



ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



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.

| 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. Применяется в качестве консерванта в шоколадных и кондитерских изделиях, а также при консервировании овощей и соков, соусах восточной кухни. Является эффективным антимикробным средством при высоких значениях кислотности.

| Упакован в коробках по 25 кг

Бензоат натрия (E211)

Sodium Benzoate

Натриевая соль бензойной кислоты, является консервантом подавляющий жизнедеятельность дрожжевых грибков и плесневых бактерий. Используется при производстве майонезов, кетчупов, мясопродуктов, напитков.

| Упакован в мешках по 25 кг

Ацетат натрия (E262i) и Диацетат Натрия (E262ii)

Sodium Acetate / Sodium diacetate

Натриевые соли уксусной кислоты применяются в мясной, рыбной, молочной, хлебопекарной промышленности, при производстве полуфабрикатов, соусов, снеков, а также в качестве кормовой добавки.

Используются в качестве консерванта, регулятора кислотности и ароматизатора.

| 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. Используется при производстве мяса и мясопродуктов, масложировой и молочной промышленности.

| Упакован в канистры по 25 кг / 1200 кг

Антиоксиданты и регуляторы кислотности

Аскорбиновая кислота (E300) (Витамин С)

Ascorbic acid

Является мощным антиоксидантом, 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.





Эриторбат (Изоаскорбат) Натрия (E316) **Sodium erythorbate**

Пищевая добавка, используемая преимущественно в мясной, рыбной промышленности и при производстве безалкогольных напитков.

Улучшает вкусоароматические свойства готовых продуктов, улучшает/сохраняет устойчивость цвета в процессе технологической обработки и хранения; позволяет снизить количество нитритов и предотвращает образование канцерогенных нитрозаминов, способствует ускорению посола, используется как антиоксидант.

| Упакован в мешках по 25 кг

Лимонная кислота Моногидрат (E330) **Citric Acid Monohydrate**

Естественный консервант, регулятор кислотности, антиокислитель и вкусовая добавка. Применяется при производстве напитков, консервов, а также в кондитерском производстве.

| 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 регулятора кислотности, комплексообразователя, 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, является натриевой солью молочной кислоты, является эффективной водосвязывающей добавкой, способствует увеличению продолжительности хранения продуктов. Лактат натрия усиливает действие антиоксидантов и препятствует 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**

Альгинат натрия, 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. Альгинат натрия выполняет технологические функции наполнителя, стабилизатора, гелеобразователя. Гели, образованные альгинатом натрия, термонеобратимы и обладают относительной кислотостойкостью. Используется в мясной, рыбной, молочной, кондитерской промышленности, а также при производстве напитков.

| Упакован в мешках по 25 кг



Агар (E406)

Agar

Является смесью полисахаридов агарозы и агаропектина, получаемая путём экстрагирования из красных и бурых водорослей. В горячей воде образует коллоидный раствор, который при охлаждении до 40 0С образует прочный гель, обладающий стекловидным изломом. Гели на его основе устойчивы к синерезису, являются термообратимыми, имеют ломкую структуру.

| Упакован в коробках по 25 кг

Каррагинан (E407)

Carrageenan

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

Гуаровая камедь производится из эндосперма семян растения гуар. Экономичный загуститель и стабилизатор в современной пищевой промышленности. Камедь 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. При механической гидратации раствор ксантановой камеди имеет устойчивую вязкость.

| Упакован в мешках по 25 кг

Сорбит кристаллический и сорбитовый сироп (E420) (Sorbitol powder and sorbitol syrup)

Шестиатомный спирт, обладает сладким вкусом и калорийностью меньшей, чем у сахара.

Используется в качестве влагоудерживающего агента, подсластителя, эмульгатора, наполнителя и текстуратора.

В составе продуктов дольше сохраняет их свежесть за счет высокой гигроскопичности.

Широко используется в кондитерском производстве: при производстве бисквитов, леденцов, жевательных конфет и т.д. Незаменимый компонент при производстве зубных паст, в косметической и фармацевтической промышленности используется в качестве увлажнителя, в составе мазей, кремов и гелей.

| Упакован в коробки по 20 кг и бочки до 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. По своим загущающим и желирующим свойствам находится между гуаровой и ксантановой камедью. Помогает создавать текстуру мясных продуктов, пудингов, напитков, желе, йогуртов.

| Упакован в мешках по 25 кг

Пектин (E440)

Pectin

Пектин получают из яблочных и цитрусовых выжимок. Пектин 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

Пирофосфат натрия кислый пищевой SAPP 28

Пищевая добавка E450(i)

Наиболее популярной областью применения кислого пирофосфата натрия (SAPP) является производство хлебобулочных и кондитерских изделий, где он выступает в роли кислого разрыхлителя.

Вид, форма и вкус хлебобулочных изделий зависит от используемых ингредиентов. Скорость химических реакций напрямую зависит от щелочного агента (соды) и кислого агента пирофосфата натрия.

SAPP28 имеет невысокую скорость реакции и рекомендуется использовать при производстве печенья, сдобных и слоеных изделий.

В мясной промышленности используется в качестве антиоксиданта, эмульгатора, стабилизатора и влагоудерживающего агента. Улучшает консистенцию продукта, замедляет процесс окисления продукта. Увеличивает влагосвязывающую и эмульгирующую способность мышечной ткани (в мясоперерабатывающей промышленности), повышая тем самым выход готовой продукции; заметно улучшают органолептические показатели; стабилизируют цвет и улучшают консистенцию продукта; замедляют окислительные процессы.

Упакован в мешках по 25 кг

Карбоксиметилцеллюлоза (КМЦ E466)

КМЦ – производная целлюлозы, сыпучий гигроскопичный порошок, белого цвета без вкуса и запаха, растворима в горячей и холодной воде. Растворы КМЦ имеют свойства загущать, эмульгировать, формировать, сохранять свежесть продуктов, обладают высокой вязкостью в широком интервале значений pH.

| Упакован в мешках по 25 кг и 20 кг



Пектины Haihseng

HAISHENG

PECTINS



ГК ЕТС предлагает пектины Haihseng:

- | 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 >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.

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 пектинам требуется меньшее количество кальция и они менее подвержены осаждению при высоких концентрациях кальция.



Заменители сухих сливок

МОКАТЕ
ingredients



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.

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 | Чай



Эмульгаторы

(E471, E475, E476, E477, E481, E492)

Emulsifiers

Эмульгаторы — вещества, обеспечивающие создание эмульсий из несмешивающихся жидкостей. Эмульгаторы имеют природное происхождение их получают из растительных масел (пальмового, рапсового, соевого, касторового) и глицерина. Эмульгаторы снижают поверхностное натяжение между жировой и водной фазами, стабилизируют жидкую эмульсию, обеспечивают однородность продукта в процессе хранения. Улучшают аэрацию, снижают предел текучести.

| Упакованы в мешки по 25 кг и по 20кг

| Коробки по 25 кг и по 20кг

| Канистры 25кг

Усилители вкуса и аромата

Глутамат натрия (E621)

Monosodium Glutamate

Пищевая добавка, представляет собой моносодиевую соль глутаминовой кислоты. Глутамат натрия предназначен для усиления вкусовых ощущений в продукте, за счет увеличения чувствительности вкусовых рецепторов языка.

| Упакован в мешках по 25 кг

Модифицированные крахмалы

Кукурузные модифицированные крахмалы горячего и холодного набухания (E1422, E1442, E1412)

Крахмал предназначен для использования в пищевой промышленности, является загустителем и гелеобразователем. Крахмалы из восковидной кукурузы горячего и холодного набухания имеют высокую стабильность к воздействию кислот, высоких температур, замораживанию - размораживанию и механическому воздействию.

| Упакован в мешках по 25 кг

Тапиоковые модифицированные крахмалы горячего и холодного набухания (E1422, E1442)

Модифицированный тапиоковый крахмал является отличным загустителем, стабилизатором, что делает его универсальным сырьем с практически безграничной областью применения. Тапиоковый крахмал может выступать в качестве альтернативы кукурузному во многих областях пищевой промышленности.

| Упакован в мешках по 20 кг





Прочие 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

Получают путём распылительной сушки, так как жидкий (нативный) белок содержит большое количество воды и быстро портится. Сухой продукт прост в хранении и удобен в применении.

Сухой яичный белок (high whip) применяется, в основном, в кондитерской промышленности для создания стойкой пены. Без этого ингредиента невозможно производство зефира, нуги, птичьего молока. Сухой яичный белок (high gel) применяется, как структурообразователь в рыбо и мясоперерабатывающей промышленности.

| 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

Кофеин безводный Caffeine Anhydrous

Кофеин стимулирует нервную систему. Кофеин активизирует процессы возбуждения в коре головного мозга, усиливает условные рефлексы и повышает физическую активность. Под его воздействием повышается работоспособность исчезает сонливость.

| Упакован в картонные коробки по 20 кг

Таурин Taurine

Таурин - это сульфокислота. Восстанавливает функции клеточных мембран в органах зрения; поддерживает в нормальном состоянии скелетные мышцы; благотворно влияет на память и эмоции; нормализует обмен веществ; способствует перевариванию жиров; укрепляет сердечную мышцу; понижает риск сердечно-сосудистых заболеваний; контролирует уровень холестерина; оказывает противосудорожное воздействие; снижает показатели сахара в крови; снижает уровень триглицеридов; препятствует ожирению.

| Упакован в картонные коробки по 25 кг

Изолят соевого белка GranSoy 90G

Изолят соевого белка тип гель - содержание белка более 90%, является одним из самых функциональных продуктов соевого белка, обладает низкой вязкостью, высокой растворимостью, высокими технологическими свойствами: стабилизирует дисперсные системы (эмульсии), улучшает текстуру продуктов, уменьшает потери при их тепловой обработке, повышает выход, обогащает их белком и снижает себестоимость. Применение соевого изолята обеспечивает рациональную замену мясного сырья без ухудшения вкусовых качеств и пищевой ценности продукта.

Использование соевых белков при производстве мясных продуктов не требует изменения традиционных технологических процессов в соответствии с нормативной документацией.

Коэффициент гидратации составляет 1: 5

| Упакован в мешках по 20 кг

Изолят соевого белка GranSoy 90I

Изолят соевого белка для инъектирования - диспергируется в воде или других жидких системах, и характеризуется низкими показателями вязкости. Благодаря этим свойствам продукт может быть использован при приготовлении инъектирующих растворов для различных мясных продуктов. Он также может быть использован для изготовления комплексных смесей и сухих инстантных напитков.

Обладает незначительными гелеобразующими свойствами, более растворим и диспергируем в сравнении с изолятом типа гель.

Коэффициент гидратации составляет 1: 5

| Упакован в мешках по 20 кг

Желатин 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.

| Упакован в мешках по 25 кг





Сырьё для производства спортивного питания и БАД.

Аминокислоты:

Аминокислоты - это органические соединения, являющиеся строительным материалом для белков и мышечных тканей. Основные функции - восстановление мышечных тканей, обеспечение роста и строения мускулатуры тела.

- L –КАРНИТИН ТАРТРАТ / L-CARNITINE TARTRATE
- L –КАРНИТИН БАЗА / L-CARNITINE BASE
- L-ЛЕЙЦИН ИНСТАНТ / L-LEUCINE INSTANT
- ВСАА 2:1:1 ИНСТАНТ / ВСАА 2:1:1 INSTANT
- ВСАА 2:1:1 ГРАНУЛЫ / ВСАА 2:1:1 GRANULES
- L-ГИСТИДИН / L-HISTIDINE
- L-ГЛУТАМИН / L-GLUTAMINE
- L-ИЗОЛЕЙЦИН ИНСТАНТ / L-ISOLEUCINE INSTANT
- L-АРГИНИН / L-ARGININE
- L-ВАЛИН ИНСТАНТ / L-VALINE INSTANT
- L-ЛИЗИН МОНОГИДРОХЛОРИД / L-LYSINE MONOHYDROCHLORIDE
- КРЕАТИН МОНОГИДРАТ 200 меш / CREATINE MONOHYDRATE 200 mesh

| Упакованы в картонные барабаны по 25 кг

Хондропротекторы:

Хондропротекторы – это вещества, способствующие регенерации и питанию хрящевой ткани, и замедляющие её болезненное разрушение.

- ХОНДРОИТИН СУЛЬФАТ / CHONDROITINE SILFATE
- ГЛЮКОЗАМИН ГИДРОХЛОРИД / GLUCOSAMUNE HYDROCHLORIDE
- ГЛЮКОЗАМИН СУЛЬФАТ КАЛИЯ / GLUCOSAMINE POTASSUM SULFATE
- МСМ (МЕТИЛСУЛЬФОНИЛМЕТАН) / MSM

| Упакованы в картонные барабаны по 25 кг

Микрокристаллическая Целлюлоза (тип 101, тип 102, тип 200) Microcrystalline Cellulose E 460i

Получается из хлопка или древесины. Применяется в качестве вспомогательного вещества в таблетированных и сыпучих формах.

Выполняет функции наполнителя и носителя, является источником пищевых волокон, позволяет уменьшить. Применяется в фармацевтической промышленности, в производстве БАД, в пищевой промышленности.

| Упакован в мешки по 25кг

Поливинилпирролидон (K17, K25, K30, K90), Повидон Йод Polyvinylpyrrolidone (K17, K25, K30, K90, Povidone Iodine E 1201

Применяется в фармацевтической промышленности, для производства косметической и бытовой химии.

| Упакован в бочки по 25 кг

Дицитрат Магния Magnesium Dicitrate

Применяется в фармацевтической промышленности и в производстве БАД.

| Упакован в мешках по 20 кг

Коэнзим Q10 Coenzyme Q10

Коэнзим Q10 - это витаминоподобное вещество, который принимает непосредственное участие в формировании АТФ, благодаря которой все органы человека получают энергию. Коэнзим Q10 – антиоксидант. Применяется в производстве БАД, в производстве косметического сырья.

| Упаковка от 1 кг

Л-Метилфолат Кальция L-Methylfolate Calcium

Самая активная форма витамина B9.

Применяется в фармацевтической промышленности и для производства БАД.

| Упаковка от 1 кг

Гидролизированный говяжий коллаген

Гидролизированный коллаген состоит из белка. Данный тип коллагена подвергся ферментативному гидролизу, который включает использование воды для расщепления больших цепей аминокислот на короткие цепи.

Гидролизированный коллаген позволяет широко использовать его в качестве источника белка в функциональных продуктах питания, а так же продуктах с низким содержанием жиров и углеводов. В пищевой промышленности в качестве функционального компонента при производстве мясных и молочных продуктов. В спортивном питании как добавка для укрепления суставов и связок, для роста мышц и сжигания жира.

| Упакован в мешках по 20 кг

Санкт-Петербург, головной офис

Ленинский пр., 140-Л
тел. +7 812 389 55 55

Москва

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

Дзержинск

Речное шоссе, 5

Казань

проспект Победы, 173
тел. +7 843 500 50 86

Ростов-на-Дону

ул. 50-летия Ростсельмаша, д. 1/52
тел. +7 863 303 46 46

Краснодар

Ейское шоссе, 75, пос. Березовый

Екатеринбург

ул. Предельная, д. 57, корпус 4
тел. +7 343 226 04 56

Новосибирск

ул. Северный проезд (Кировский р-н) д. 3/8
тел. +7 383 383 29 42

Киев

ул. Владимира Сосюры, 68
тел. +380 44 502 50 00

Алматы

ул. Домбровского 3А
тел. +7 727 346 66 14

Минск

ул. Бегомльская, 23
тел. +375 17 289 84 74

Ташкент

ул. Истикбол, 34
тел. +998 71 205 81 83
 +998 97 111 29 25