



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

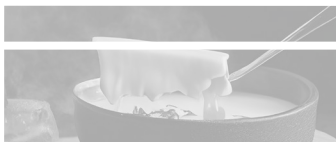
Мы владеем навыками и опытом в поиске сложного сырья. Наша команда экспертов тщательно изучает рынок и устанавливает партнерские отношения с надежными поставщиками по всему миру, обеспечивая своим клиентам доступ к ингредиентам высокого качества.



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 плавленные 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)

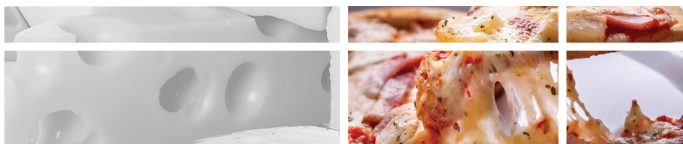


КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ A-SALT



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



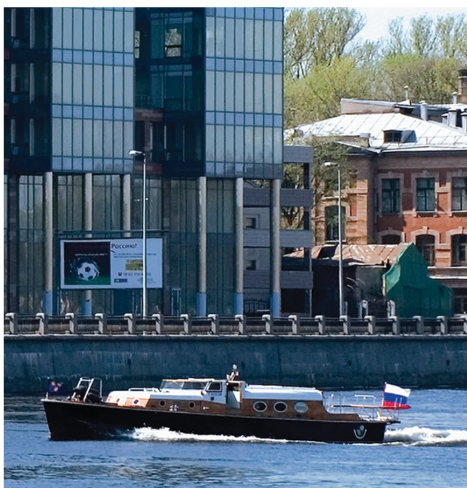
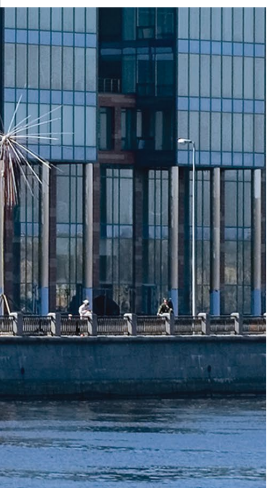
СМЕСИ ФОСФАТОВ

Функции: Соли-плавители являются регуляторами активной кислотности среды, в которой происходит процесс плавления сыра, 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 ₂ O ₅ %	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

Email: office@a-salt.com

Тел.: +7 (812) 449-77-67

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