

ООО «КПФ «МИЛОРАДА» предлагает широкий ассортимент ароматизаторов ведущих мировых производителей для молочной и кондитерской промышленности, напитков, фруктово-ягодных наполнителей и начинок, гастрономии и сухих смесей.



Ароматизаторы:

- доступны в жидком виде и в форме паст, эмульсий, порошка и гранул.
- представлены в различных статусах, в т.ч. натуральные.

Широкая ассортиментная линейка ароматизаторов дает возможность предприятиям подобрать желаемый аромат, позволив улучшить вкусовые качества готовой продукции. Так же можно усилить аромат, потерянный в процессе производства или замаскировать в продукте неприятное послевкусие.

Предлагаемые направления ароматизаторов:

- Кулинарное;
- Фруктово-ягодное;
- Цитрусовое;
- Ванильное и ванильно-сливочное;
- Ореховое и шоколадное;
- Пряное и ароматы копчения;
- Молочно-сливочное и сырное;
- Модуляция вкуса.

ООО «КПФ «МИЛОРАДА» имеет многолетний опыт работы в области ингредиентов для пищевой промышленности.

Специалистами Компании проводятся консультации по применению ароматизаторов, предоставляются образцы.

Возможна поставка со склада и индивидуально под заказ.

*** Обращаем Ваше внимание, что возможна поставка спиртосодержащей продукции. Лицензия №77 ЗПП 0006383 от 09.02.2017

Продукт : **Ванилин**

Производитель: Rhodia Operation SAS (Solvay Group) (Франция).

Solvay - ведущая мировая многопрофильная группа компаний. Фокусируясь на качестве и свежести продукции, а также простоте использования, Solvay предлагает технологии, обеспечивающие уникальные, безопасные и инновационные решения на всех стадиях производства и потребления.



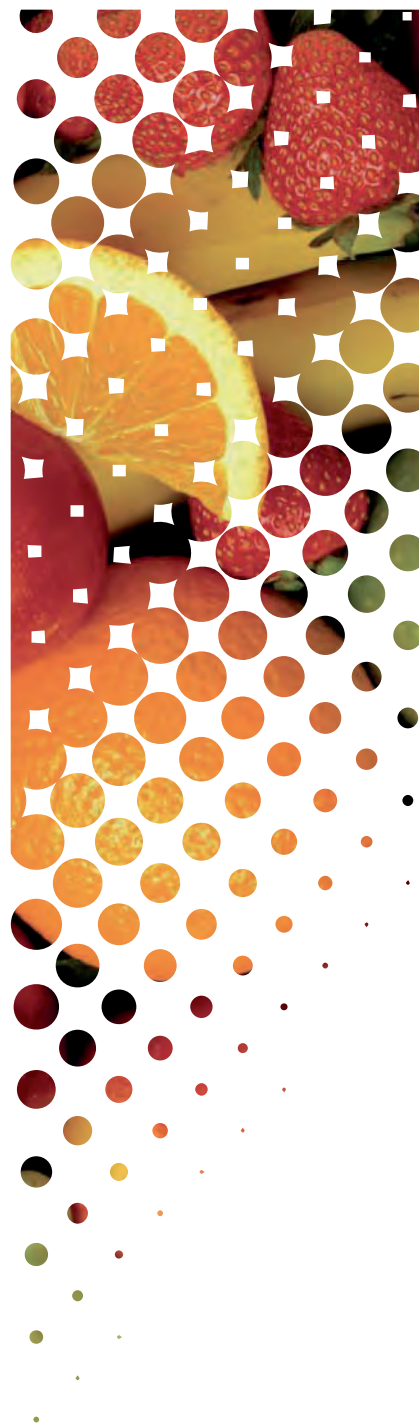
Описание:

Рованил® - ванилин 99,9% - белый или слабоокрашенный кристаллический порошок с типичным ароматом ванили.

Рекомендуемая дозировка внесения ванилина в кондитерских изделиях (в граммах на 1 тонну продукта):

Шоколад с высокой температурой плавления (используемый для глазирования)	250
Шоколад с низкой температурой плавления	150
Темный шоколад	150-600
Молочный шоколад	50-300
Конфеты с мягкой начинкой	50-150
Карамель	150-550
Нуга	400-550

Эссеншиал® - ванилин 99,7% - белый или слабоокрашенный кристаллический порошок с типичным ароматом ванили.





Продукт: НАТУРАЛЬНЫЕ КРАСИТЕЛИ

Область применения: для кондитерской промышленности.

BIOCONCOLORS

Производитель: Biocon del Peru S.A.C. (Перу).

Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
 Фиолетовый	Biocon 40 B	Кармин жидкий	0,5-2,0 кг/т	18 мес.
 Красный	Biocon 180	Кармин жидкий	0,1-0,3 кг/т	18 мес.
 Оранжевый	Biobixin 50	Раствор аннато	0,03-0,05 кг/т	12 мес.

Каротиноиды для обогащения и окрашивания.

Производитель: DSM Nutritional Products Ltd. (Швейцария).



Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
От жёлтого до оранжевого	Бета-каротин 1 % CWS	Сухой водорастворимый порошок	0,2-1,5 кг/т	24 мес.
От жёлтого до оранжевого	Бета-каротин 10 % CWS	Сухой водорастворимый порошок	0,03-0,1 кг/т	36 мес.
От жёлтого до оранжевого	Бета-каротин 30 % FS	Вязкое масло красно-коричневого цвета,	0,08-0,03 кг/т	36 мес.

Производитель: Sethness-roquette. (Франция)



Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
От светло- до темно-коричневого	Краситель карамельный 3350ACS50PW (E150c)	Сухой водорастворимый порошок	0,5-5,0 кг/т	36 мес.
От светло- до темно-коричневого	Краситель карамельный 4400 (E150d)	Сухой водорастворимый порошок	0,5-5,0 кг/т	24 мес.

Производитель: Diana Food S.A.S. (Франция).



Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
 Красный	Сок красной свеклы концентрированный	Порошок свеклы красного цвета	0,1-0,6 %	36 мес.
 Пурпурно-Красный	Сок пурпурной моркови концентрированный	Краситель жидкий из пурпурной моркови	0,1-1,5 %	18 мес.



Продукт : **Пектины.**

Производитель: CPKelco ApS (Дания).

Компания является инновационным лидером в производстве полисахаридов микробной ферментации и экстракции из растений. Продукция компании производится из природного возобновляемого сырья. Основными поставляемыми продуктами являются пектины, ксантановая камедь, каррагинаны и др.

Область применения: для кондитерских изделий.

Состав: пектин является натуральной пищевой камедью, получаемой из цитрусового жома.

Преимущества: свойственная этим пектинам температурная и кислотная стабильность делают их исключительно устойчивыми к условиям технологического процесса.

Название пектина	В каких продуктах используется
ГЕНУ пектин DC-200-B	Мармелад желейный, желейные конфеты
ГЕНУ Пектин 150 USA-SAG тип DZ медленной садки кондитерский	Мармелад желейный, желейные конфеты, мармелад с фруктовой частью, зефир, джемы, конфитюры
ГЕНУ Пектин ZL медленной садки кондитерский	Зефир, джемы, конфитюры
ГЕНУ Пектин LM-101 AS-SAB ГЕНУ Пектин LM-102 AS-SAB	Желейные конфеты с нейтральным вкусом (ваниль, кокос, карамель), карамельный сироп, поливки для мороженого, начинки с нейтральным вкусом

Продукт: **Агары.**

Производитель: Agar del Pacifico S.A.(Чили).

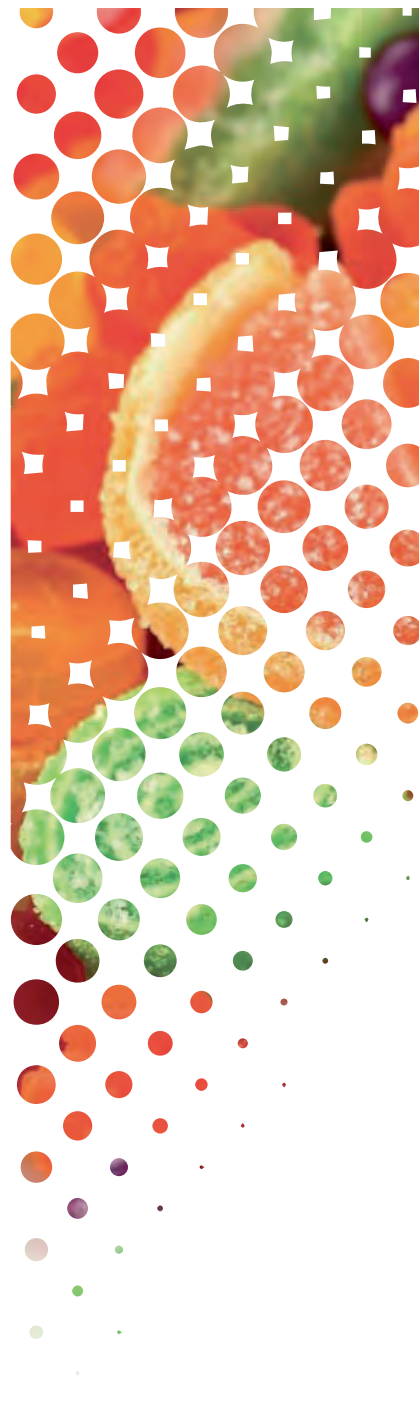
Agarpac - молодая развивающаяся компания по производству пищевого агар-агара из водоросли Gracilaria в Чили. Используя новейшие технологии и возобновляемые источники сырья, компания имеет современное эффективное производство и отвечает самым строгим требованиям по качеству производимых продуктов.

Область применения: для кондитерской промышленности.

Состав: Агар - студнеобразователь, который используется в кондитерской промышленности для получения студнеобразной структуры, мармелада, желейных конфет, а также пастильных изделий и корпусов сбивных конфет.

Агар хорошо набухает в холодной воде, но почти не растворим в ней.

Компания ООО «КПФ «МИЛОРАДА» предлагает на российском рынке агары компании AGARPAC. В портфеле компании находится Агар700 и Агар900.



МИЛораДА

CPKelco

A HUBER COMPANY

Продукт : **Каррагинаны.**

Производитель: CPKelco.

Компания является инновационным лидером в производстве полисахаридов микробной ферментации и экстракции из растений. Продукция компании производится из природного возобновляемого сырья. Основными поставляемыми продуктами являются пектины, ксантановая камедь, каррагинаны и др.

Применение: для кондитерских изделий.

Описание: Каррагинан получают путем водной или щелоче-водной экстракции из определенных видов водорослей класса Rhodophyceae (красные водоросли)

Каррагинаны компании CPKelco позволяют формировать гели в широком диапазоне прочности и текстур, что достигается отбором и стандартизацией трех основных типов каррагинанов каппа, йота и лямбда.

Наименование продукта	Область применения	Типовая норма внесения
ГЕНУГЕЛЬ каррагинан FG-125	Кондитерские изделия. Образует плотный гель	1.5-2%
ГЕНУГЕЛЬ каррагинан GG-135	Кондитерские изделия. Формирует жевательное желе	1.5-2%
ГЕНУГЕЛЬ каррагинан SG-140	Кондитерские изделия. Образует короткую структуру.	1.5-2%
ГЕНУГЕЛЬ каррагинан WR-78	Десерты и желе на водной основе.	0.5%
ГЕНУГЕЛЬ каррагинан WG-115	Готовая к применению глазурь холодного нанесения.	0.5%
ГЕНУТИН 310-С	Кондитерские изделия.	1.5-2%
ГЕНУТИН X-9402	Десерты и желе на водной основе.	1%



Камеди.

Производитель: CPKelco.



Продукт: **Ксантановая камедь (торговая марка KELTROL).**

Описание:

ксантановая камедь используется как загуститель, стабилизатор, гелеобразователь. Применяется как во фруктопереработке так и в кондитерской промышленности.

Продукт: **Натрий-карбоксиметилцеллюлоза (торговая марка Sekol).**

Описание:

применяется в пищевой промышленности в качестве загустителя, стабилизатора или диспергирующего агента без вкуса и запаха. Применяется в производстве десертов, мороженого, желе, майонезов, соусов, кремов, паст, оболочки для мяса, рыбы, кондитерских изделий, орехов.

Продукт: **Геллановая камедь (торговая марка KELCOGEL® F).**

Описание:

многофункциональная желирующая добавка тонкого помола, предназначенная для производства продуктов питания и средств личной гигиены. KELCOGEL® F идеально подходит для разнообразного применения в областях, требующих желирования, текстурирования, стабилизации и пленкообразования.

Продукт: **Геллановая камедь (торговая марка KELCOGEL® BKR).**

Описание:

данный тип геллана применяется при производстве начинок для хлебобулочных изделий, трубующих повышенной термостабильности и/или улучшенного выхода аромата.

Продукт: **Геллановая камедь (торговая марка KELCOGEL® BF10).**

Описание:

используется при производстве наполнителей в хлебобулочные изделия, перекачиваемых желе, а также в наполнителях для йогурта.



Производитель: NOREVO Produktion GmbH (Германия).

Продукт: **Гуммиарабик (торговая марка QUICK GUM TYPE 8048).**

Описание:

представляет собой очищенный и стандартный порошок, произведенного из смолы акации методом вальцовой сушки. Используется в производстве драже, для стабилизации пены в пиве, в производстве красного вина для стабилизации пены, в производстве кондитерских изделий, в производстве ароматизаторов и фруктовых порошков.

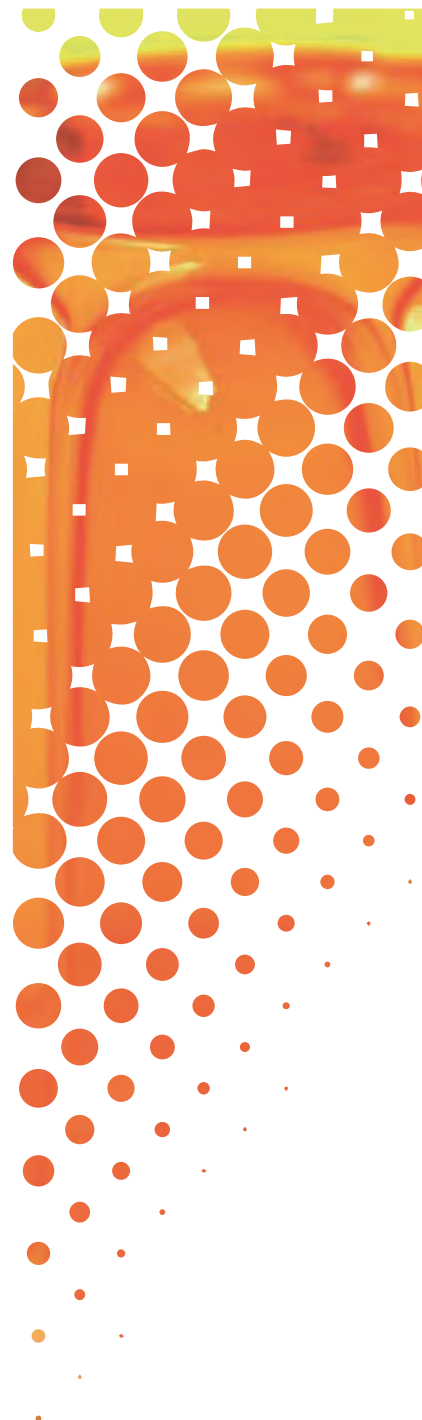
Производитель: LBG Sicilia S.r.l. (Италия).

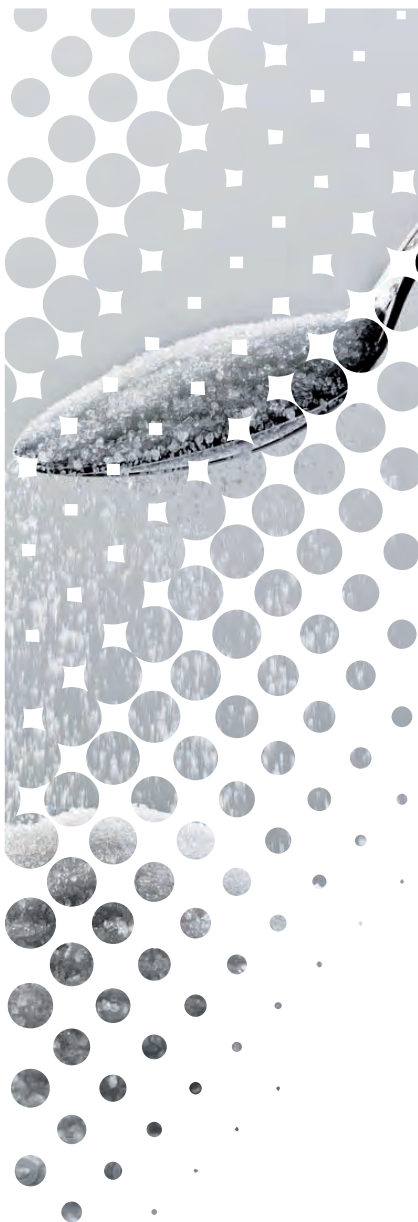


Продукт: **Камедь Рожкового Дерева.**

Описание:

это натуральный растительный гидроколлоид, который выделяют из семян Рожкового дерева. Используется, как загуститель стабилизатор, слабый гелеобразователь, средство для капсулирования. Применяется в производстве мороженого, молочных продуктов, плавленые сыров, фруктовых и овощных консервов, может добавляться в тесто для сохранения свежести хлебобулочных изделий.





Сахарозаменители



Продукт : **Экстракт стевии**

Производитель: Pure Circle Limited (Великобритания)

Стевия – это первый полностью натуральный безкалорийный заменитель сахара массового использования:

- растение природного происхождения родом из Парагвая;
- выращивается из-за своих сладких листьев;
- на текущий момент культивируется по всему миру;
- экстракт стевии в 200-400 раз слаще, чем сахар;
- листья содержат 11 основных стевииолгликозидов;
- у разных стевииолгликозидов разный профиль и интенсивность сладости;
- основными молекулами, присутствующими в листьях, являются ребаудиозид А (или Реб А) и стевииозид;
- зависимость сладости стевии от дозировки нелинейна (в отличие от сахара) и есть пределы достижения максимальной сладости.

Преимущества стевии:

- низкий гликемический индекс, не приносит калорий в продукты питания, не вредит зубам;
- хорошо растворима, идеальна для любых пищевых рецептур;
- кислото, термо и фотостабильна;
- не подвержена ферментации и имеет длительный срок хранения;

Варианты:

- **Reb A 97** - один стевииолгликозид, очищенный до высокой концентрации;
- **Sigma T5** - матричное решение, составленное из различных составных частей экстракта стевии, в том числе редких стевииолгликозидов с целью минимизации нежелательных послевкусий в продукте.



Глазироваатели.

Производитель: NOREVO Produktion GmbH (Германия).

Norevo -международная компания, центральный офис расположен в Гамбурге, Германия, с основной производственной площадкой и лабораторией Norevo Produktion GmbH в Мёнзене, недалеко от Гамбурга. Дочерние компании и дополнительные производственные филиалы находятся в Венгрии, Мексике, Аргентине, Китае и Гонконге.

Все подразделения в рамках сети компании Norevo в Германии и за рубежом тесно сотрудничают, чтобы обеспечить высокие стандарты качества от исходного природного сырья до продаж специализированных ингредиентов по всему миру.

Продукт : **QUICK LAC** – Лакирующий агент для всех типов глазированных продуктов.

QUICK LAC (Квик Лак) представляет собой смесь специально отобранных типов шеллака и растительных масел, растворенных в концентрированном этиловом спирте.

Продукт : **QUICK SHINE** – полирующий / глазирующий агент для шоколадного драже , даже если условия производства и хранения критичны.

QUICK SHINE (Квик Шайн) представляет собой водную молочно-мутную дисперсию средней вязкости, состоящую из полисахаридов, глюкозного сиропа и растительного жира.

Продукт : **QUICK OIL B 7401** – Дисперсия чистого карнаубского воска в высокостабильном растительном масле.

QUICK OIL B 7401 (Квик Ойл Б 7401) представляет собой жидкость с антиадгезионными и полирующими свойствами и применяется для глянцеваания жевательного мармелада, лакричных и жележных конфет.

Продукт : **QUICK OIL AS7550** – Дисперсия чистого карнаубского и пчелиного воска в растительном масле.

QUICK OIL AS7550 (Квик Ойл АС7550) представляет собой жидкость с антиадгезионными и полирующими свойствами и применяется для глянцеваания жевательного мармелада, лакричных и жележных конфет.

Продукт : **QUICK OIL AS7710** – Дисперсия чистого пчелиного воска в растительном масле.

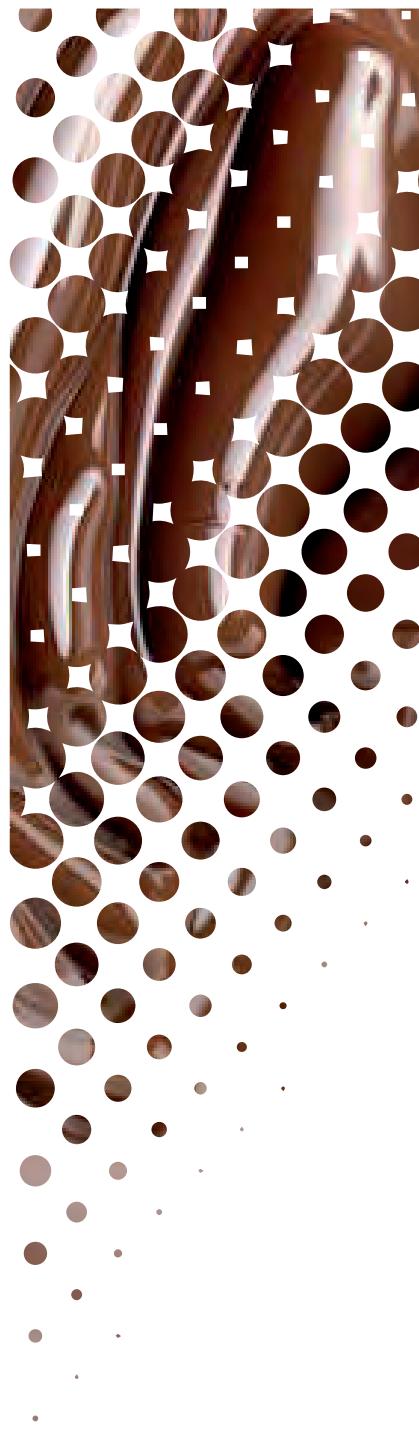
QUICK OIL AS7710 (Квик Ойл АС7710) представляет собой жидкость, средство для блеска и обработки поверхности с антиадгезионными свойствами для жевательного мармелада, лакричных и жележных конфет.

Продукт : **QUICK GLANZ CD** – Высушенный распылительной сушкой карнаубский воск самой высокой чистоты.

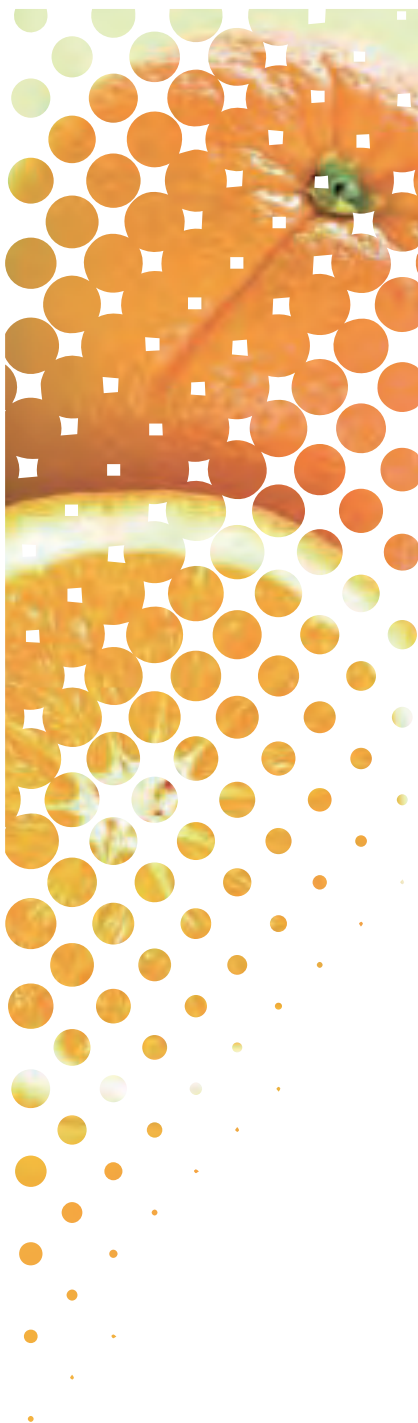
QUICK GLANZ CD (Квик Глянц СД) - полирующее средство для твердого драже - с сахаром или без.

Продукт : **QUICK GLANZ K** – Смесь микрокристаллического и карнаубского восков.

QUICK GLANZ K (Квик Глянц К) - полирующее средство для твердого драже как сахарного, так и не содержащего сахар. Промежуточная стадия для высушивания и выстойки не нужна, также как и применение отдельного дражировочного барабана для процесса полирования.



МИЛораДА



Продукт: **Ингредиенты DSM для обогащения продуктов.**

Производитель: DSM Nutritional Products Ltd. (Швейцария).

DSM является мировым лидером в области производства витаминов и витаминных премиксов для пищевой промышленности. DSM представляет инновационные решения, которые повышают качество и обогащают продукты питания, а так же используются в производстве биологически активных добавок.

Водорастворимые витамины (B1, B6, биотин, бета-каротин1%CWS).

Жирорастворимые витамины (E)

Полиненасыщенные жирные кислоты:

MEG-3 10 n-3 INF порошок S/SD (Омега 3)

Содержит эйкозапентаеновую (ЭПК) и докозагексаеновую (ДГК) кислоты.

Витаминные и витаминно-минеральные премиксы :

- **Витаминные премиксы H32342 и Quali-Blend Essential DAADE.**

Содержат витамины A, D3, E.

Применение: Напитки, кондитерские и мучные изделия, молочные продукты, снеки, сухие смеси.

Концепции: **Антиоксидантная защита. Необходимо для детей и подростков. Красота изнутри. Здоровые кости.**

- **Витаминный премикс FT162735**

Содержит витамин D3 и кальций.

Концепции: **Укрепляй свои кости. Здоровый рост и развитие. Необходимо для детей и подростков.**

- **Витаминный премикс CustoMix 963/7.**

Содержит витамин C, B6, ниацинамид, пантотеновая кислота, фолиевая кислота.

Концепции: **Активируй свою энергию. Жизненный тонус. Заряд бодрости.**

- **Витаминный премикс Rovifarin 4D.**

Содержит витамин B1, B2, B6, ниацинамид, фолиевая кислота, железо, фосфор.

Концепции: **Здоровый рост и развитие.**

- **Аскорбиновая кислота.**

Обогащение продуктов витамином C (фруктовые соки, сокосодержащие напитки, безалкогольные напитки, фруктовые и овощные пюре, сухие завтраки, твердая карамель, желеино-пастильные изделия).



Продукт: **Ингредиенты Медбиофарм для обогащения продуктов.**

Производитель: ООО «НПК «Медбиофарм», Россия.

ООО «НПК «Медбиофарм» – научно-производственная компания, разработчик и производитель оригинальных активных соединений для фармацевтической, пищевой и косметической промышленности. Компания является частью Альянса компетенций Парк активных молекул – партнерства, созданного для помощи ученым-новаторам в прохождении всех этапов превращения инновационной идеи в коммерческий продукт.

Применение: кондитерские, молочные, мясные, масло-жировые, хлебобулочные продукты и напитки.

Йодказеин – йодированный молочный белок с содержанием йода 7-10%, аналог йода материнского молока.

- Не токсичен. В отличие от минерального йода, не вступает в большинство химических реакций с органическими веществами организма;
- Не вызывает передозировки йодом. Механизм усвоения йода регулируется самим организмом;
- Гарантированное содержание йода в продукте. Устойчив к длительному хранению, термообработке, заморозке;
- Рекомендован Минздравом РФ (МР 2.3.7.1916 – 04) Масштабные клинические исследования (25000 чел., 2000-2002 гг.);
- Разрешен для применения детям с 2 лет. Включен в ГОСТ Р 52 783-2007 “Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста”;
- Уникальная органическая формула: ПАТЕНТЫ РФ, США, Евразийский.

Флавоцен – биофлавоноид дигидрокверцетин, природный антиоксидант, натуральный экстракт Даурской или Сибирской лиственницы.

- Высокая Р-витаминная активность (укрепляет стенки капилляров, улучшает кровообращение, кровоснабжение сетчатки глаз);
- Высокая антиоксидантная активность (препятствует повреждающему действию свободных радикалов и различных излучений – УФ, СВЧ, радиационное, электромагнитное);
- Повышает сопротивляемость организма инфекциям;
- Повышает чувствительность к инсулину;
- Обладает бактериостатическим и противовоспалительным действием;
- Обладает противоаллергическим действием;
- Увеличивает срок годности продуктов;
- Устойчив к термической обработке;
- Уникальная методика очистки: ПАТЕНТ РФ на изобретение №2201750.

Селексен – источник безопасного селена, органическое соединение селеноксантен с содержанием селена 23-24%.

- Не токсичен (в отличие от минерального селена);
- Способствует лучшему усвоению йода;
- Не вызывает передозировки селеном;
- Повышает иммунитет (повышает активность ферментов, ответственных за защитные силы организма);
- Антиоксидант;
- Защищает от повреждающего действия ионизирующих излучений и токсических веществ;
- Усиливает активность и сохранность клеток сердечно-сосудистой и репродуктивной систем;
- Усиливает адаптацию и стрессоустойчивость организма;
- Эффективен при аллергических заболеваниях респираторного тракта и повторных трахеобронхитах;
- Уникальная органическая формула: ПАТЕНТЫ РФ №2213092, №2239632.

Фларабин – пребиотик, источник растворимых пищевых волокон (арабиногалактан).

- Повышает иммунитет;
- Улучшает внешний вид, состояние кожи;
- Улучшает физическую форму и выносливость;
- Идеально подходит для диеты (способствует снижению массы тела, избавляет от головных болей, головокружений присущих диете (снижает образование и адсорбцию мочевины);
- Увеличивает продолжительность и улучшает качество жизни (нормализует работу и микрофлору желудочно-кишечного тракта как пребиотик, снижает риск возникновения рака толстой кишки и диабета, очищает организм от шлаков и токсичных веществ.

