

**ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ  
ПЕРЕРАБОТКИ  
ФРУКТОВ И ЯГОД**



**A·SALT**

PASSION LIVES HERE

ЛИДЕРСТВО • ПОСТАВКИ • ПРОДУКТЫ

# О НАС

**A-SALT** — глобальный торгово-логистический оператор и эксклюзивный дистрибьютор продукции ведущих мировых производителей.

Нашими клиентами являются более 1000 крупных и средних предприятий молочной, масложировой, мясной и кондитерской промышленности, а также компании-производители химической, косметической продукции, спортивного и функционального питания.

Головной офис компании расположен в Санкт-Петербурге. Система логистических центров разработана таким образом, чтобы обеспечить гибко и оперативное реагирование на любые запросы клиентов.

Наши представительства:

- Москва
- Минск
- Амстердам
- Барселона
- Дубай

Логистические центры:

- Санкт-Петербург
- Москва
- Новороссийск
- Омск
- Вильнюс

# НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



ОБШИРНАЯ ТОРГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ



ЛОГИСТИЧЕСКИЙ СЕРВИС 5PL



RESEARCH & DEVELOPMENT



ПОДБОР СЛОЖНОГО СЫРЬЯ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

# ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ



## ГУАРОВАЯ КАМЕДЬ (E412)

Универсальный загуститель, стабилизатор.

**Применение:** фруктово-ягодные начинки и наполнители, джемы, пюре.

**Функции:** регулирует вязкость, стабилизирует эмульсии, повышает упругость и плотность.

**Производитель:** Neelkanth Polymers (Индия)

## КСАНТАНОВАЯ КАМЕДЬ (E415)

Является гидрофильным коллоидом и используется для загущения и стабилизации различных растворов в пищевых производствах, эмульсий, пен и суспензий.

**Применение:** фрукто-ягодные наполнители, термостабильные начинки, фруктовые консервы.

**Функции:** загущает и стабилизирует консистенцию.

**Производители:** Deosen (Китай), Meihua (Китай), Fufeng (Китай)



## КАМЕДЬ ТАРЫ (E417)

Загуститель, стабилизатор натурального происхождения, наиболее эффективен в сочетании с другими гидроколлоидами.

**Применение:** фруктово-ягодные начинки и наполнители, джемы, пюре.

**Функции:** загущает, стабилизирует, является гелеобразователем и средством для капсулирования.

**Производитель:** Exandal (Перу)

## КАРРАГИНАН

Природный гелеобразователь, получаемый при переработке красных морских водорослей.

**Применение:** для производства жевательного мармелада с жидким центром.

**Функции:** придает более плотную и жевательную структуру; повышает пластичность.

**Производители:** BLG (Китай), Amarta (Индонезия), PT Rote (Индонезия)



## КРАСИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ

Натуральные и синтетические виды. Сухие, жидкие, эмульсионные формы красителей.

**Применение:** фруктово-ягодные начинки и наполнители, джемы, пюре.

**Функции:** придают готовому продукту нужный цвет.



## ГЕЛЛАНОВАЯ КАМЕДЬ (E418)

Полисахарид, получаемый в результате метаболических процессов бактерий *Sphingomonas elodea*.

**Применение:** в термостабильных фруктовых начинках, характеризующихся малым содержанием сухих веществ (до 50%).

**Функции:** делает начинку более мягкой, придает более нежный вкус и аромат.

**Производитель:** BLG (Китай)



## КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛЛЮЛОЗА (E466)

Универсальный загуститель/стабилизатор, работающий в широком температурном диапазоне и обладающий высокой вязкостью.

**Применение:** фрукто-ягодные наполнители, термостабильные начинки, фруктовые консервы.

**Функции:** обеспечивает высокую влагосвязывающую и влагоудерживающую способность, увеличивает выход готового продукта и стабилизирует консистенцию в готовых изделиях.

**Производитель:** Nouryon Chemicals (Нидерланды)



## ЖЕЛАТИН

Растворимый белок, который функционирует как прозрачный загуститель в пищевых продуктах.

**Применение:** желе, фруктовый мармелад.

**Функции:** образует гель и стабилизирует консистенцию.

**Производители:** Амин Био (Узбекистан), Можелит (Беларусь), E-King (Китай)

# КРАХМАЛЫ

---



## МОДИФИЦИРОВАННЫЕ КРАХМАЛЫ

Химически или физически модифицированные крахмалы способны усилить изначальные свойства, повысить устойчивость.

**Применение:** термостабильные начинки, фруктово-ягодные наполнители, джемы, желе.

**Функции:** загущают и стабилизируют консистенцию, выступают в качестве носителя, наполнителя, эмульгатора.

**Производители:** НД-Техник (РФ), КМС (Дания), Foodchem (Китай)

## НАТИВНЫЕ КРАХМАЛЫ

Крахмалы натурального происхождения, не являющиеся пищевой добавкой.

**Применение:** фруктово-ягодные наполнители и начинки, джемы, желе.

**Функции:** загущают и формируют структуру и консистенцию; выступают в качестве наполнителя, стабилизатора; удерживают влагу.

# АРОМАТИЗАТОРЫ

---



## АРОМАТИЗАТОРЫ

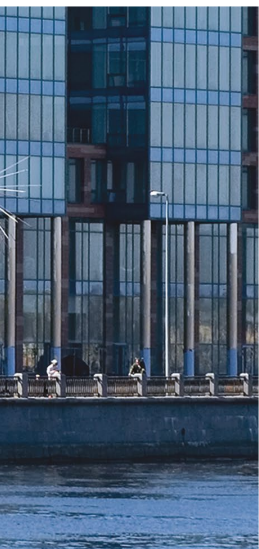
Натуральные и пищевые. Жидкие и порошковые. Жирорастворимые и водорастворимые.

**Применение:** фруктово-ягодные начинки и наполнители, джемы, пюре.

**Функции:** позволяя добиться стабилизации вкуса и аромата пищевых продуктов; восстановить вкус и аромат, утраченные в процессе переработки; усилить натуральный вкус и аромат; придать вкус и аромат продуктам, не имеющим вкуса.

**Производитель:** Fontarome (Франция)





[www.a-salt.com](http://www.a-salt.com)  
Email: [office@a-salt.com](mailto:office@a-salt.com)  
Тел.: +7 (812) 449-77-67

197022, Аптекарская наб., 20А, БЦ «Авеню», офис 621,  
Санкт-Петербург, Россия