



# ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВ

(ПОЛУТВЕРДЫХ, ИМИТАЦИОННЫХ,  
ПЛАВЛЕННЫХ, ТВОРОЖНЫХ)



# 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 пищевой промышленности, а также компании-производители химической, косметической продукции, спортивного и функционального питания.

Один из наших ключевых видов деятельности - это экспорт агропродукции (зерновых, бобовых, масличных культур и т.д.), а также продуктов их переработки. Мы работаем напрямую с крупнейшими агрохозяйствами и производителями России. Нашими партнерами являются маслозаводы и зерновые терминалы, мукомольные и комбикормовые заводы, а также ряд крупнейших зернотрейдеров.

Также мы являемся одним из крупнейших импортеров зеленого кофе и экструдированных кормов для рыбных хозяйств.

Наши офисы расположены в крупнейших городах:

- Санкт-Петербург
- Москва
- Минск
- Амстердам
- Барселона
- Дубай

Логистические центры:

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

**>100**

**СОТРУДНИКОВ**

**>600**

**ПАРТНЁРОВ**

**>1000**

**SKU**

**>15**

**ЛЕТ ОПЫТА**

# НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



## ОБШИРНАЯ ТОРГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Мы предлагаем широкий ассортимент ингредиентов для различных производственных отраслей, обеспечивая индивидуальные условия для каждого клиента, гарантируя гибкие условия сотрудничества и конкурентоспособные цены, которые позволяют удовлетворить все потребности наших клиентов.



## ЛОГИСТИЧЕСКИЙ СЕРВИС 5PL

Мы предоставляем полный комплекс логистических услуг 5PL – от планирования и координации цепочек поставок до складского хранения и доставки клиенту, гарантируя своевременность и точность выполнения заказов и позволяя сэкономить ресурсы клиентов.



## R&D

Мы понимаем, что инновации играют важную роль в нашей отрасли. Поэтому наша команда R&D занимается вопросами подбора ингредиентов, их конкретной модификации, определяет оптимальные дозировки и технологические режимы на всех этапах производства, оптимизирует иные производственные процессы, чтобы наши клиенты могли оставаться конкурентоспособными на рынке.



## ПОДБОР СЛОЖНОГО СЫРЬЯ

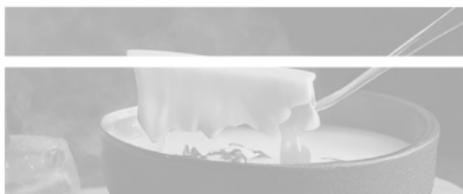
Мы владеем навыками и опытом в поиске сложного сырья. Наша команда экспертов тщательно изучает рынок и устанавливает партнерские отношения с надежными поставщиками по всему миру, обеспечивая своим клиентам доступ к ингредиентам высокого качества.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

A-SALT оказывает профессиональную технологическую поддержку на всех этапах разработки и внедрения пищевых ингредиентов, включающую посещения производств, обучение персонала, участие в выпуске пробных партий продукции с использованием поставляемых компонентов; в собственной лаборатории технологи компании составляют и тестируют новые рецептуры.

# СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



## СЫЧУЖНЫЙ КАЗЕИН

**Применение:** при помощи сычужного казеина получают плавные и имитационные сыры со стабильной пластичностью, трехмерной структурой и отличными показателями удержания влаги и жиров.

**Функции:** ингредиент с успехом заменяет сычужные сыры, на основе которых готовят сырные изделия, повышает выход готовой продукции, улучшает структуру, улучшает качество натирания сыра для пиццы, обеспечивает стабильно эластичные нити при каждом повторном запекании.

**Производитель:** Armor Proteines (Франция)

## КРАХМАЛЫ



## МОДИФИЦИРОВАННЫЕ КРАХМАЛЫ

Химически или физически модифицированные крахмалы применяются с целью усиления изначальных свойств, повышения устойчивости.

**Применение:** для производства имитационных, рекомбинантных сыров, сырных продуктов используют различные виды крахмалов:

- Крахмал картофельный модифицированный,
- Крахмал из восковой кукурузы модифицированный
- Крахмал тапиоковый модифицированный

**Функции:** используя крахмалы, можно получить структуру любого сыра – начиная от мажущейся и кремообразной и заканчивая плотной, ровной структурой. Крахмалы позволяют частично, либо полностью заменить дорогостоящее молочное сырье, например казеин или казеинат натрия.

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



# КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ A-SALT



АТИКУЛ	ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА, %	СВОЙСТВА
A-Salt DY 3000	Творожный сливочный сыр, плавленый сыр	E412, E410, E415	0,3-0,8	Способствует получению устойчивой эмульсии, не отделяющей сыворотку. Предотвращает коагуляцию казеина.
A-Salt DY 3500	Сыр твёрдый/полутвёрдый	E471, E407, E412	0,25-0,5	Способствует увеличению влагосвязывающей способности продукта, уменьшая тенденцию к синерезису. Позволяет сохранить заданную консистенцию продукта после фасовки и в процессе хранения; предотвращает коагуляцию казеина.
A-Salt DY 4700	Сливочный творожный сыр и творожный сыр	E1422, E410, E412	1,0-1,2	Удерживает влагу в продукте; обеспечивает стабильность на протяжении всего срока годности; сохраняет свои свойства после цикла заморозки и дефростации;
A-Salt DY 4200	Плавленые сыры и сырные продукты в треугольниках и слайсах	E1422, E407	0,8-1,5	Устойчив к технологическому процессу. Имеет высокую влагосвязывающую способность. Удешевляет сырьевую себестоимость.
A-Salt DY 4100	Плавленые сыры и сырные продукты	E407, E412, E415	0,3-0,8	Удерживает влагу в продукте; защищает структуру от разрушения при механическом воздействии; устойчив к температурному воздействию.
A-Salt MF 5000	Сыр мягкий, полутвердый, моцарелла	E460, E466, E471	0,2-0,8	Обладает высокой влагосвязывающей и влагоудерживающей способностью; создает плотную текстуру. Помогает снижению себестоимости, при этом не ухудшая качество продукта.
A-Salt MF 5100	Сыр мягкий, полутвердый, моцарелла	E460, E466	0,2-0,8	Обладает высокой влагосвязывающей и влагоудерживающей способностью; создает плотную текстуру. Помогает снижению себестоимости, при этом не ухудшая качества продукта.
A-Salt MF 5200	Сыр мягкий, полутвердый, моцарелла	E1422, E460, E466, E471	0,5-3,0	Обладает высокой влагосвязывающей и влагоудерживающей способностью. Создает плотную консистенцию. Устойчив к механическим воздействиям.

# СТРУКТУРООБРАЗОВАТЕЛИ



## КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛЛЮЛОЗА (E466)

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

**Применение:** применяют в производстве сыров и сырных продуктов для предотвращения осаждения казеина при низком pH и высоких температурах, стабилизации молочных белков и связывания белков в плавленых сырах.

**Функции:** способствует улучшению желирующих свойств, консистенции и стабильности, предотвращает выделение избыточной влаги (синерезис).

**Производитель:** Nouryon Chemicals (Нидерланды)



## КАРРАГИНАН

Природный загуститель, хороший влагосвязывающий, стабилизирующий и желирующий агент, получаемый из определенных видов красных водорослей (класса Rhodophyceae).

**Применение:** производство плавленых сыров.

**Функции:** используется для придания продукту устойчивости к механической обработке в производственных процессах. Предотвращает образование вязкости. Сохраняет плотность продукта при расфасовке. Защищает от «подгорания».

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

## ЭМУЛЬГАТОРЫ

Благодаря строению своих молекул концентрируются на границе раздела водной и жировой фаз и обеспечивают возможность образования и сохранения однородной дисперсии двух или более несмешивающихся веществ.

**Применение:** мягкие, полутвёрдые сыры, моцарелла.

**Функции:** обеспечивают равномерное распределение компонентов рецептуры, эффективное диспергирование и эмульгирование жиров.

**Производитель:** Fine Organics (Индия)

# СОЛИ-ПЛАВИТЕЛИ



## СМЕСИ ФОСФАТОВ

**Функции:** Соли-плавители являются регуляторами активной кислотности среды, в которой происходит процесс плавления сыря, содержащего белок. Действуя как ионообменники, соли-плавители способствуют переходу малорастворимых казеинатов кальция в более растворимые казеинаты натрия, пептизации белка (пептиды потом выступают эмульгатором жирового компонента), его гидратации и повышению влагоудерживающей способности.

**Производитель:** A-SALT представляет на рынке РФ производителя SDBNI (Юж. Корея) и его серию смесей фосфатов "EMULIX":

ВИД СЫРА	КОД	СОСТАВ	КРЕМ.ЭФФЕКТ/ ИОН. ОБМЕН	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> %	PH (1% РАСТВОРА)	ДОЗИ- РОВКА, %
Плавленный сыр	EMULIX FP70	E339(ii), E452(i)	Низкий/ Высокий	62,0-68,0	6,7-7,3	1,4-1,8
Имитационная моцарелла (для пиццы)	EMULIX FP71	E331(iii), E452(i), E340(ii)	Нет/ Средний	23,0-29,0	6,8-7,4	0,7-1,0
Твёрдый и пастообразный плавленный сыр	EMULIX FP77	E331(iii), E339(ii), E450(iii), E452(i)	Средний/ Средний	48,0-54,0	7,4-8,0	1,5-2,0
Пастообразный плавленный сыр	EMULIX P67	E339(ii), E450(i), E452(i)	Средний/ Средний	58,5-64,5	6,4-7,0	0,7-1,5
Пастообразный плавленный сыр	EMULIX P84	E339(ii), E452(i)	Высокий/ Средний	53,0-59,0	8,1-8,7	0,7-1,5





[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