (сахарям 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
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	9,0
Функциональные характеристики:	
- 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 (сухарям молотым) для панировочных покрытий.

Характеристики и преимущества:

- отсутствие в продукте дрожжей, жиров, пекарских ингредиентов и лучший по сравнению с сахарной мукой и молотыми сухарями 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
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не менее	9,0
Функциональные характеристики:	
- 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 жиросмульгирующей 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:

- рыбные рубленые полуфабрикаты
- паштеты
- пельменное тесто

Узнать больше о продукте



Характеристики продукта:

Торговая марка	Соевые пищевые волокна (клетчатка) Протоцель
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	11,0
- массовая доля белка, %, не более	24,0
- массовая доля клетчатки, %, не более	65,0
Функциональные характеристики:	
- 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 рыбоперерабатывающей 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:

- полуфабрикаты
- консервы
- паштеты
- пельменное тесто

Узнать больше о продукте



Характеристики продукта:

Торговая марка	Растительные пищевые волокна (клетчатка) Биоцель
Органолептические показатели:	
- вид, цвет, запах и вкус	фр. 35, 90 – порошок, 200, 500 – волокно
- внешний вид	порошок – фр. 90, масса – фр. 200, 500
Физико-химические показатели:	
- 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
Органолептические показатели:	
- вид, размер частиц (мкм)	порошок – 90% частиц не более 200 мкм
- вкус и запах	порошок волокнистый мелкодисперсный белый, без посторонних привкусов и запахов
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- массовая доля клетчатки, %, не менее	97,0
Функциональные характеристики:	
- 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
- придает пельменному 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
- льезоны
- начинки
- паштеты

Узнать больше о продукте



Характеристики продукта:

Торговая марка	Протекс-А 10/1 КЛ
Структура	тонкоизмельченный порошок
Органолептические показатели:	
- 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 термо- обработанному пшеничному продукту, без посторон- них привкусов
Физико-химические показатели:	
- 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
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	до 400 меш (37мкм)
- цвет, запах, вкус	Белый, характерный пшенице, без постороннего запаха
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- массовая доля белка, %, не менее	22,0
Функциональные характеристики:	
- 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
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- 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.
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- размер частиц, остаток на сите, %: - 325 меш (44 м)	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:

- 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
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- 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:

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

Узнать больше о продукте



Характеристики продукта:

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

- для улучшения консистенции и стабилизации рыбных продуктов
- соусы
- подливки

Характеристики продукта:

Торговая марка	Амилон
Структура	100% натуральное сырье желтого гороха
Варианты структуры	порошкообразный продукт
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, %, не более	18,0
Функциональные характеристики:	
- 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:

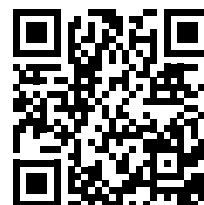
- мука тонкого помола – 100-200 меш
- содержание белка минимум 17%
- степень гидратации 1:4 и выше
- высокая жирозэмульгирующая способность – 1:2
- обладает эффектом холодного влагосвязывания в эмульсионных системах и желирования в холодных дисперсиях, используется взамен химически модифицированных крахмалов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

Применение:

- полуфабрикаты
- паштеты
- консервы



Узнать больше о продукте



Характеристики:

Торговая марка	Амилон 60/41
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	порошок
- цвет, запах, вкус	светло-желтый, нейтральный, с легким привкусом гороха
Физико-химические показатели:	
- 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 ²	450

Модифицированные: кукурузные

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 добавлении в холодную воду.
- российское производство

Применение:

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

Узнать больше о продукте



Характеристики:

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

Холодонабухающие: 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:

- полуфабрикаты
- консервы
- паштеты

Узнать больше о продукте



Характеристики продукта:

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



АРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ

ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ АРОМАТИКА АРОМАМИКС-П

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

Характеристики и преимущества:

- доступны несколько композиций: Белая рыба, Лосось, Рыба, Креветка, Тунец, Тирольский
- 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 100-120С

Новинка!
Рыбные ароматы



Применение:

- полуфабрикаты
- консервы
- паштеты

Узнать больше о продукте





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:

- рубленные, фаршевые, тестовые полуфабрикаты
- сырьевые фарши
- пасты
- полуфабрикаты из фарша
- паштеты

Узнать больше о продукте



Характеристики продукта:

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



КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЦЦЕВЫЕ ДОБАВКИ

КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА ДЛЯ КОЛБАС И ПРОДУКТОВ ВТОРИЧНОГО РАЗОГРЕВА ГЕЛЕКОН 300М 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:

- фарши и пасты, паштеты формованные полуфабрикаты, пельмени
- изделия из сурими (крабовое мясо, палочки)

Характеристики продукта:

Торговая марка	Гелекон 300М МФ БИФ
Состав продукта	белки растительный и животный, сыворотка молочная, загустители E407a, E425, E415, соль, мальтодекстрин
Органолептические показатели:	
- внешний вид, консистенция	сыпучая порошкообразная масса
- цвет, вкус, запах	от светло-бежевого до кремового, нейтральный
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- массовая доля белка, %, не менее	30,0
Функциональные характеристики:	
- 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 жирсырья, 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:

- фарши и пасты, паштеты формованные полуфабрикаты, 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
Органолептические показатели:		
- внешний вид, консистенция	сыпучий порошкообразная масса	
- цвет, вкус, запах	от светло-бежевого до кремового, нейтральные	
Физико-химические показатели:		
- массовая доля влаги, %, не более	10,0	10,0
- массовая доля белка, %, не менее	60,0	65,0
Функциональные характеристики:		
- 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 функциональностью.

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 жиром сырьем
- подходит для молочных эмульсий

Узнать больше о продукте



Применение:

- фарши и пасты, паштеты формованные полуфабрикаты, 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
Органолептические показатели:			
- внешний вид, консистенция	сыпучая порошкообразная масса		
- цвет, вкус, запах	серо-бежевый, нейтральные		
Физико-химические показатели:			
- массовая доля влаги, %, не более	10,0	10,0	10,0
Функциональные характеристики:			
- 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
Органолептические показатели:	
- 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
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, % не более	4,0
- массовая доля белка, %, не менее	0,4
- массовая доля жира, % не более	0,0

КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА 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:

- 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:

- эмульсии
- фарши, формованные из филе, полуфабрикаты

Характеристики продукта:

Торговая марка	Комплексная пищевая добавка для имитационного шпига Ньюмил Профи ТС/Р4
Состав продукта	животные белки, альгинаты, сахара, молочная сыворотка, пищевые волокна
Физико-химические показатели:	
- массовая доля белка, %, не менее	3,4
Функциональные характеристики:	
- 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:

- рыбные колбасы
- паштеты

Узнать больше о продукте



Характеристики продукта:

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

На основе молочных белков

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:

- рыбные фарши
- паштеты

Характеристики продукта:

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

- полуфабрикаты из рыбы

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 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	
Органолептические показатели:		
- внешний вид, консистенция	однородный сыпучий порошок	
Физико-химические показатели:		
- 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
Функциональные характеристики:		
- 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:

- паштеты
- полуфабрикаты
- консервы

Узнать больше о продукте



Характеристики продукта:

Торговая марка	Novapro	
	«волокно»	«пудра»
Органолептические показатели:		
- внешний вид, консистенция	рыхлые волокна	рыхлый порошок
- цвет, вкус, запах	молочный, нейтральные	
Физико-химические показатели:		
- массовая доля белка, %, не менее	98,0 (N x 6,25)	
Функциональные характеристики:		
- 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:

- изделия из рыбного филе
- сурими
- рыбные фарши
- полуфабрикаты

Узнать больше о продукте



Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	Протомакс-А		
	Р1,3 /СВ	Р3/ДВ	Р3/МВ
Органолептические показатели:			
- внешний вид, консистенция	рыхлый порошок	рыхлые волокна	рыхлый порошок
- цвет, вкус и запах	белый, без постороннего запаха		
Физико-химические показатели:			
- массовая доля белка, %, не менее	95,0 (N x 5,62)		
Функциональные характеристики:			
- 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 рубленых полуфабрикатов с сохранением количества белка в готовом продукте.

Характеристики и преимущества:

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

Узнать больше о продукте



Применение:

- изделия из рыбного филе
- сурими
- рыбные фарши
- полуфабрикаты

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	«Альфа Про»
Состав продукта	коллаген + растительные нановолокна
Органолептические показатели:	
- внешний вид, консистенция	рыхлый порошок
- цвет, вкус, запах	белый, нейтральный
Физико-химические показатели:	
- 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
Функциональные характеристики:	
- 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
- жироземльгирующая способность 1:8:8

Применение:

- изделия из рыбного филе
- сурими
- рыбные фарши
- полуфабрикаты

Узнать больше о продукте



Характеристики продукта:

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

Для ЗАМЕТОК



A series of 20 horizontal lines for taking 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