

ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

ETC
ГРУППА КОМПАНИЙ





Пищевые добавки

Консерванты

Сорбиновая кислота (E200)

Sorbic Acid

Обладает антимикробными свойствами, не токсична, не канцерогенна. Добавка E200 широко применяется в пищевой промышленности в качестве консерванта, позволяя увеличить сроки хранения продуктов питания. Используется при производстве соков, безалкогольных напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, зернистой икры, колбасных изделий.

| Упакован в мешках по 25 кг

Сорбат калия (E202)

Potassium Sorbate

Калиевая соль сорбиновой кислоты, является природным консервантом. Широко используется при производстве сыров и колбасных изделий, вследствие своей особенности останавливать рост плесневых грибов. Используется при производстве ржаного хлеба для предотвращения образования на продукте меловой плесени. Применяется в качестве консерванта в шоколадных и кондитерских изделиях, а также при консервировании овощей и соков, в пряных и кислых соусах восточной кухни. Является эффективным антимикробным средством при высоких значениях кислотности, поддерживает желательное молочнокислое брожение.

| Упакован в коробках по 25 кг

Бензоат натрия (E211)

Sodium Benzoate

Основное свойство натриевой соли бензойной кислоты состоит в практически полном подавлении жизнедеятельности дрожжевых грибков и плесневых бактерий. Выступает усилителем цвета в сочетании с натуральными красителями. Используется при производстве майонезов, кетчупов, мясопродуктов, напитков.

| Упакован в мешках по 25 кг

Молочная кислота (E270)

Lactic Acid

Обладает антисептическим действием, обеспечивая сохранность продуктов путём прекращения развития болезнетворных бактерий и препятствуя процессам брожения.

| Упакован в канистры по 25 кг / 1200 кг

Антиоксиданты и регуляторы кислотности

Аскорбиновая кислота (E300) (Витамин С)

Ascorbic acid

Является мощным антиокислителем, в несколько раз увеличивает срок хранения продуктов, замедляет ферментативное окисление вина, пива и безалкогольных напитков, препятствует окислению и изменению окраски продуктов. Используется в мясных и рыбных изделиях, консервах, кондитерской продукции.

| Упакован в коробках по 20 кг.

Лимонная кислота (E330)

Citric Acid Monohydrate

Естественный консервант, регулятор кислотности, антиокислитель и вкусовая добавка. Применяется при производстве напитков, а также при производстве кондитерских и хлебобулочных изделий как один из компонентов разрыхлителей теста.

| Упакован в мешках по 25 кг и 1 000 кг





Лимонная кислота Ангидрид (E330)

Citric acid anhydride

Безводная лимонная кислота (ангидрид) в отличие от моногидрата, не содержит молекул воды. Она является идеальным подкислителем при производстве продуктов, где присутствие воды даже в кристаллическом виде недопустимо.

| Упакован в мешках по 25 кг

Цитрат натрия (E331)

Sodium citrate

Натриевая соль лимонной кислоты. В пищевой промышленности применяется в качестве эмульгатора или стабилизатора, антиоксиданта, консерванта, как добавка E331, и в качестве приправы для улучшения вкуса продуктов питания.

| Упакован в мешках по 25 кг

Лактат натрия (E325)

Sodium lactate

Лактат натрия, как эффективная водосвязывающая добавка, способствует увеличению продолжительности хранения продуктов, усиливая действие антиоксидантов и препятствуя высыханию продуктов. Проявляет антибактериальные свойства благодаря ингибированию процессов гниения и развития патогенных бактерий.

| Упакован в канистры по 25 кг

Стабилизаторы, эмульгаторы, загустители

Альгинат натрия (E401)

Sodium Alginate

Является солью альгиновой кислоты, применяется как гелеобразователь, загуститель, стабилизатор, влагоудерживающий агент. Альгинат натрия получают путем щелочной экстракции бурых водорослей. Это белый порошок, хорошо растворимый в любой воде. Гели, образованные альгинатом натрия, термонеобратимы и обладают относительной кислотостойкостью. Используется в мясной, рыбной, молочной, кондитерской промышленности и при производстве напитков.

| Упакован в мешках по 25 кг

Агар (E406)

Agar

Натуральный структурообразователь - смесь полисахаридов агарозы и агаропектина, получаемая путём экстрагирования из красных и бурых водорослей.

В горячей воде образует коллоидный раствор, который при охлаждении образует прочный гель, обладающий стекловидным изломом. Гели на его основе устойчивы к синерезису, являются термообратимыми, а также, в зависимости от дозировки, могут иметь разную структуру – эластичную или ломкую.

| Упакован в коробках по 25 кг

Каррагинан (E407)

Carraageenan

Гелеобразователь, получаемый из морских красных водорослей. Все каррагинаны крайне эластичны и обладают высокой способностью желироваться, набухать и образовывать суспензии.

Имеет очень широкое применение при изготовлении колбас и мясных консервов, молочных десертов и плавленых сыров, жевательного мармелада. Входит в стабилизационную систему для мороженого.

| Упакован в мешках по 25 кг





Гуаровая камедь (E412)

Guar Gum

Гидроколлоид, производится из эндосперма семян растения гуар. Экономичный загуститель и стабилизатор в современной пищевой промышленности. Камедь быстро гидратируется в холодной воде и создаёт вязкий псевдопластичный раствор с низкой прочностью на разрыв. Гуаровая камедь замедляет кристаллизацию льда в замороженных продуктах. В качестве стабилизатора широко применяется в мясной промышленности. Используется как улучшитель в хлебопекарном производстве, как стабилизатор для сыров, замороженных десертов, молочных продуктов, джемов и желе, соков, пищевых концентратов, сиропов и топпингов, а также как уплотнитель для соусов.

| Упакован в мешках по 25 кг

Ксантановая камедь (E415)

Xanthan Gum

Природный полисахарид, используемый в качестве стабилизатора, загустителя, гелеобразователя, средства для капсулирования. Ксантановую камедь производят с помощью ферментации сахарного сиропа.

Применяется в качестве вещества, контролирующего вязкость термообратимых растворов. Ксантановая камедь создаёт высокую прочность на разрыв одновременно с большой растяжимостью. Ксантановая камедь не очень хорошо гидратируется, но придаёт раствору устойчивую вязкость.

| Упакован в мешках по 25 кг

Сорбитол и сорбитовый сироп (E420)

(Sorbitol and sorbitol syrup)

Шестиатомный спирт, обладающий сладким вкусом. Используется в качестве эмульгатора, влагоудерживающего агента, наполнителя, текстуратора, подсластителя. Его гигроскопичность используется для защиты продуктов от высыхания. Применяется в кондитерском производстве при изготовлении изделий без сахара, предназначенных в основном для людей больных сахарным диабетом, а также как заменитель сахара.

| Упакован в бочки по 270 кг и 300 кг

Глицерин (E422)

Glycerol

Широко применяется как влагоудерживающий агент в кондитерских и хлебобулочных изделиях. Глицерин добавляют в тесто для придания пышности. Применяется в качестве загустителя и эмульгатора, для обеспечения однородной эмульсии, защиты от расслоения и в производстве спиртных напитков.

| Упакован в канистры 25 кг и 35 кг

| Бочки 250 кг

| Кубы 1250 кг

| Цистерна 20 тонн

Конжаковая камедь (E425)

Konjac Gum

Относится к группе загустителей растительного происхождения. Конжаковая камедь дополнительно обладает гелеобразующими и стабилизирующими свойствами в составе продуктов. Диспергируется в холодной и горячей воде с образованием высоковязких растворов с pH 4,0...7,0. По своим загущающим и желеобразующим свойствам находится между гуаровой и ксантановой камедью. Помогает создавать нужную текстуру мясных продуктов, пудингов, напитков, желе, йогуртов.

| Упакован в мешках по 25 кг

Пектин (E440)

Pectin

Является гелеобразователем, стабилизатором, загустителем, влагоудерживающим агентом и осветлителем. Используется в кондитерском производстве, при изготовлении фруктовых начинок, молочных продуктов, мороженого, мармелада, зефира и конфет. Пектин получают из яблочного и цитрусового сырья.

| Упакован в мешках по 25 кг





Желатин (E441)

Gelatin

Продукт животного происхождения, используемый в качестве пищевого загустителя, стабилизатора и гелеобразователя. Производится путем частичного гидролиза коллагена. В зависимости от исходного сырья, желатин бывает: свиной (тип А) и говяжий (тип В). Образует абсолютно прозрачные растворы и студни без запаха и вкуса, быстро растворяется в воде и обладает высокой влагосвязывающей способностью. Образует термически обратимые гели. Гелеобразование не зависит от pH и не требует присутствия других реагентов - сахаров, солей и кислот.

Применяется при производстве кондитерских изделий (жевательные конфеты и мармелады, маршмеллоу, желейные десерты), молочных продуктов (йогурты, пудинги, мороженое), продуктов мясо- и рыбопереработки (желе, заливных, холодца, зельцев, паштетов, рыбных и мясных консервов).

| Упакован в мешках по 25 кг

Пирофосфат натрия (E450)

Tetrasodium pyrophosphate

Многофункциональная пищевая добавка, обладающая свойствами стабилизатора, эмульгатора, синергиста для антиоксидантов, регулятора кислотности, закрепителя окраски, влагоудерживающего агента. Позволяет продлевать продуктам питания сроки их хранения, является разрыхлителем и комплексообразователем.

| Упакован в мешках по 25 кг

Модифицированные и нативные крахмалы

Крахмал предназначен для использования в пищевой промышленности как ценное углеводное сырье, а также как ингредиент в составе функциональных смесей при производстве продуктов питания. Крахмалы из восковидной кукурузы горячего и холодного набухания демонстрируют высокую стабильность к воздействию кислот, высоких температур, замораживанию - размораживанию и механическому воздействию.

| Упакован в мешках по 25 кг

Усилители вкуса и аромата

Глутамат натрия (E621)

Monosodium Glutamate

Пищевая добавка, предназначенная для усиления вкусовых ощущений за счёт увеличения чувствительности вкусовых рецепторов языка. Представляет собой соль натрия, встречающуюся в природе в не основных аминокислотах глутаминовой кислоты

| Упакован в мешках по 25 кг

Риботид/динатрий-5'-инозинат натрия (E631) + динатрий-5'-двунариевый гуанилат (E627) 1:1 Ribotide I+G.

Динариевые рибонуклеотиды широко применяются как усилитель вкуса и аромата продуктов, которые частично утратили или изменили свой привычный вкус и аромат в худшую сторону после длительного хранения или термической обработки.

| Коробки по 10 кг





Ингредиенты

Молочные ингредиенты

Концентрат сывороточного белка 80%

Whey protein concentrate 80%

Производится из молочной сыворотки путём фильтрации через мембрану с последующей распылительной сушкой. Используется для производства молочных продуктов и спортивного питания.

| Упакован в мешках по 20 кг

Концентрат молочного белка 85%

Milk protein concentrate 85%

Производится из обезжиренного молока путём фильтрации через мембрану с последующей распылительной сушкой. Используется для производства молочных продуктов, сыров и спортивного питания.

| Упакован в мешках по 20 кг

Сычужный казеин 85%

Rennet casein 85%

Сложносоставной белок высокой степени очистки (до 90% белка). Производится по технологии ферментативной сычужной коагуляции. Используется для производства сыров и сырных продуктов.

| Упакован в мешках по 25 кг

Яичные продукты

Сухой яичный ферментированный белок

NW (High Whip)

Сухой яичный белок повышенной взбиваемости (NW) является отличным пенообразователем и обладает связующими свойствами. Используется в хлебобулочных изделиях (бисквитные виды теста), кондитерских изделиях (пастила, нуга, безе, меренги, зефир, суфле, птичье молоко, макарунс, крем-овое маршмеллоу и др.) и в десертном производстве (шоколадный мусс, белковый крем и др.). Служит источником доступного протеина в спортивном питании.

| Упакован в картонные коробки по 25 кг

Сухой яичный белок с гелеобразующими

свойствами HG (High Gel)

Применяется в кондитерской промышленности для создания стойкой пены. Без яичного белка невозможно произвести зефир, нугу, птичье молоко. Сухой яичный белок имеет ряд преимуществ, в отличие от жидкого (нативного) белка — это удобство транспортировки (без специального температурного режима), простота хранения, удобство в использовании. Вес сухого белка в 6 раз меньше нативного.

| Упакован в картонные коробки по 25 кг

Сухой яичный ферментированный желток

Используется при производстве майонезов и соусов как эмульгатор, связывающий воду и масло. Ферментированный желток производится по специальной технологии, поэтому имеет ряд экономических и функциональных преимуществ, по сравнению с обычным желтком.

| Упакован в картонные коробки по 25 кг





ГК ЕТС предлагает пектины Haisheng:

- | для кондитерских изделий
- | для фруктопереработки
- | для молочных продуктов
- | для напитков

Пектин может использоваться при изготовлении органической продукции, а также применяться в кошерном и халяльном производстве.

Высокоэтерифицированный пектин (ВЭ)

Имеет степень этерификации выше 50, образует гели и структурированные жидкости в условиях высокой кислотности и низкой активности воды. Например, высокой концентрации сахара, сорбита или глицерина.

ВЭ-пектин используется в основном в производстве кондитерских изделий. Широко применяется в продуктах с фруктовыми ароматизаторами, в которых кислотность подчеркивает характерный аромат использованных компонентов.

Низкоэтерифицированный пектин (НЭ)

Имеет степень этерификации ниже 50. НЭ-пектины относительно независимы от присутствия сахара и кислот, и способны к образованию гелей с двухвалентными катионами, например, Ca_2+ (ионы кальция).

Используется при производстве термостабильных начинок.

Низкоэтерифицированный амидированный пектин (НЭА)

Имеет степень этерификации ниже 50. Это особый тип пектина, в молекуле которого часть эфирных групп была преобразована в амидные. Амидированные низкоэтерифицированные пектины желируют благодаря сложной схеме, включающей различные виды взаимодействия полимерных цепей, таких как водородная связь.

Для желирования амидированным пектином требуется меньшее количество кальция и они менее подвержены осаждению при высоких концентрациях кальция.

ГК ЕТС является официальным дистрибьютором польской компании Mokate Ingredients в России и предлагает:

Сухие сливки на основе растительных жиров

Высококачественные растительные продукты, произведённые по технологии распылительной сушки:

- Сухие растительные сливки на пальмовом или кокосовом жире с жирностью 14 — 40 %
- Сухие растительные сливки на пальмовом или кокосовом жире с жирностью 40 — 60 %
- Сухой растительный жир (пальмовый, кокосовый) 80 %

Пенообразователи для кофе

Пенообразователи также, как и сухие растительные сливки произведены по технологии распылительной сушки. Частицы азота инкапсулируются во время процесса сушки, и при растворении в напитке азот, высвобождаясь из капсул, создаёт стабильную и высокую пену на поверхности напитка.

Базы для взбивания МОКАЭРО

Это быстрорастворимые продукты, произведённые по технологии распылительной сушки на основе растительного масла, белков и эмульгаторов. Правильное сочетание этих ингредиентов обеспечивает превосходное взбивание, консистенцию и стабильность крема.

Топпинговые базы используют как основу для приготовления взбитых сливок, холодных десертов, мороженого, пудингов, муссов, пирожных, холодных кремов, молочных коктейлей. Продукт готов к использованию после взбивания для прослойки и украшения тортов и пирожных, для заполнения эклеров, профитролей, заварных пирожных, вафельных трубочек и десертов.

Готовые быстрорастворимые напитки для вендинговых аппаратов

Горячие напитки для торговых аппаратов:

- | Гранулированные сливки Agglomerate Topping Premium
- | Горячий шоколад
- | Капучино
- | Чай



Санкт-Петербург, головной офис

Ленинский пр., 140-Л
тел. +7 812 389 55 55
uts@utsrus.com

Москва

ул. Верейская, 29с33 (БЦ «Верейская Плаза 3»)
тел.+7 499 649 14 14
uts_moscow@utsrus.com

Екатеринбург

Екатеринбург, ул. Предельная, д. 57, литер 4.
тел. +7 343 226 04 56
ural@utsrus.com

Казань

Сибирский Тракт, 59
тел. +7 843 500 50 86
kazan@utsrus.com

Новосибирск

ул. Северный проезд (Кировский р-н) д.33, 3-ий этаж
тел. +7 383 383 29 42
utssib@utsrus.com

Ростов-на-Дону

ул. 50-летия Ростсельмаша, д. 1/52
тел. +7 863 303 46 46
uts-yug@utsrus.com

Алматы

ул. Домбровского 3А
тел. +7 727 346 66 14
факс +7 727 251 58 06
e-mail: kanat@utsrus.com

Минск

ул. Бегомльская, 23
тел. +375 17 289 84 74
факс +375 17 289 84 75
uts-bel@utsrus.com

Офисы по закупкам

Асторп, Швеция

Astorp, Sweden
+46 426-67-60

Шанхай, Китай

Shanghai, China
+86 21 62076507

Вадодара, Индия

Vadodara, Gujarat, India
+91 265 4000564
