



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.

50 000 ТОНН

производим
ингредиентов в год



ОТДЕЛ R&D

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

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

22000 ISO

Сертификат соответствия
менеджмента пищевой
безопасности

БОЛЕЕ **15** ЛЕТ

на рынке



ЛАБОРАТОРИЯ

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

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



СОДЕРЖАНИЕ

МУКА 5

Альтернатива глютену Протелон 22	6
Пшеничная холоднонабухающая мука Амилон 80/21	7
Соевая нативная мука	8

ТЕКСТУРИРОВАННАЯ МУКА 9

Пшеничная текстурированная мука Протекс-А 10/2 ХП.....	10
Пшеничный текстурат Протекс-А 3D	11

КРАХМАЛ 13

Пшеничный крахмал Амилон	14
--------------------------------	----

НАТУРАЛЬНЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ МУКИ И ТЕСТА..... 15

Натуральный улучшитель муки и теста Протелон 22	16
Натуральный улучшитель муки и теста Протекс-А 10/1 КЛ.....	17
Улучшитель для слоеного Боннфарин	18

ПИЩЕВЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ВОЛОКНА 19

Соевая клетчатка Протоцель	20
- растительная клетчатка Протоцель растительная FW 200/1	21
Пшеничная клетчатка Биоцель	22

РАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ 23

Гороховый концентрат белка Протелон 55	24
--	----

КАРРАГИНАНЫ 25

Полурафинированный каппа-каррагинан E407a	26
---	----



МУКА

Мука



АЛЬТЕРНАТИВА ГЛЮТЕНУ ПРОТЕЛОН 22

высокобелковая пшеничная мука – выгодная замена глютена

Протелон 22 – это пшеничная мука с высоким содержанием белка отличного качества, выступающая как выгодная альтернатива пшеничному глютену или сухой пшеничной клейковине.

Характеристики и преимущества:

- высокобелковая (22%) фракция пшеничной муки с уровнем клейковины 55% и ее качеством 1-ой группы, а также низким содержанием влаги (8%)
- увеличивает выход готовой продукции на 1-3% за счет добавления дополнительного количества сухого продукта (вместо 1,0 кг используем 2,0 кг) и увеличение воды для замеса
- улучшает органолептические показатели готового изделия, без использования искусственных компонентов придавая ему более выраженный хлебобулочный вкус
- стабилизирует качество муки со слабой клейковиной, увеличивает объем изделий, улучшает газодерживающую способность теста
- прост в использовании (перемешивании), отлично встраивается в муку, легко вмешивается в тесто и не добавляет серых прожилок заметных на срезе, как при использовании одного лишь глютена
- осветляет мякиш готового изделия на 1-2 тона (на изделиях из пшеничной муки)
- увеличивает сроков свежести (увеличение с 5 до 7 суток)
- произведен из российской пшеницы, не ГМО
- не имеет E-индекса, «чистая этикетка»
- эффективность подтверждена, продукт рекомендован к внедрению НИИ ХП



Узнать больше о продукте



Применение:

До 10% замены муки в рецептуре или как корректор содержания количества и качества клейковины – по результатам производственного тестирования:

- ржано-пшеничные хлеба, хлеба с добавлением цельнозерновой муки или муки с большим содержанием клетчатки, национальные сорта хлеба и выпечки
- слоеное тесто и тесто для замороженных полуфабрикатов

Характеристики продуктов:

Наименование, торговая марка	Мука пшеничная высокобелковая «Протелон» марки 22 (нативная)
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	крупность помола, проход через сито 400 меш (37 мкм), % не менее 90
- цвет, запах, вкус	мелкий, белый сыпучий порошок, нейтральные
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- массовая доля крахмала, % не более	57,2
- массовая доля протеина, %, не менее	19,3
- массовая доля клейковины, %, не менее	54-60
- качество клейковины на приборе ИДК-ЗМ, ус.ед	60-70
- массовая доля золы, %, не более	1,3
- массовая доля углеводов, %, не менее	63,8



ПШЕНИЧНАЯ ХОЛОДНОНАБУХАЮЩАЯ МУКА 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:

- произведена из российской не-ГМО пшеницы по зеленой технологии
- обладает эффектом холодного влагосвязывания в эмульсионных системах и желирования в холодных дисперсиях
- создает мелкопористую пластичную структуру бисквита, сокращает его крошливость
- повышает выход готовой продукции
- используется в качестве хорошо диспергирующего функционального ингредиента с высокой влагосвязывающей способностью, повышающего вязкость, снижающего активность воды и реградацию крахмалов
- содержание белка – минимум 8%
- содержание крахмала – минимум 80%

Узнать больше о продукте



Применение:

- бисквиты
- кексовые изделия
- венские вафли

Характеристики продуктов:

Наименование, торговая марка	Мука крахмальная «Амилон» пшеничная с массовой долей крахмала не менее 75% ПМК 80/21
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	мука тонкого помола – не менее 90% частиц размером 100 меш (150 мкм)
- цвет, запах, вкус	белый, без посторонних привкусов и запахов
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 свойства:	
- степень гидратации	1:3-4 и выше
- влияние на реологию пищевых систем	регулятор вязкости, желирующий агент

Мука



СОЕВАЯ НАТИВНАЯ 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
- улучшает характеристики теста: упругость, цвет корки
- сделан из российской сои, не содержит ГМО
- мука тонкого помола 100-200 меш
- содержание жира не более 1-1,2%
- влажность не более 8-9%
- высокое содержание белка – минимум 48%

Применение:

- отбеливатель мякиша в хлебобулочных изделиях
- замена СОМ в кондитерской продукции

Узнать больше о продукте



Характеристики продуктов:

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	мука тонкого помола 100-200 меш, от белого до светло-желтого
- цвет, запах, вкус	свойственный дезодорированной муке
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	10,0
- массовая доля протеина, %, не менее	50,0
- массовая доля жира, %, не более	1,2
- массовая доля углеводов, %, не менее	32,0
- массовая доля клетчатки, %, не более	2,3



ТЕКСТУРИРОВАННАЯ МУКА

Текстурированная 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:

- благодаря высокой влагосвязывающей способности (1:4) используется в многофункциональных смесях для кондитерских изделий и полуфабрикатов
- увеличивает выход готовых изделий за счет повышенной влагосвязывающей способности
- сохраняет функциональность при высокой температуре
- при использовании в штрейзельной крошке сохраняет хрустящий эффект в течении нескольких суток (в зависимости от условий хранения и упаковки)
- создает эффект более высокого изделия, по сравнению с контрольным образцом
- уменьшает крошливость хлебобулочных изделий
- создает равномерную пористость
- позволяет создавать изделия с легкой резиновостью мякиша
- наличие в термообработанной муке холодного набухания более крупных фракций повышает ее водопоглотительную способность, что дает возможность увеличить выход готовой продукции

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 продуктов:

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 белка, % не менее	9,0
- массовая доля жира, %, не более	1,8
Функциональные свойства:	
- степень гидратации	1:4
- влияние на реологию пищевых систем	регулятор вязкости

Текстурированная мука



ПШЕНИЧНЫЙ ТЕКСТУРАТ ПРОТЕКС-А 3D

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

Протекс-А 3D – пшеничная текстурированная мука из цельного зерна, позволяющая избежать брожения закваски и опары, значительно сокращая время на изготовление хлеба.

Характеристики и преимущества:

- сокращение технологического процесса на 2,5 часа на ржаном хлебе и на 1,5 часа на пшеничном
- не требуется брожение и расстойка для развития пористости за счет пузырьков газа
- при использовании продукта тесто лучше держит форму
- возможность получения объемно-структурированного продукта из муки любого хлебопекарного качества без потери свойств каркаса и «источника» пор
- повышение выхода продукции
- устранение «выпадения» мякиша в нарезанных изделиях
- возможность получения объемно-структурированного продукта из любого сырья (растительный белок, цельнозерновые муки, с добавками, и тд)
- за счет более полной желатинизации крахмала и денатурации белка – лучше атакуемость ферментами

Узнать больше о продукте



Применение:

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

Характеристики продуктов:

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	10,0
- массовая доля белка, % не менее	10,0
- массовая доля жира, %, не более	1,0
Функциональные свойства:	
- степень гидратации	1:3-4



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 тестом песочного печенья, 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 НИИ КП, так как позволяет достичь медленной намокаемости
- позволяет повысить рассыпчатость при сохранении структуры печенья, сокращая использование жира
- уменьшает ломкость печенья и вафельного листа, снижая потери
- при использовании идет увеличение свежести продукции в среднем на 2 дня даже без применения ферментов
- более высокая влагоудерживающая способность и меньшая склонность к ретроградации улучшают качественные характеристики изделий и обеспечивают их стабильность в течение срока годности продукции, а также замедляют процессы черствения

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 НИИ ХП

Характеристики продуктов:

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	9,0
- массовая доля белка, % не менее	8,0
- массовая доля жира, %, не более	1,0
- массовая доля крахмала, %, не менее	85,0



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:

- стабилизирует качество муки со слабой клейковиной
- улучшает реологию теста: придает высокую стабильность тесту, оно меньше размягчается и рвется, становится более эластичным
- увеличивает равномерную пористость и удельный объем конечных продуктов
- замедляет черствение, повышает мягкость мякиша
- снижает ломкость теста замороженных полуфабрикатов
- высокое содержание белка минимум 22%
- массовая доля сырой клейковины – около 55% (качество клейковины – I группа)
- произведен из российской пшеницы, не ГМО
- не имеет Е-индекса, маркируется на этикетке как «пшеничная мука»
- прост в использовании (перемешивании)
- эффективность подтверждена, продукт рекомендован к внедрению НИИ ХП



Узнать больше о продукте



Применение:

- хлебобулочные и мучные кондитерские изделия
- тесто для замороженных полуфабрикатов
- макаронные изделия
- основа для пиццы
- листы для лазаньи

Характеристики продуктов:

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 белка, %, не менее	22,0
- массовая доля сырой клейковины, %, не менее	54-60
- качество клейковины на приборе ИДК-ЗМ, ус.ед	60-70



НАТУРАЛЬНЫЙ УЛУЧШИТЕЛЬ МУКИ И ТЕСТА ПРОТЕКС-А 10/1 КЛ

пшеничная холоднонабухающая мука

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

Характеристики и преимущества:

- эффект набухания в холодной воде
- степень гидратации – 1:3-10
- 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

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 продуктов:

Наименование, торговая марка	Мука текстурированная пшеничная на основе крахмалосодержащего сырья «Протекс А» 10/1 Кл.
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, без посторонних привкусов и запахов
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля белка, % не менее	9,0
- массовая доля жира, %, не более	1,2
Функциональные свойства:	
- степень гидратации	1:3-10



УЛУЧШИТЕЛЬ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА БОННФАРИН



комплексная пищевая добавка, улучшающая слоеное тесто

Улучшитель муки Боннфарин для слоеного теста – функциональная смесь, используемая 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 облегчается 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

Применение:

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

Узнать больше о продукте



Характеристики продуктов:

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



ПИЩЕВЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ВОЛОКНА



СОЕВАЯ КЛЕТЧАТКА ПРОТОЦЕЛЬ

соевая диетическая клетчатка

Протоцель – это соевые пищевые волокна протопектинового типа с высоким содержанием клетчатки.



Характеристики и преимущества:

- высокая влагоудерживающая способность – 1:8-10
- обладает эмульгирующими свойствами
- улучшает реологию, увеличивает плотность, эластичность и адгезию
- обеспечивает стабильность при термической обработке, в цикле замораживания-размораживания и при хранении готовой продукции

Применение:

- как эмульгатор во фруктово-ягодных и жировых начинках
- как стабилизатор начинки в вафельных продуктах

Узнать больше о продукте



Характеристики продуктов:

Наименование, торговая марка	Клетчатка соевая пищевая «PROTOCELL»
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	порошок светло-желтого цвета с кремовым оттенком
- цвет, запах, вкус	без посторонних привкусов и запахов
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	8,5
- массовая доля белка, % не менее	18,5
- массовая доля жира, %, не более	0,45
Функциональные свойства:	
- степень гидратации	1:8-10



РАСТИТЕЛЬНАЯ КЛЕТЧАТКА ПРОТОЦЕЛЬ FW 200/1

растительная клетчатка с повышенной функциональностью

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



Характеристики и преимущества:

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

Применение:

- фруктово-ягодные и жировые начинки

Узнать больше о продукте



Характеристики продуктов:

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	9,0
- массовая доля белка, % не менее	0,9
- массовая доля клетчатки, % не менее	85,5
Функциональные свойства:	
- степень гидратации	1:15
- вязкость, сПз (5% раствор, холодная), не менее	2100



ПШЕНИЧНАЯ КЛЕТЧАТКА БИОЦЕЛЬ

пшеничная диетическая клетчатка

Биоцель – это пшеничные пищевые волокна разной степени волокнистости и тонкости помола.

Характеристики и преимущества:

- улучшает реологию, увеличивает плотность, эластичность и адгезию
- обеспечивает стабильность при термической обработке, в цикле замораживания-размораживания и при хранении готовой продукции
- обладает высокой влагосвязывающей и жиросвязывающей способностью
- увеличивает содержание влаги в тесте и готовых изделиях за счет влагоудерживающих свойств, тем самым сохраняя свежесть выпеченных изделий в течении более длительного времени
- различные фракции – 35, 90 (порошок), 200, 500 (объемная масса)
- влагосвязывающая способность 1:4-9



Применение:

- сдобное и овсяное печенье
- вафельные изделия
- пряники
- фруктово-ягодные начинки

Узнать больше о продукте



Характеристики продуктов:

Наименование, торговая марка	Пищевое волокно клетчатка пшеницы БИОЦЕЛЬ XL
Органолептические показатели:	
- вид, форма и размер частиц	комковатый порошок различной сыпучести
- цвет, запах, вкус	от белого до светло-бежевого, без посторонних привкусов и запахов
Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	9,0
- массовая доля белка, % не менее	1,0
- содержание пищевого волокна, % не менее	96,0
Функциональные свойства:	
- степень гидратации	1:4-10



РАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ



ГОРОХОВЫЙ КОНЦЕНТРАТ БЕЛКА ПРОТЕЛОН 55

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.



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 продуктов:

Наименование, торговая марка	Растительный белковый концентрат «Протелон 55» 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 белка, % не менее	55,0
- массовая доля жира, %, не более	4,0
Функциональные свойства:	
- степень гидратации	1:2-4



КАРРАГИНАНЫ

Каррагинаны



ПОЛУРАФИНИРОВАННЫЙ КАППА-КАРРАГИНАН E407A

полурафинированный каппа-каррагинан



Каррагинан E407a – это полурафинированный каппа-каррагинан, продукт переработки морских водорослей.

Характеристики и преимущества:

- обладает функцией загустителя, гелеобразователя и эмульгатора
- полностью натуральный продукт
- сила геля (г) – водного 1, 5%, 20С, минимум 40; 1% + 0,2% KCl (20С) минимум 200
- вязкость – 20 (1,5%, 75С)

Применение:

- хлеб, выпечка, начинки, крема, десерты – 0,1-0,2% в рецептуре изделий

Узнать больше о продукте



Характеристики продуктов:

Наименование, Е-индекс	Каппа-каррагинан (полураф., н/с) 407a
Состав	п/о экстракт полисахарида
Внешний вид	светло-коричневый порошок
Вкус, запах	нейтральный, легкий, водорослей
Массовая доля влаги, %, не более	max 12,0
рН	8-11 (1% р-р, 25°C)
Вязкость min, cps	20 (1,5%, 75°C)
Сила геля, г	
- водного 1,5%, 20°C	min 40
- 1% +0,2% KCl, 20°C	min 200



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

Facebook: @partnermk.ru
Instagram: @partnerm_bread

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