



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).

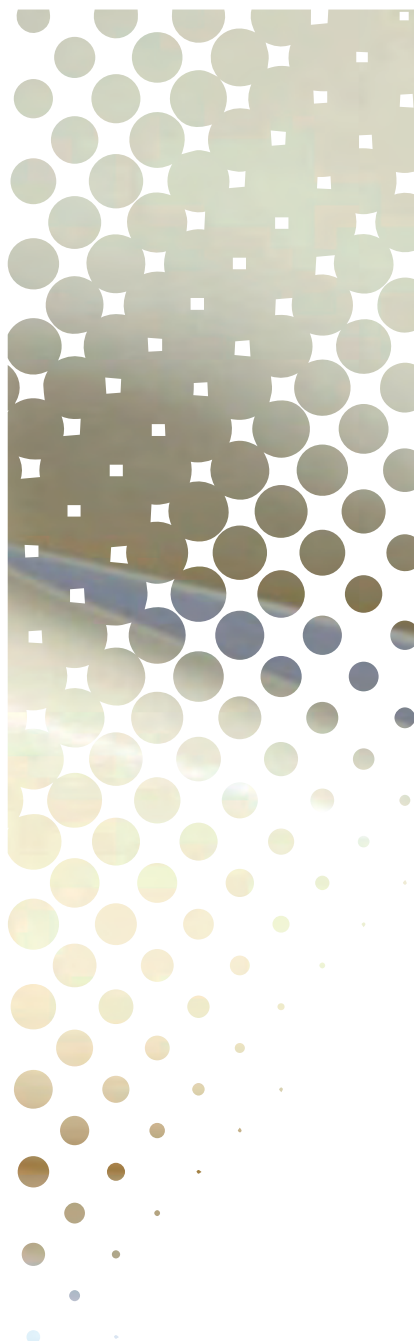
Solvay - ведущая мировая многопрофильная группа компаний. Фокусируясь на качестве и свежести продукции, а также простоте использования, Solvay предлагает технологии, обеспечивающие уникальные, безопасные и инновационные решения на всех стадиях производства и потребления.

Описание:

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

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





Продукт: **Натуральные ферментированные вкусоароматические ингредиенты.**

Производитель: Kerry Ingredients & Flavours Ltd. (Ирландия).

Одна из последних разработок компании – это натуральные ароматизаторы, полученные ферментацией высококачественного молочного сырья (например в случае сырных паст продукт как бы проходит ускоренное созревание, образуя в процессе направленного гидролиза яркую вкусоароматическую композицию).

Преимущества:

- Основа – высококачественное молочное сырье;
- Натуральный вкус (сливочный, масляный или именного сыра) без химических нот;
- Отличное длительное послевкусие;
- Широкий ассортимент профилей;
- Хорошо удерживаются в конечном продукте во время хранения;
- Удобство применения – не требуется изменения стандартного технологического процесса;
- Продукты декларируются как «ароматизаторы натуральные» и не подпадают под ветеринарный контроль по правилам Таможенного Союза.

Ферментированные молочные ароматизаторы.

Масло сливочное - 110416

Сливки - 100416

Пахта - LI-8350-T-BEATREME 8350 B'MILK FLAV

Форма: порошок

Применение: для производства плавленых и сливочных сыров, спредов, молочных продуктов на основе растительных жиров, соусов.

Стадия внесения:

- В спредах на стадии подготовки сухих компонентов, в водную фазу
- В плавленых и сливочных сырах на стадии подготовки основного сыра

Дозировка:

- Масло и Спреды – 0,2 - 0,6%
- Сливочный сыр – 0,1 - 0,7%
- Молочные продукты на основе растительных жиров - 0,1- 0,8%

Ферментированные сырные ароматизаторы.

Эмменталер H305

- Характерны пикантный, пряный сладковатый вкус швейцарского сыра.

Чеддер H308

- Зрелый, острый с легкой кислинкой и приятным ореховым послевкусием.

Форма: паста

Применение: для производства плавленых и сливочных сыров, соусов.

Стадия внесения:

- В плавленых и сливочных сырах на стадии подготовки основного сыра

Дозировка:

- Сливочные, плавленые сыры – 0,8 - 1,2%
- Сливочный сыр – 0,1 - 0,7%
- Молочные продукты на основе растительных жиров - 0,1- 0,8%

Продукт: **Натуральные красители.**



Производитель: DSM Nutritional Products Ltd. (Швейцария).

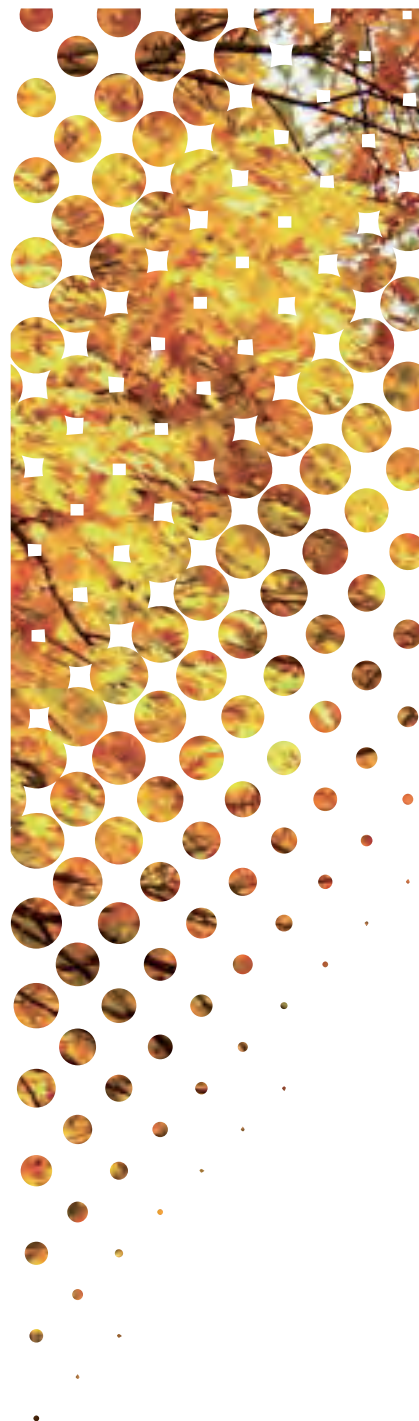
Компания занимает лидирующую позицию в области исследований, разработок и в производстве пищевых ингредиентов, в частности, каротиноидов. Применение каротиноидов компании DSM дает возможность получить привлекательный внешний вид продукта со стабильной цветовой окраской, а так же обогатить его питательными веществами.

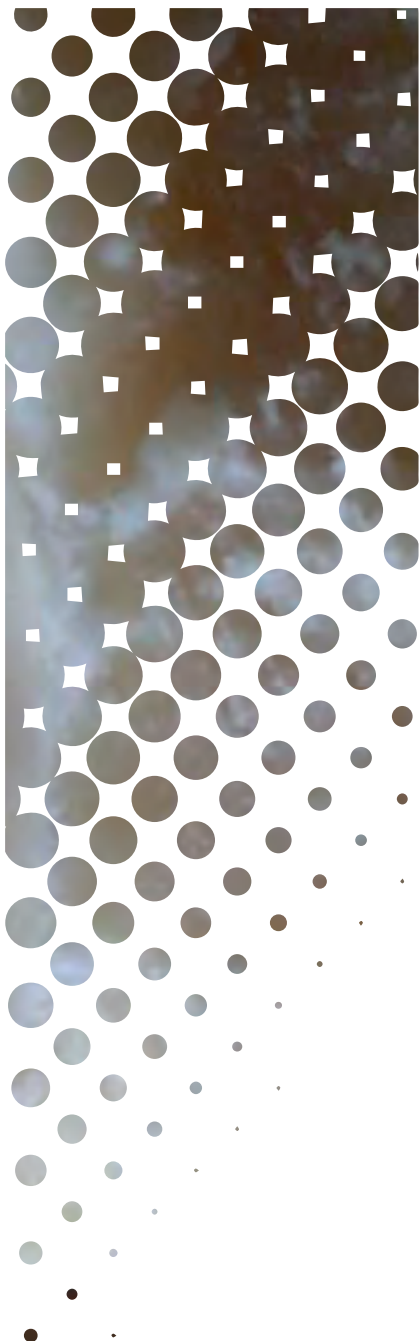
Область применения: для окрашивания продуктов масложировой промышленности.

Описание:

Каротин (провитамин А) проявляет себя в способности расщепляться в организме человека с образованием витамина А.

Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
От жёлтого до оранжевого	Бета-каротин 1 % CWS	Водорастворимый порошок	100-120 мг/кг	36 мес.
От жёлтого до оранжевого	Бета-каротин 10 % CWS	Водорастворимый порошок	10-15 мг/кг	36 мес.
От жёлтого до оранжевого	Бета-каротин 30 % FS	Жирорастворимый	10-20 мг/кг	36 мес.





Продукт: **SLENDID® специальный пектин тип 200.**

Производитель: CPKelco.

CP Kelco 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: низкожирные молочные продукты, напитки, спреды, соусы.

SLENDID® тип 200 в низкожирных спредах.

Целью разработки SLENDID® являлся поиск простого натурального решения проблемы замены жира. Необходимо отметить комплекс функциональных свойств данного типа пектина, который делает его уникальным водосвязывающим, структурообразующим и эмульгирующим агентом. Популярность маргарина и столовых спредов значительно выросла в течение последних 15-20 лет. В частности, доля рынка низкожирной продукции с содержанием жира 20-40% значительно увеличилась за счет сокращения сегмента полножирной продукции. Новое поколение продуктов включает продукты с комбинацией растительных и молочных жиров; широкий ассортимент молочных спредов с различным содержанием жира. С использованием SLENDID® тип 200 Вы можете изготовить продукты нового поколения, характеризующиеся улучшенным качеством и повышенной рентабельностью производства.

Преимущества:

- SLENDID® тип 200 - патентованный специальный тип пектина, предназначенный для использования в качестве заменителя жира и структурообразователя с высокой водосвязывающей способностью (до 50 частей воды);
- Маркировка спредов, изготовленных с применением SLENDID® тип 200, как натуральных продуктов, поскольку данный продукт представляет собой пектин, натуральный генетически немодифицированный продукт растительного происхождения. Продукт разрешен для применения в кошерной пище;
- SLENDID® тип 200 обладает нейтральным вкусом, не маскирует вкус продукта, обеспечивает хорошее высвобождение аромата ;
- Является заменителем желатина ;
- Продукт имеет длительный срок хранения и поставляется в сухом виде ;
- Высокорентабельный продукт с низкой нормой внесения (0,2-0,5%) ;
- Продукт характеризуется стабильностью в отношении температуры, солей, механического воздействия в широком диапазоне величины pH от 2 до 8 и легкостью применения: может быть внесен в сухом виде, включая низкотемпературное производство; без специальных требований предварительной обработки и добавления солей кальция. Не требует специального оборудования и изменения технологии;
- Продукт не образует гель, но быстро набухает, превращаясь в мягкие жироподобные частицы, замещающие текстуру и вкусовые ощущения жира, формирующие мягкое сливочное вкусовое восприятие готового продукта;
- SLENDID® тип 200 улучшает стабильность эмульсии в процессе производства и хранения. Таким образом, низкожирные спреды, изготовленные с его применением, характеризуются улучшенной термоустойчивостью и увеличенным сроком хранения;
- Снижается норма внесения эмульгатора.

Продукт: **E1422**

Описание:

модифицированный кукурузный крахмал горячего набухания для производства всех типов соусов майонеза, кетчупа. Обладает высокой вязкостью, короткой текстурой, нейтральным вкусом, придает блеск и сливочность конечному продукту.



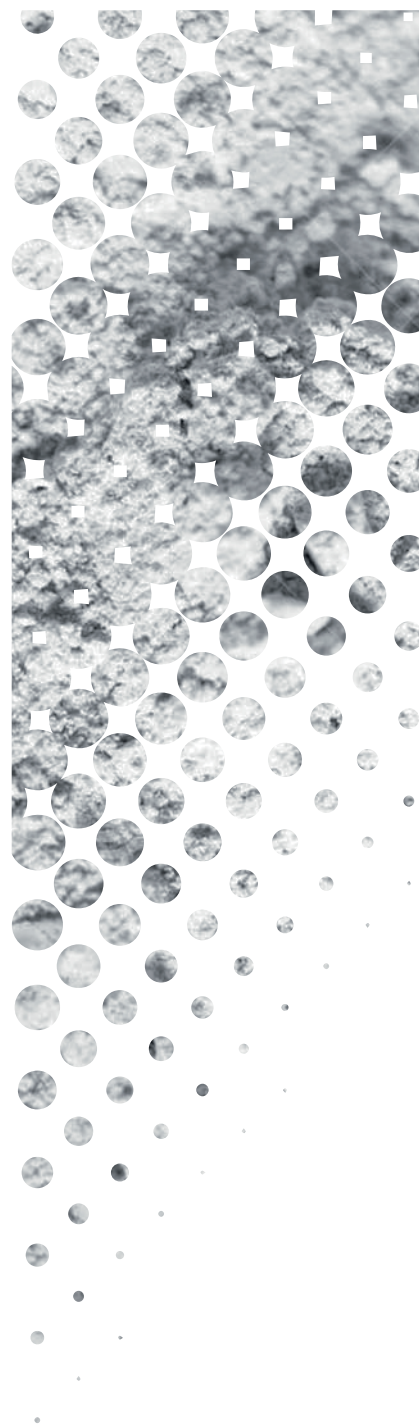
Продукт : **Эмульгаторы.**

Производитель: Kerry Ingredients & Flavours Ltd. (Ирландия).

Компания является мировым лидером в производстве пищевых ингредиентов для пищевой промышленности.



Продукт	Описание	Область применения	Дозировка %
Myverol 18-04 K	дистиллированные моноглицериды (E471). Йодное число 3. Универсальный эмульгатор, подходит для изготовления маргаринов, спредов и спец жиров высокой жирности; шарики	- эмульгатор в водно-масляных эмульсиях при производстве маргарина - как взбивной агент и для продления срока хранения маргаринов, использующихся в хлебобулочной промышленности - как взбивной агент в мороженом или в кремообразных продуктах, имитирующих мороженое	0,4-0,6
Myverol 18-50 XLP LK	смесь дистиллированных моно- и диглицеридов (E471), из кошерных растительных масел и жиров. Йодное число 60; гранулы	- как эмульгатор типа «вода в масле» в низкокалорийных спредах - как регулятор консистенции и аэрирующий агент для кремов на растительной основе, кофейных отбеливателей и мороженого - как аэрирующий агент для шортенингов	0,1-0,5
Myverol 18-80 K	дистиллированный моноглицерид (E471), эмульгатор для маргаринов и спредов низкой и средней жирности, а также специальных жиров. Йодное число 80; пластичная масса	-эмульгатор для низкокалорийных спредов и маргаринов - как регулятор консистенции и аэрирующий агент для искусственных кремов, шортенингов, маргаринов для хлеба	0,4-0,8
Myverol 18-92 K	дистиллированный моноглицерид (E471) из кошерных растительных масел и жиров. полупластичная масса	-эмульгатор для низкокалорийных маргаринов и спредов - эмульсия типа «вода в масле» в столовых маргаринах -аэрирующий агент и для продления сроков годности маргаринов для выпечки - стабилизатор в ореховом масле	0,4-0,8
Myvatex ML 430	смесь моно и диглицеридов (E471) и лецитина (E322); хлопья	--идеально подходит для спредов жирностью 40-72%. Обладает отличными эмульгирующими свойствами. Улучшает текстуру и намазываемость, используется как эмульгатор в маргаринах для жарки	0,6-0,9
Admul WOL 1408	смесью эфиров полиглицерина взаимноэтерифицированных рициноловых кислот, ПГПР (E476). Кошерный продукт; вязкая жидкость	- регулятор вязкости при производстве шоколада и продуктов из какао (0,200%) - как эмульгатор в системах «вода в масле» при производстве смазок - как эмульгатор в системах «вода в масле» в низкокалорийных спредах (0,100-0,400%)	0,1-0,5
Admul T 80 K	полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат (E433); маслянистая жидкость	- мороженое, щербет - шортенинги – применяется индивидуально или в комбинации с моноглицеридами. - витаминные смеси – позволяет использовать водорастворимые витамины	0,1-0,3





Продукт : **Эмульгаторы.**

Производитель: Kerry Ingredients & Flavours Ltd. (Ирландия).

Компания является мировым лидером в производстве пищевых ингредиентов для пищевой промышленности.

Продукт	Описание	Область применения	Дозировка %
Admul T 60 K	поли-окси-этилен (20) сорбитан (E435) моностеарат; жидкость	- взбивные топинги, возможно в комбинации с моноглицеридами - забеливатели для кофе - дрессинги - мороженое, щербет - шортенинги	0,1-0,3
Admul PGE 1420	эфир полиглицерина жирных кислот растительного происхождения. Полиглицериновая часть в основном представлена ди-, три- и тетраглицерином (E475); маслянистая жидкость	- взбивной агент для растительных сливок - взбивной агент для маргаринов для выпечки и шортенингов (0,300-0,500%)	0,1-0,5
Admul GLP 2033	эфир моноглицеридов молочной кислоты и моно- и диглицеридов (E472b); хлопья	- аэрирующий агент в взбиваемых жировых порошках - аэрирующий агент для мороженого и имитационных кремов	0,1-0,3
Admul MG 42-04	моно- и диглицериды жирных кислот (E471); гранулы	- эмульгатор для ликеров - аэрирующий агент для мороженого и имитационных кремов - эмульгатор типа «вода в масле» для столовых маргаринов, соусов и супов	0,4-0,6
Admul PGE 1405	эфир полиглицеридов жирных кислот (E475); порошок	- аэрирующий агент для заменителей сливок - аэрирующий агент в маргаринах и шортенингах (0,3-0,5%)	0,1-0,5
Admul PGE 1445	эфир полиглицерина и жирных кислот (E475); гранулы	- для паст для взбивания в торты, увеличивает срок хранения - улучшает аэрацию и структуру во взбитых тортах	0,1-0,5
Admul PO 58	масло пальмовое гидрогенизированное, рафинированное, дезодорированное	- обеспечивает стабильность эмульсии в низкожирных спредах, ореховых пастах, шоколадных пастах/спредах и в жирных маргаринах - стабилизация масла в жирных спредах в целом	



Продукт: **Антиоксиданты.**

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.

Описание:

Антиоксиданты необходимо добавлять к продуктам на как можно более ранней стадии производственного процесса. Токоферолы и другие антиоксиданты DSM можно добавлять к маслам для увеличения срока годности и в итоге для улучшения качества конечного продукта, в котором будут использоваться эти масла.

Область применения:

для производства жиросодержащих продуктов.

Токоферолы.

Наименование	Область применения	Дозировка, %
Смесь токоферолов Mixed Tocopherols 70 IP	Натуральный антиокислитель без ГМО для стабилизации масел и жиросодержащих пищевых продуктов	0,03-0,07
dl-α-Токоферол Ацетат, (витамин E)	Антиокислитель для печени, сэзов, пищевых масел и жиров; для обогащения	0,005-0,01

Аскорбиновая кислота.

Наименование	Область применения	Дозировка, %
Аскорбил пальмитат	Антиокислитель для пищевых масел и жиров	0,01-0,04
Аскорбиновая кислота	Применяется как улучшитель теста, антиоксидант и консервант для мясных продуктов	0,003-0,004

Синергетические смеси Ronoxan®

Наименование	Область применения	Дозировка, %
RONOXAN® A	Антиокислитель для растительных масел, животных жиров и жиросодержащих продуктов, таких как соусы, майонез, печенье	0,1-0,2
RONOXAN® FS20	Антиокислитель для растительных масел, животных жиров и жиросодержащих продуктов, таких как соусы, майонез, печенье, шоколад и шоколадная глазурь	0,1-0,2

Продукт: **Антиокислитель E385**

Производитель: Nouryon Functional Chemicals B.V. (Нидерланды).

Антиокислитель E385 - (торговая марка Solvitar) - ЭДТА комплекс для пищевых продуктов- контролирует окисление продуктов, катализируемое следами тяжелых металлов. Действует как консервант, способствует сохранению вкуса и цвета продукта



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 антиокислитель, 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 селеноксентен 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.