

Компания «Маком Рус»



Butter Buds Non-Dairy – натуральные вкусоароматические ингредиенты сделаны на основе растительного сырья и имеют вкусовой профиль молочных продуктов. Производитель – компания Butter Buds Inc (США).

Ингредиенты Butter Buds Non-Dairy успешно используются в производстве веганских продуктов и продуктов без лактозы.

Веганские продукты – одни из наиболее востребованных и самых быстро развивающихся секторов пищевого производства в развитых странах мира. Российская пищевая промышленность подхватывает тенденцию веган, и с каждым днем все больше производителей интересуются производством веганских продуктов.

Ингредиенты Butter Buds Non-Dairy:

- придают продуктам полноту и насыщенность вкуса;
- помогают замаскировать нежелательные вкусовые ноты растительных белков;
- усиливают ощущение жирности, не повышая жирность продукта;
- гипоаллергенны;
- имеют сертификат Vegan;
- не содержат холестерин и имеют сертификаты Kosher и Halal;
- подходят для производства продуктов с чистой этикеткой.

Butter Buds Non-Dairy применяются для создания и улучшения вкуса веганских йогуртов, мороженого, спредов, аналоговых мясных и сырных продуктов, глазури, десертов, конди-

терских изделий, соусов, напитков и других продуктов.

Компания Hydrosol

Stabilol PQP 1 – комплексная пищевая добавка для производства творожных начинок в кондитерской промышленности, а также для использования при



изготовлении полуфабрикатов. Эта стабилизационная система предназначена для увеличения выхода творожного продукта и придания ему специальных свойств, таких как термостабильность, устойчивость к замораживанию/размораживанию.

Добавка проста в использовании: достаточно просто внести в творожную массу и перемешать. Подходит для любого сырья, придавая конечному продукту желаемые термостабильные свойства.

DuPont Nutrition & Biosciences (Dupont N&B)

Yo-Mix Prime cultures – серия стартовых культур для йогурта, которая объявлена «новым отраслевым стандартом для производителей йогуртов». Благодаря применению различных культур в ассортименте производители могут рассчитывать на улучшение контроля над текстурой, уровнем pH и стабильностью качества йогурта во всех каналах распределения. В дополнение к увеличенной гибкости обработки, произво-



дители могут также добиться снижения затрат на добавленный сахар в рецептуре.

Используя эти отборные культуры, производители йогуртов могут рассчитывать на экономию затрат за счет уменьшения количества сухого обезжиренного молока, которое обычно добавляется для улучшения текстуры йогурта.

«Предельная мягкость» йогурта, произведенного с помощью Yo-Mix Prime, способствует такому же восприятию сладости, даже при более низком уровне содержания сахара. Также производители теперь могут иметь больший контроль над pH йогурта и стабильностью в течение срока годности.

Серия Yo-Mix Prime универсальна, может быть использована для изготовления перемешанного йогурта, питьевого, греческого и концентрированного йогурта. Кроме того, она также может быть использована для производства некоторых национальных кисломолочных продуктов, например ряженки.

Компания PureCircle



NSF-02 – натуральный ароматизатор стевии / natural stevia flavor, мощное и ценное вкусовое решение для пищевых продуктов и напитков.

NSF-02 позволяет повысить качество сладости и сбалансировать общий вкусовой профиль, сводя к минимуму посторонние нотки и послевкусие. Ароматизатор производится из листьев стевии и маркируется как натуральный ароматизатор.

Как и другие ароматизаторы на основе стевии в портфолио PureCircle, NSF-02 обеспечивает различную синергию в зависимости от того, в производстве

какого продукта используется данный ингредиент.

Ароматизаторы PureCircle stevia обладают несколькими модифицирующими свойствами, такими как усиление специфических вкусовых нот (например, цитрусовые, какао, ваниль и т.д.), маскировка таких нот, как горечь и металлический привкус, и даже уменьшение содержания натрия.

Компания Arla Foods Ingredients

Nutrilac® – натуральный заменитель яичных продуктов на основе высококачественного сывороточного протеина. Продукт обладает свойствами, аналогичными свойствам яиц, и рядом преимуществ.

Продукт помогает пекарям уменьшить свою зависимость от яиц, создавая выпечку и пирожные, привлекательные для потребителя, с длительным сроком годности.

Сенсорные оценки, проведенные внешними панелями, показывают, что изделия, изготовленные с использованием Nutrilac®, сохраняют более влажный, свежий вид в течение всего срока годности и имеют менее хрупкую, более упругую крошку.

Применение Nutrilac® также обеспечивает большую безопасность поставок и помогает производителям избежать риска, связанного с колебаниями цен



на яйца. Nutrilac® имеет более длительный срок хранения, чем свежие яйца, и не требует охлаждения, что позволяет экономить затраты на транспортировку без охлаждения. Другое преимущество – более низкие требования к складскому пространству, один пакет Nutrilac® может заменить около 4000 яиц.