



ПАРТНЕР-М

ингредиенты для хлебопекарной
и кондитерской промышленности



ПЕЧЁМ ИЗ
НАТУРАЛЬНЫХ
ИНГРЕДИЕНТОВ

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

БОЛЕЕ 18 ЛЕТ

на рынке



ЛАБОРАТОРИЯ

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

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



СОДЕРЖАНИЕ

МУКА 5

Соевая нативная мука	6
Амандфарин	7
Сухари панировочные «Криспан» кукурузные восточного типа	8
Пшеничная текстурированная мука Протекс-А 10/2 ХП	9
Пшеничная текстурированная мука Протекс-А 10/4 ТРЗ	10
Пшеничный текстурат Протекс-А 3D	11

КРАХМАЛ 12

Пшеничный крахмал Амилон	13
Крахмал гороховый Амилон 60/41	14
Кукурузный модифицированный крахмал Амилон	15

НАТУРАЛЬНЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ МУКИ И ТЕСТА 16

Натуральный улучшитель муки и теста Протелон 22	17
Натуральный улучшитель муки и теста Протекс-А 10/1 КЛ.....	18
Улучшитель для слоеного Боннфарин	19
Боннфарин «Универсальный»	20

ПИЩЕВЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ВОЛОКНА 21

Протоцель	22
Растительная клетчатка Протоцель растительная FW 200/1	23
Растительная клетчатка Протоцель 90	24
Пшеничная клетчатка Биоцель	25

РАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ 26

Гороховый концентрат белка Протелон 55/1	27
--	----



МУКА



СОЕВАЯ НАТИВНАЯ МУКА

соевая нативная обезжиренная мука

Мука соевая из соевого шрота, полученная путем измельчения соевых лепестков, не содержит жиров и обладает дезодорирующими свойствами. Мука предназначена для пищевых целей как ценное белковое сырье в рецептурах продуктов питания.

Характеристики и преимущества:

- большое содержание белка более 48%;
- улучшает и отбеливает муку, заменяет или снижает расход аналогичных ингредиентов химической природы;
- мука тонкого помола 100–200 меш;
- обладает эмульгирующей способностью;
- содержит крахмал и пищевые волокна, что позволяет получать рассыпчатую и мелкодисперсную структуру в мучных и кондитерских изделиях;
- способствует продлению сроков мягкости готовых изделий;
- повышает питательную ценность продукта;
- облегчает машинную обработку полуфабрикатов, благодаря увеличенной эластичности теста;
- влияет на увеличение внесения воды при замесе;
- снижает рецептурные нормы закладки сухого молока на сыворотки, яиц, жиров;
- не содержит глютен, без ГМО.



Узнать больше о продукте



Применение:

- дозировка до 5% к массе муки;
- подходит для использования в смесевых продуктах;
- используется для функциональных добавок и в качестве основного сырья в хлебопечкарной и пищевой промышленности;
- используется в производстве экструзионной продукции;
- подходит для замены СОМ в кондитерской продукции.

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	Мука соевая дезодорированная обезжиренная А52/10
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	мука грубого помола
- цвет, запах, вкус	от белого до светло-бежевого, свойственный соевой и дезодорированной муке, без посторонних вкусов и запахов
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- массовая доля протеина, % не менее	46,8
- массовая доля жира, %, не менее	1,35
- массовая доля золы, %, не более	5,85
- массовая доля клетчатки, %, не менее	5,0
- массовая доля углеводов, %, не более	31,0

Мука



АМАНДФАРИН

растительная мука со вкусом и ароматом миндаля

Амандфарин - мука с эффектом холодного набухания и загущения, произведенная из растительного сырья методами физической модификации. Обладает вкусоароматической гаммой, свойственной миндальной муке.

Характеристики и преимущества:

- альтернатива миндальной муке (эффективно заменяет до 70% сырья);
- позволяет снизить себестоимость продукта в 2-2,5 раза;
- благодаря сниженному содержанию жира, обладает высоким сроком годности и позволяет снизить расход антиокислителей в рецептуре;
- отличительной особенностью продукта является высокое влагопоглощение и влагоудержание, за счет чего наблюдается более длительное сохранение свежести продукта;
- произведен из российского не ГМО сырья по зеленой технологии.

Применение:

- печенье
- торты
- пирожные
- пуддинги
- ореховые крема
- оладьи

Узнать больше о продукте



Может производиться с различным вкусоароматическим профилем (миндаль, фундук, грецкий орех, арахис и другие).

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	мука со вкусом и ароматом миндаля «Амандфарин» растительная
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	мука размером до 152 мкм. допускается наличие до 6% частиц муки грубого помола
- цвет, запах, вкус	светло-желтый с оттенками, присущими исходному сырью. допускается наличие отдельных частиц другого оттенка. со вкусом и запахом миндаля, без посторонних привкусов и запахов
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля крахмала, % не менее	52,8
- массовая доля протеина, %, не более	15,0
- массовая доля золы, %, не более	2,6
- массовая доля углеводов, %, не менее	67,7

Мука



СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ «КРИСПАН» КУКУРУЗНЫЕ ВОСТОЧНОГО ТИПА

кукурузные панировочные сухари

Криспан кукурузный - панировочные сухари, придающие хлебу интересный вкус и текстуру.



Характеристики и преимущества:

- придает изделию красивый желтый оттенок;
- кукурузная нота во вкусе готового хлеба;
- улучшение пористости хлеба;
- позволяет получить новые сорта хлеба, привлекающие внимание покупателей.

Узнать больше о продукте



Применение:

- Хлеб и хлебобулочные изделия
- Мучные кондитерские изделия

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	сухари панировочные «Криспан» кукурузные восточного типа
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	частицы в форме мелких хлопьев размером до 2 мм, 50% которых имеют фракцию 0,1-1,5 мм. допускается наличие до 15% частиц превышающих 2 мм.
- цвет, запах, вкус	свойственный термообработанному кукурузному продукту, без посторонних привкусов, не свойственных продукту, цвет оранжевый, либо желтый.
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля протеина, %, не менее	7,0

Мука



ПШЕНИЧНАЯ ТЕКСТУРИРОВАННАЯ МУКА ПРОТЕКС-А 10/2 ХП

пшеничный текстурат с повышенной влагосвязывающей способностью, улучшающий пластичность теста

Протекс-А 10/2 ХП – это пшеничный текстурат, функциональный ингредиент со свойством набухания в холодной воде для использования в пшеничных и ржано-пшеничных хлебах, хлебобулочных изделиях, а также применяющийся как компонент штрейзельной крошки или наполнитель для кондитерских изделий.

Характеристики и преимущества:

- увеличивает выход за счет ВПС;
- термостабильный продукт;
- способствует увеличению объёма дрожжевых полуфабрикатов и сохранению его в процессе выпечки;
- благодаря высокой влагосвязывающей способности (1:4) используется в многофункциональных смесях для кондитерских изделий и полуфабрикатов;
- при использовании в штрейзельной крошке сохраняет хрустящий эффект в течении нескольких суток (в зависимости от условий хранения и упаковки);
- уменьшает крошливость хлебобулочных изделий;
- создает равномерную пористость;
- позволяет создавать изделия с легкой резиновостью мякиша.

Применение:

- пшеничные и ржано-пшеничные хлеба
- хлебобулочные изделия в ассортименте
- в качестве компонента штрейзельной крошки для хлебобулочных изделий
- наполнитель для кондитерских изделий

Узнать больше о продукте



Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	Мука текстурированная пшеничная «Протекс -А» марки 10/2 ХП
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	мука тонкого помола - 70% частиц размером 20 меш (0,1-1,0мм)
- цвет, запах, вкус	от белого до светло-кремового с оттенками, присущими исходному сырью
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля протеина, % не менее	9,0
- массовая доля жира, %, не более	1,8
Функциональные свойства:	
- степень гидратации	1:4
- влияние на реологию пищевых систем	регулятор вязкости



ПШЕНИЧНАЯ ТЕКСТУРИРОВАННАЯ МУКА ПРОТЕКС-А 10/4 ТРЗ

пшеничная текстурированная мука

Протекс-А 10/4 ТР 3 – функциональный ингредиент для производства пшеничных и ржано-пшеничных хлебов, хлебобулочных и кондитерских изделий, продуктов спортивного и диетического питания. Создан из цельнозернового зерна пшеницы методом экструзии и имеет гранулярную структуру.

Характеристики и преимущества:

- усиливает водопоглотительную способность, увеличивая выход готового изделия;
- повышает эластичность теста, снижает липкость;
- придает формоустойчивость изделиям: тесто не расплывается в процессе отлёжки и брожения;
- создает интересную текстуру мякиша изделия с эффектом «пропаренных зерен», что позволяет разработать новые виды продукции и расширить ассортимент;
- увеличивает сроки свежести (мягкости), замедляет процесс черствения;
- положительно влияет на увеличение сроков хранения готовых изделий, за счет низкой микробной обсемененности;
- не содержит ГМО.

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	мука текстурированная пшеничная на основе крахмалосодержащего сырья «Протекс-А» 10/4 ТР 3
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	гранулы – 90% частиц размером 2-5 мм. продукт имеет объемно-пористую текстуру. допускается наличие до 10% муки и крупки, а также наличие отдельных темноокрашенных частиц.
- цвет, запах, вкус	от белого до светло-кремового с оттенками, свойственный термообработанному пшеничному продукту, без посторонних привкусов.
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля клетчатки, % не менее	7,0
- массовая доля белка, %, не менее	9,5
- массовая доля жира, %, не более	1,8
- массовая доля золы, %, не более	3,5
- массовая доля углеводов, %, не более	66,2
Функциональные свойства:	
- степень гидратации	1:4,0

Применение:

- рекомендуемая дозировка от 5,0 до 50,0%;
- пшеничные, ржано-пшеничные хлеба;
- хлебобулочные изделия: булочки, краст для пиццы;
- кондитерские изделия: сдобное печенье, песочно-сдобное печенье, маффины

Узнать больше о продукте



Мука



ПШЕНИЧНЫЙ ТЕКСТУРАТ ПРОТЕКС-А 3D

пшеничная цельнозерновая мука «3D», оптимизирующая технологический процесс изготовления хлеба и повышающая рентабельность производства

Протекс-А 3D – пшеничная текстурированная мука из цельного зерна, значительно сокращающая время на изготовление хлеба.

Характеристики и преимущества:

- позволяет добиться интересной текстуры хлеба;
- повышает выход хлеба;
- возможно использование как частичной замены зерен;
- позволяет получить новые сорта хлеба, которые вызовут интерес у покупателей;
- повышает питательную ценность хлеба;
- улучшает вкусовые качества продукта;
- обеспечивает возможность уменьшения использования ферментных улучшителей за счет большей подготовленности сырья для работы ферментных препаратов.

Узнать больше о продукте



Применение:

- хлеб и хлебобулочные изделия
- мучные кондитерские изделия
- краст для пиццы
- высокобелковые и обогащенные пищевыми волокнами хлеба ЗОЖ/премиум сегмента
- наполнитель для злаковых батончиков

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	Пшеничный текстурат Протекс-А 3D
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	объемно-текстурированный продукт из цельного зерна пшеницы, размер текстурата от 2 – 5 мм, округлой формы.
- цвет, запах, вкус	от белого до светло-кремового с оттенками, присущими исходному сырью
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля протеина, % не менее	9,5
- массовая доля жира, %, не более	1,8
- массовая доля углеводов, %, не менее	66,2
Функциональные свойства:	
- степень гидратации	1:3-4



КРАХМАЛ

Крахмал



ПШЕНИЧНЫЙ КРАХМАЛ АМИЛОН

пшеничный крахмал с повышенной функциональностью

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

Характеристики и преимущества:

- не имеет Е-индекса, маркируется на этикетке как «пшеничная мука»/«пшеничный крахмал»;
- облегчает работу с песочным тестом, повышая его пластичность и улучшая структуру конечного продукта;
- в бисквитных рулетах дает значительное увеличение объема, сохраняя мелкопористую структуру изделия, увеличивает срок хранения бисквитного рулета и улучшает вкусовые свойства. увеличивает выход готовых изделий, снижает крошливость при нарезании;
- в сахарном печенье позволяет создать слоистую структуру и придает хрусткость печенью, создает красивый и четкий рисунок на поверхности, позволяет достичь медленной намокаемости, уменьшает ломкость печенья;
- рекомендован для внедрения в детское печенье ФГБНУ ВНИИКП, так как позволяет достичь медленной намокаемости;
- позволяет повысить рассыпчатость при сохранении структуры печенья, сокращая использование жира;
- уменьшает ломкость печенья и вафельного листа, снижая потери.

Узнать больше о продукте



Применение:

Не требует изменения технологии легко встраивается в существующие рецептуры.

До 10 % к массе муки или по рецептуре изделий:

- хлебобулочные изделия
- мучные кондитерские изделия (печенье, в том числе детское, вафли, бисквиты)
- рекомендован для внедрения в детское печенье ФГБНУ ВНИИКП

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	Классифицированный пшеничный крахмал Амилон
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	тонкий помол – 90% не более 400 меш
- цвет, запах, вкус	белый, без посторонних привкусов и запахов
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- массовая доля протеина, % не менее	9,0
- массовая доля жира, %, не более	0,9
- массовая доля крахмала, %, не менее	76,5
- массовая доля углеводов, %, не менее	77,85

Крахмал



КРАХМАЛ ГОРОХОВЫЙ АМИЛОН 60/41

гороховый модифицированный крахмал

Амилон 60/41 – физически модифицированный крахмал с эффектом холодного набухания и нивелированным вкусом и ароматом, изготовленный из горохового сырья тонкого помола.



Характеристики и преимущества:

- заменяет до 50% яйца в рецептуре без потери качеств изделия;
- используется, как растительный аналог яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) благодаря своей пенообразующей способности;
- загущает холодные пищевые массы, повышая их вязкопластичные свойства и снижая активность воды в готовых изделиях;
- высокофункциональный ингредиент;
- обладает эффектом холодного влагосвязывания в эмульсионных системах и желирования в холодных дисперсиях;
- используется взамен химически модифицированных крахмалов.

Узнать больше о продукте



Применение:

- в рецептурах кондитерского и хлебопекарного направления в качестве замены яичного сырья.

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	гороховый модифицированный крахмал Амилон 60/41
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	легкий, воздушный порошок, мука тонкого помола – 100–200 меш
- цвет, запах, вкус	светло-желтый свойственный исходному сырью, без посторонних вкусов и запахов
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля крахмала, % не менее	53,0
- массовая доля протеина, %, не менее	17,0
- массовая доля золы, %, не более	2,7
- массовая доля углеводов, %, не более	66,45
Функциональные свойства:	
- степень гидратации	1:4 и выше
- высокая жироземлюющая способность	1:2

Крахмал



КУКУРУЗНЫЙ МОДИФИЦИРОВАННЫЙ КРАХМАЛ АМИЛОН

кукурузный крахмал с повышенной функциональностью

Кукурузный крахмал Амилон – стабилизатор, обладающий высокой влагосвязывающей способностью, предназначенный для использования в качестве загустителя и уплотнителя текстуры.



Характеристики и преимущества:

- высокая влагосвязывающая способность;
- уплотняет текстуру кондитерских начинок;
- высокая вязкость продукта;
- начинает выполнять роль загустителя уже при добавлении в холодную воду.

Узнать больше о продукте



Применение:

- хлебобулочные изделия
- кондитерские начинки
- начинки для блинчиков, вареников

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	Крахмал модифицированный «Амилон» кукурузный
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	однородный крупнодисперсный порошок, допускается наличие отдельных легко рассыпающихся комочков
- цвет, запах, вкус	от белого до кремового, вкус и аромат свойственный используемым компонентам, без постороннего привкуса и запаха
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	14,0
- массовая доля протеина, %, не более	1,72
- массовая доля жира, %, не более	0,86
- массовая доля углеводов, %, не менее	77,4



НАТУРАЛЬНЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ МУКИ И ТЕСТА



НАТУРАЛЬНЫЙ УЛУЧШИТЕЛЬ МУКИ И ТЕСТА ПРОТЕЛОН 22

высокобелковая пшеничная мука – натуральный улучшитель муки и теста

Протелон 22 – это высокобелковая пшеничная мука, стабилизирующая качество муки со слабой клейковиной, улучшающая реологию теста и замедляющая черствение.

Характеристики и преимущества:

- увеличивает формоустойчивость хлеба при разделке;
- обладает эффектом осветления мякиша готового изделия;
- способствует продлению срока свежести;
- позволяет использовать большое количество ржаной муки или муки из злаковых культур с большим содержанием клетчатки;
- стабилизирует качество муки со слабой клейковиной, улучшает газоудерживающую способность теста;
- обладает высокой водопоглатительной способностью;
- снижает ломкость теста замороженных полуфабрикатов;
- придает эластичность полуфабрикату теста, облегчает машинную обработку (деление, округление, раскатка);
- эффективность подтверждена, продукт рекомендован к внедрению ФГАНУ НИИХП;
- массовая доля влаги – не более 10%;
- произведен из российской пшеницы, не ГМО.



Узнать больше о продукте



Применение:

- ржано-пшеничные хлеба, хлеба с добавлением цельнозерновой муки или муки с большим количеством клетчатки, зерен;
- национальные сорта выпечки;
- слоеное тесто для замороженных полуфабрикатов;
- макаронные изделия, листы для лазаньи, тесто дляпельменей, вареников, чебуреков, хинкалей;
- основа для пиццы;
- мучные кондитерские изделия;
- в составе смесевых продуктов (смеси для ХБИ и МКИ).

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	Мука пшеничная высокобелковая «Протелон» марки 22 (нативная)
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	мука тонкого помола – не менее 90% частиц размером более 400 меш (<38 мкм)
- цвет, запах, вкус	мелкий, белый сыпучий порошок, нейтральные
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	8,0
- массовая доля протеина, %, не менее	22,0
- массовая доля сырой клейковины, %, не менее	54-60
- качество клейковины на приборе ИДК-3М, ус.ед	60-70

Улучшители муки и теста



МУКА ТЕКСТУРИРОВАННАЯ ПШЕНИЧНАЯ 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:

- эффект набухания в холодной воде;
- степень гидратации – 1:4-10;
- позволяет получить эластичное, сухое на ощупь тесто хорошей консистенции: тесто отлично обрабатывается, улучшается форма и внешний вид готовых изделий;
- снижает потери влаги: продукция дольше не высыхает;
- увеличивает сроки свежести изделия на 48 часов;
- увеличивает выход готовой продукции;
- увеличивает пористость изделия и эластичность мякиша;
- позволяет достичь более мягкой текстуры, создать более влажную и насыщенную внутреннюю структуру продуктов;
- не имеет Е-индекса, маркируется на этикетке как «пшеничная мука»;
- дешевле аналогов российских и зарубежных конкурентов.

Доступна ржаная
версия продукта

Узнать больше о продукте



Применение:

- частично или полностью взамен части муки пшеничной хлебопекарной в используемой рецептуре кондитерского изделия
- для маффина 7,0 – 8,0%
- для заварных изделий 5,0 – 10,0%
- как загуститель и стабилизатор в различных начинках

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	мука текстурированная пшеничная на основе крахмало-содержащего сырья «Протекс-А» 10\1 КЛ
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	мука тонкого помола - 90% частиц размером 149-74мкм (100-200 меш)
- цвет, запах, вкус	от белого до светло-кремового с оттенками, без посторонних вкусов и запахов
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля клетчатки, % не более	0,7
- массовая доля протеина, %, не менее	9,0
- массовая доля золы, %, не более	0,9
- массовая доля углеводов, %, не более	76,2
Функциональные свойства:	
- степень гидратации	1:4 и выше
- высокая жирозмульгирующая способность	1:2



УЛУЧШИТЕЛЬ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА БОННФАРИН

комплексная пищевая добавка, улучшающая слоеное тесто



Улучшитель муки Боннфарин для слоеного теста – функциональный ингредиент, используемый при производстве слоеного теста (охлажденного или замороженного, дрожжевого и бездрожжевого) и изделий из него, хлебобулочных изделий, мелкоштучной сдобы.

Характеристики и преимущества:

- повышает пластичность теста и облегчает процесс его раскатки и слоения;
- повышает устойчивость тестовых заготовок в процессе дефростации (размораживания);
- улучшает объем и слоистость выпеченных слоеных изделий;
- продлевает срок сохранения свежести изделий;
- обеспечивает нежный вкус и хрустящую корочку слоеных изделий;
- увеличивает поглощение влаги во время замеса в зависимости от используемой рецептуры, что гарантирует экономическую выгоду;
- рекомендуемая дозировка 0,5-1,5% от массы муки, используемой в замес.

Узнать больше о продукте



Применение:

- изделия из слоеного теста охлажденного или замороженного (дрожжевого и бездрожжевого) и изделий из него, хлебобулочных изделий (мелкоштучной сдобы)

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	Улучшитель для слоеного теста
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	размер частиц, остаток на сите 100 меш (149 мкм) не более 10,0%. Сыпучая порошкообразная масса
- цвет, запах, вкус	от белого различных оттенков до светло-желтого или светло-бежевого, нейтральные
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля протеина, %, не менее	19,0
- массовая доля жира, %, не менее	1,4
- массовая доля углеводов, %, не менее	54,0



БОННФАРИН «УНИВЕРСАЛЬНЫЙ»

для хлеба и хлебобулочных изделий



Боннфарин «Универсальный» – многофункциональный улучшитель для пшеничных, пшенично-ржаных хлебов и хлебобулочных изделий.

Характеристики и преимущества:

- увеличивает водопоглонительные свойства муки и поглощение влаги во время замеса;
- увеличивает выход готовых изделий по сравнению с плановым за счет увеличения количества воды;
- повышает пластичность теста;
- увеличивает объем;
- продлевает естественную свежесть изделия;
- обеспечивает получение более мягкого мякиша;
- обеспечивает равномерную пористость мякиша;
- обеспечивает равномерную окраску и хрустящую корочку.

Узнать больше о продукте



Применение:

Рекомендуемая дозировка: 1-3% от массы муки, используемой в замес

- Хлеб и хлебобулочные изделия.

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	улучшитель муки «Боннфарин» для хлебобулочных и кондитерских изделий «Универсальный»
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	однородная сыпучая порошкообразная масса с наличием. цвет отдельных, легко рассыпающихся комочков. размер частиц – 100 мкм.
- цвет, запах, вкус	белый, белый с серым оттенком. запах характерный пшеничной муке, без постороннего вкуса
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля протеина, %, не менее	15,8
- массовая доля жира, %, не менее	1,4
- массовая доля углеводов, %, не менее	57



ПИЩЕВЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ВОЛОКНА



ПРОТОЦЕЛЬ

волокна пищевые соевые

Соевая клетчатка Протоцель – это натуральная растительная диетическая клетчатка с высокой пищевой ценностью, отличными функциональными и технологическими свойствами при производстве продуктов питания.

Характеристики и преимущества:

- загуститель и стабилизатор без индекса «Е», не содержит крахмалы;
- использование клетчатки в качестве заменителя крахмалов является рентабельным решением в экономическом плане;
- обогащает продукты пищевыми волокнами и растительным белком;
- снижает калорийность, улучшает структуру продукта;
- предотвращает отделение влаги во время хранения;
- обладает оптимальным гранулометрическим составом 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;
- выгодна для производителей продукции лечебно-профилактического направления, с акцентами «эко», «био» и т.д.



Узнать больше
о продукте



Применение:

- пшеничные хлеба, ржано-пшеничные хлеба;
- хлебобулочные изделия в ассортименте;
- кондитерские изделия в ассортименте (сдобное печенье, вафельные листья, о-сдобное печенье, печенье сахарное, затяжное, овсяное, сдобное, крекеры, галеты, бисквитный полуфабрикат, пряники, коврижки, кондитерские изделия из бездрожжевого слоёного теста);
- конфеты, карамель, халва.

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	волокна пищевые «Протоцель» соевые
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	порошок волокнистый мелкодисперсный
- цвет, запах, вкус	белый с серым оттенком различной интенсивности, нейтрален, без посторонних вкусов и запахов
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- массовая доля белка, % не более	22,5
- массовая доля жира, %, не более	0,45
- массовая доля золы, %, не более	4,5
- массовая доля клетчатки, %, не менее	62,55
Функциональные свойства:	
- степень гидратации	1:7
- высокая жироземлюлирующая способность	1:8:2-3



РАСТИТЕЛЬНАЯ КЛЕТЧАТКА ПРОТОЦЕЛЬ FW 200/1, FW200/2

волокна пищевые (клетчатка) растительные

Протоцель FW200/1, FW200/2 – это растительные пищевые волокна с повышенной влагосвязывающей способностью.



Характеристики и преимущества:

- высокая влагосвязывающая способность – 1:15 у Протоцель FW200/1, 1:9 у FW200/2;
- улучшает реологию, увеличивает плотность, эластичность и адгезию;
- обладает эмульгирующими свойствами;
- обеспечивает стабильность при термической обработке, в цикле замораживания-размораживания и при хранении готовой продукции.

Узнать больше о продукте



Применение:

Рекомендуемая дозировка: 1-6%

- фруктово-ягодные и жировые начинки
- жировые начинки
- молочные начинки
- теста (в т.ч. замороженные)

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	Волокна пищевые «Протоцель» пшеничные марки FW 200/1, FW 200/2
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	порошок волокнистый мелкодисперсный
- цвет, запах, вкус	Белый, без посторонних привкусов и запахов
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	1,0
- массовая доля протеина, % не менее	0,9
- массовая доля клетчатки, % не менее	84,0
- массовая доля жира, %, не менее	0,0
- массовая доля углеводов, %, не менее	0,0
Функциональные свойства:	
- степень гидратации	1:15
- вязкость, сПз (5% раствор, холодная), не менее	1100



РАСТИТЕЛЬНАЯ КЛЕТЧАТКА ПРОТОЦЕЛЬ 90

растительные пищевые волокна

Протоцель 90 – клетчатка растительного происхождения с повышенной функциональностью.



Характеристики и преимущества:

- дозировка: 0,1–2% к массе готового продукта;
- улучшает реологию, увеличивает плотность, эластичность и адгезию;
- обеспечивает стабильность продукта при термической обработке;
- увеличивает содержание влаги в тесте и готовых изделиях за счет влагоудерживающих свойств, тем самым сохраняя свежесть выпеченных изделий в течении более длительного времени;
- гидратация: 1:5;
- жиросмульгирование: 1:4.

Узнать больше о продукте



Применение:

- фруктово-ягодные и жировые начинки
- хлебобулочные изделия
- мучные кондитерские изделия

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	Волокна пищевые (клетчатка) растительные «Протоцель 90»
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	однородный сыпучий порошок
- цвет, запах, вкус	от белого до светло-бежевого, вкус и аромат нейтральный
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	8,0
- массовая доля протеина, % не менее	50,0
- содержание пищевого волокна, % не менее	90,0
- массовая доля жира, % не менее	2,5
- массовая доля углеводов, %, не менее	31,0
- массовая доля крахмала, %, не более	23,0
Функциональные свойства:	
- степень гидратации	1:5



ПШЕНИЧНАЯ КЛЕТЧАТКА БИОЦЕЛЬ

пшеничная диетическая клетчатка

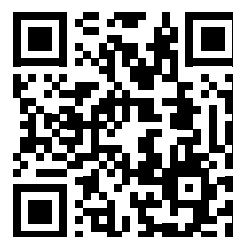
Биоцель – это натуральная растительная клетчатка, производится с использованием сухих технологий путем механического измельчения и разделения отдельных целлюлозных компонентов.

Характеристики и преимущества:

- имеет различные фракции – 90 (порошок) и 200/500 (объемная масса);
- стабилизирует текстуру, удерживает форму и прочностные свойства продукта;
- волокна хорошо сочетаются с другими функциональными добавками в рецептурах, усиливая их действие;
- улучшает реологию, увеличивает плотность, эластичность и адгезию;
- обеспечивает стабильность при термической обработке, в цикле замораживания-размораживания и при хранении готовой продукции;
- имеет хорошие эмульгирующие свойства;
- придает хрустящие свойства, нежную структуру;
- удерживает и равномерно распределяет влагу и жир по всему объему в структуре продукта;
- продлевает сроки годности, а также сохраняет свежесть и микробиологическую устойчивость продуктов за счет снижения показателя активности воды;
- формирует трехмерный, прочный армированный каркас в структуре продукта при набухании клетчатки в воде;
- создает глянцевую поверхность, четкость рисунка, рельефность гравюры в кондитерских изделиях;
- не содержит ГМО.



Узнать больше о продукте



Применение:

- сахарное, сдобное, овсяное печенье, галеты;
- бисквиты, кексы;
- вафельные листы;
- пряники, коврижки;
- изделий из бездрожжевого слоеного теста;
- зефир, пастила, помадные конфеты;
- фруктово-ягодные начинки, из сгущенного молока

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	Пшеничная клетчатка Биоцель
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	порошок волокнистый мелкодисперсный
- цвет, запах, вкус	белый, нейтрален, без посторонних вкусов и запахов
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	9,0
- насыпная плотность, г/см, менее	0,12
- содержание пищевого волокна, не менее, % в сухом остатке	96,0
Функциональные свойства:	
- влагоудерживающая способность (ВУС) в холодной воде, не менее	1:7-9
- высокая жироземлюлирующая способность	1:4,0



РАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ



ГОРОХОВЫЙ КОНЦЕНТРАТ БЕЛКА ПРОТЕЛОН 55/1

нативный концентрат горохового белка с содержанием протеина 55% и высокой эмульгирующей способностью

Растительный белковый концентрат Протелон 55/1 – это нативный концентрат горохового белка, использующийся для частичной или полной замены яичного альбумина, обладающий высокой пенообразующей и эмульгирующей способностью, применяющийся для создания белковых масс, кремов, белково-взбивных масс, белково-мучных масс в выпечных изделиях (кексы, печенье).



Характеристики и преимущества:

- гипоаллергенен, не содержит глютен и сою;
- обладает эмульгирующими свойствами и может служить заменой яиц в веганских и постных продуктах, в зависимости от рецептуры может рассматриваться как 100% замена яйца;
- в отличие от яйца не приводит к сальмонеллёзу на производстве;
- с успехом заменяет яйца в печенье, пирожных, кексах или вафлях;
- произведен из российского желтого гороха, не ГМО;
- содержание белка – 55%.

Узнать больше о продукте



Применение:

- белковые и национальные хлеба, выпечки
- тестовые кондитерские изделия для ЗОЖ
- протеиновые батончики
- частичная или полная замена яичепродуктов в рецептурах изделий

Характеристики продукта:

Наименование, торговая марка	Растительный белковый концентрат «Протелон 55/1» гороховый
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	гороховая нативная мука тонкого помола
- цвет, запах, вкус	от бледного до желто-коричневого, без посторонних привкусов и запахов
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля протеина, % не менее	0,0
- массовая доля жира, %, не более	4,0
- массовая доля клетчатки, %, не менее	81,9
Функциональные свойства:	
- степень гидратации	1:2-4



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