

ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

—
для молочной
промышленности



Телефоны:

8-800-250-36-63 многоканальный,
звонок по России бесплатный
(495) 970-67-35,
(495) 660-01-00 доб. 712, 713, 714

Адрес:

г. Москва ул. Рябиновая д. 53

Адрес электронной почты:

отдел продаж: sales@okpi.ru

отдел снабжения: zakaz@okpi.ru

по общим вопросам: info@okpi.ru

Сайт:

<http://ochakovo-food.ru/>



О КОМПАНИИ

Компания Очаковский комбинат пищевых ингредиентов основана 26 февраля 2008г.

Основное направление деятельности – производство пищевых ингредиентов и добавок способных заместить основное дорогостоящее сырье в пищевом продукте с сохранением свойств готового изделия.

Продукты компании:

- ячменная мука - замена мясного сырья в производстве колбас, степень замещения 5-8% мяса
- рисовая мука – замена основного сырья в производстве мясных полуфабрикатов, степень замещения 5-8%
- кукурузная мука различных фракций – индивидуально или в составе комбинированных смесей в качестве панировки для полуфабрикатов и фаст-фуда
- мальтодекстрин – замена сухого молока в молочных продуктах, степень замещения 20-30% сухого молока
- полу-рафинированные каппа и йота каррагинаны для мясной и молочной промышленности
- комплексные пищевые добавки для мясной промышленности - рассолы для натуральных полуфабрикатов и деликатесных продуктов, комплексные стабилизаторы-эмульгаторы, вкусо-ароматические добавки (бульоны, ароматизаторы, маринады)
- комплексные пищевые добавки для молочной промышленности – стабилизаторы-эмульгаторы для йогуртов, пудингов, молочных и кисломолочных продуктов

Стратегическая цель – стать крупнейшей компанией на рынке производства наполнителей для пищевой промышленности.

Способом реализации стратегии является: внедрение в производство новых пищевых ингредиентов, расширение ассортимента продаваемой продукции, ввоз продукции из Европы и Китая, производство высокотехнологичных пищевых ингредиентов.

Проблема и Решение

Основная проблема на рынке пищевых продуктов – рост стоимости основных продуктов выше инфляционных ожиданий на 15-22%. Это связано с ростом уровня населения земли и повышением потребления пищевых продуктов. Компании производители готовой продукции постоянно рассматривают возможность замещения основного сырья, так как это напрямую связано с высокой конкуренцией на рынке готовых продуктов.

Очаковский комбинат пищевых ингредиентов предлагает замещение основного сырья более дешевыми аналогами со схожими функциональными и питательными свойствами.

В 2008 году компания предложила на рынок рисовую муку как замену дорогим европейским модифицированным крахмалам.

В 2009 году компания предложила на рынок ячменную муку как замену мясного сырья в мясопереработке. Компания согласовала использование ячменной муки с Всероссийским научно-исследовательским институтом мясоперерабатывающей промышленности им. Горбатова, институт рекомендует с 2010 года внедрение ячменной муки в технологию производства колбас, котлет,пельменей, полуфабрикатов, сосисок, сарделек.

В 2010 году компания открыла Центр Снабжения Мясных Производств в ассортименте компании появились соевый текстурат, клетчатка, фосфаты, консерванты, продукты крови (плазма, гемоглобин).

В 2011 году компания предложила на рынок молочной продукции мальтодекстрин, на рынок мясопереработки – функциональные пищевые добавки, рассолы для инъектирования, массирования и замачивания мяса.

В 2012 году компания выпускает более 20 новых продуктов для пищевой промышленности.

В 2012-2013 году компания представила на рынок комплексные пищевые добавки серии «Молочная сила» для кисломолочных продуктов, на разработку которой ушло более двух лет. В линейке представлено более 15 решений для различных видов кисломолочной продукции.

В 2014-2015 году компания выводит на рынок продукты переработки соевых бобов – изолят, концентрат. Расширяется линейка предложений для производителей кисломолочных продуктов.

В середине 2015г получен сертификат «Халяль» на ассортимент выпускаемой продукции.

В 2016 г компания вышла на международный рынок для реализации своей продукции. Запущено производство каррагинанов марки «Гельмарин». Запущено производство какао-порошка.



Рыночные возможности

Компания представлена на рынке пищевых ингредиентов 9 лет. За это время компания имеет безупречную репутацию, за 9 лет не было предъявлено ни одной претензии по качеству продукции.

Мы ежегодно предлагаем новые ингредиенты, технологии, методы производства, консультации, маркетинговые исследования и «срезы» рынка.

Мы рады каждому нашему клиенту, в компании действует программа Максимальной Лояльности к Клиентам и Потенциальным Партнерам.

Комплексные пищевые добавки для сгущённых молочных продуктов и молочных коктейлей

Стабилизатор Молочная сила CM 01

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: плавленные сыры-0,4-0,6%, сгущенные молочные продукты 0,3-0,5% варенный сгущенный молочный продукт 0,6-0,8%;

Назначение: Структурообразователь;

Состав: Стабилизаторы (E407a), глюкоза, желирующий агент (E508), загуститель (E425).

Преимущества использования:

- обладает высокой влагосвязывающей способностью;
- образует прочный гель;
- стабилизирует систему;
- улучшает структурные свойства.

Стабилизатор Молочная сила CM 02

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: для вареного сгущенного молочного продукта 0,7-1%; сгущенный молочный продукт (белый) 0,3-0,4%;

Назначение: Структурообразователь;

Состав: Тщательно сбалансированный комплекс на основе стабилизаторов (E 407), пектинов (E440).

Преимущества использования:

- образует прочный гель;
- обладает высокой влагосвязывающей способностью;
- стабилизирует систему;
- улучшает структурные свойства.

Стабилизатор Молочная сила СГМ

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: для молочных напитков (коктейлей) 0,03-0,05 % (в зависимости от требуемой консистенции); для плавленных сыров 0,25-0,5%;

Назначение: Структурообразователь;

Состав: Тщательно сбалансированный комплекс на основе стабилизаторов (E 407a), стандартизован хлоридом калия.

Преимущества использования:

- структурообразователь;
- обладает высокой влагосвязывающей способностью;
- стабилизирует систему;
- улучшает структурные свойства.



Комплексные пищевые добавки для кисломолочных продуктов

Стабилизатор Молочная сила KM 01

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: Кисломолочные продукты (питьевой йогурт) – 0,6-0,9%;

Назначение: Стабилизатор консистенции;

Состав: Молочный белок, загуститель (E440), желатин.

Преимущества использования:

- придаёт продукту нежную, мягкую консистенцию и сливочный вкус;
- предупреждает синерезис;
- стабилизатор не содержит крахмал что придает продукту статус полезного.

Стабилизатор Молочная сила KM 02

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: йогурт – 0,9-1,2% сметана: м.д.ж.10% – 0,7-0,9%; м.д.ж.15% – 0,4-0,5%; м.д.ж. 20% – 0,3-0,4%.

Назначение: Стабилизатор консистенции, загуститель;

Состав: Крахмал модифицированный (E1442), пектины (E440).

Преимущества использования:

- связывает свободную влагу;
- предотвращает синерезис;
- сохраняет структуру после расфасовки;
- дает коллоидную защиту белка;
- способствует увеличению вязкости при охлаждении.



Стабилизатор Молочная сила KM 03

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: Сметанные продукты – 0,4-0,9%;

Назначение: Стабилизатор консистенции;

Состав: Желатин, модифицированный крахмал (E1442).

Преимущества использования:

- стабилизирует консистенцию;
- формирует короткую, желеобразную консистенцию;
- уменьшает тенденции к синерезису;
- позволяет сохранить структуру продукта неизменной после расфасовки и в процессе хранения.



Стабилизатор Молочная сила KM 04

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: Питьевые йогурты – 0,6-0,9%;

Назначение: Стабилизатор консистенции;

Состав: Желатин, модифицированный крахмал (E1442), гуаровая камедь (E412).

Преимущества использования:

- стабилизирует консистенцию;
- даёт стабильную вязкую структуру;
- уменьшает тенденции к синерезису;
- позволяет сохранить структуру продукта неизменной после расфасовки и в процессе хранения.

Стабилизатор Молочная сила KM 48

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: для йогуртов (десертных) 1,8-2,5%, в зависимости от требуемой консистенции дозировку можно изменять; для питьевых 0,5-0,8%, в зависимости от требуемой консистенции дозировку можно изменять; для сметаны 0,3-0,9%

Назначение: Стабилизатор консистенции;

Состав: Тщательно сбалансированный комплекс на основе модифицированных крахмалов, пектинов.

Преимущества использования:

- обеспечивает защиту белка во время тепловой обработки;
- придает продукту однородную, вязкую консистенцию с глянцем;
- предотвращает синерезис.

Стабилизатор Молочная сила KM 05

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: Питательные йогурты – 1,0-1,2%;

Назначение: Стабилизатор консистенции;

Состав: Модифицированный крахмал E1442, пектин E440.

Преимущества использования:

- стабилизирует консистенцию;
- даёт плотную, густую структуру, в меру колющуюся, без тягучести;
- уменьшает тенденции к синерезису;
- позволяет сохранить структуру продукта неизменной после расфасовки и в процессе хранения;
- возможность использования в халляльных продуктах.

Стабилизатор Молочная сила KM 06

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: Десертные йогурты – 1,8-2,0%;

Назначение: Стабилизатор консистенции;

Состав: Желатин, модифицированный крахмал (E1442), пектин (E440).

Преимущества использования:

- стабилизирует консистенцию;
- даёт плотную, короткую структуру;
- уменьшает тенденции к синерезису;
- позволяет сохранить структуру продукта неизменной после расфасовки и в процессе хранения.

Стабилизатор Молочная сила KM 07

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: Сливочные, молочные десерты – 1,7-1,8%;

Назначение: Стабилизатор консистенции;

Состав: Желатин, модифицированный крахмал (E1442).

Преимущества использования:

- даёт стабильную, в меру плотную структуру;
- препятствует расслоению консистенции в процессе транспортировки и хранения;
- позволяет заморозить продукт без появления кристаллов льда в теле продукта;
- при размораживании сохраняет структуру продукта без выделения влаги.





Стабилизатор Молочная сила КМ 08

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: Ряженковый продукт: 0,5-0,7%; кефирный продукт: 0,3-0,5%.

Назначение: Стабилизатор консистенции;

Состав: Желатин, модифицированный крахмал (E1413), гуаровая камедь (E412).

Преимущества использования:

- уменьшает тенденцию к синерезису;
- предотвращает разжижение продукта при хранении;
- обеспечивает однородную, кремообразную консистенцию, глянцевую поверхность;
- стабилизирует содержание сухих веществ.

Стабилизатор Молочная сила КМ 09

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: Кисломолочные напитки, сметаны и сметанные продукты м.д.ж.10%;

Назначение: Стабилизатор консистенции, повышение вязкости готового продукта (после ферментации);

Состав: Смесь модифицированных крахмалов (E1422).

Преимущества использования:

- придает продукту необходимую консистенцию;
- предупреждает синерезис;
- позволяет сохранить структуру продукта неизменной после расфасовки и в процессе хранения.

Комплексные пищевые добавки для творожных продуктов

Стабилизатор Молочная сила ТМ 01

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: Творожные продукты – 0,3-0,5%;

Назначение: Обогащение белком, увеличение выхода;

Состав: Молочный протеин, пищевые пшеничные волокна.

Преимущества использования:

- увеличивает выход готового продукта;
- улучшает структуру творожного продукта, делает ее более плотной, рассыпчатой (без наличия крупинок);
- улучшает вкус творожного продукта, придает более выраженный молочный вкус;
- обогащает молочную смесь белком.

Стабилизатор Молочная сила ТМ 02

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: Творожный продукт, сырок – 1,5-2%;

Назначение: Стабилизатор;

Состав: Модифицированный крахмал E1414, гуаровая камедь E412.

Преимущества использования:

- связывает свободную влагу;
- облегчает процесс формирования сырка;
- позволяет сохранить структуру продукта неизменной после расфасовки и в процессе хранения;
- улучшает адгезионные свойства (прилипание) глазури при нанесении на сырок.

Стабилизатор Молочная сила ТМ 04

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: Творожный продукт, сырки глазированные – 1,5-2%;

Назначение: Стабилизатор;

Состав: Модифицированный крахмал E1414, ксантановая камедь E415;

Преимущества использования:

- дает эластичную структуру;
- облегчает процесс формирования сырка;
- позволяет сохранить структуру продукта неизменной после расфасовки и в процессе хранения;
- улучшает адгезионные свойства (прилипание) глазури при нанесении на сырок;
- не даёт привкус в продукте;
- уменьшает тенденцию к синерезису (удержание влаги).



Стабилизатор Молочная сила ТМ 06

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: Творожные продукты, глазированные сырки – 0,15-0,5 % (в зависимости от требуемой консистенции)

Назначение: Стабилизатор;

Состав: Тщательно сбалансированный комплекс на основе пищевых волокон, ксантановой камеди, стабилизатора Е466.

Преимущества использования:

- не содержит крахмал!
- связывают свободную влагу;
- облегчает процесс формирования сырка;
- улучшает адгезионные свойства (прилипание) глазури при ее нанесении на сырок;
- уменьшает тенденцию к синерезису (удержание влаги);
- позволяет сохранить структуру продукта неизменной после расфасовки и в процессе хранения.

Стабилизатор Молочная сила ТМ 07

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия);

Область применения, дозировка: Творожный продукт – 0,4-1%

Назначение: Обогащение белком, увеличение выхода;

Состав: Тщательно сбалансированный комплекс на основе молочного белка, модифицированного крахмала (Е1422), регулятора кислотности (Е331).

Преимущества использования:

- придает продукту необходимую консистенцию;
- предупреждает синерезис;
- позволяет сохранить структуру продукта неизменной в процессе хранения.



Каррагинан «Гельмарин»

Каррагинан, один или в смеси с другими камедями, нашел большое применение в молочной промышленности. Поскольку он проявляет специфические свойства в молочных системах, его используют для приготовления различных молочных десертов: пудинги, заварной крем, шоколадное молоко, взбитые сливки и т.п.

Преимущества использования каррагинана «Гельмарин» в молочной промышленности:

- низкий расход продукта
- легкая растворимость при температурах, не превышающих 70°C
- низкая вязкость при температурной обработке (упрощает производственный процесс)
- отсутствие вкуса и аромата

Использование каррагинана можно характеризовать следующим образом:

- Загуститель: повышает вязкость систем за счет уменьшения взаимодействия между частицами.
- Желирующий агент: образует трехмерную цепочку, свойства (строение, сила геля, прозрачность) могут быть преобразованы в смеси с другими камедями (синергизм), в присутствии солей, сахара и др.
- Стабилизатор: стабилизирует частицы суспензии от сепарации (разделения).

Распространенные молочные продукты и уровень расхода каррагинана «Гельмарин»:

<i>Область применения</i>	<i>Назначение</i>	<i>Дозировка</i>
Пироги и заварной крем	Поддерживает кремообразную консистенцию	0,10 – 0,30%
Шоколадное молоко	Сохраняет гладкость и хороший внешний вид такого молока	0,02 – 0,03%
Мороженое, фруктовый лед	Совместно с камедями придает кремообразную консистенцию и предотвращают образование кристалликов льда после процесса замораживания-оттаивания	0,01 – 0,04%
Быстрорастворимые смеси	Как стабилизатор и загуститель	0,03 – 0,06%
Шоколадный мусс	Создает слабые и тиксотропные гели	0,1 – 0,3%

<i>Область применения</i>	<i>Назначение</i>	<i>Дозировка</i>
Плавленый сыр	В комбинации с камедями предотвращает синезис и обеспечивает стабильность	0,01 – 0,04%
Детские молочные смеси	Небольшое количество предотвращает выпадение осадка нерастворимого кальция при хранении	0,01 – 0,02%
Пудинг	Совместно с фосфатами способствуют быстрому желированию после перемешивания и последующего приготовления	0,2 – 1,0%
Фруктовые йогурты	Образует нужную консистенцию и сохраняет фрукты твердыми в суспензии	0,01 – 0,03%

Каппа-каррагинан полурафинированный «Гельмарин»(E407)

Производитель: ООО «Очаковский комбинат пищевых ингредиентов» (Россия)

Состав: загуститель (E407), желирующий агент (E508).

Технологические характеристики:

Сила геля, (1,5%), g/cm²>500

Уровень pH, 1,5% раствора 8.0-11.0

Йота-каррагинан полурафинированный «Гельмарин»(E407)

Производитель: ООО «Очаковский комбинат пищевых ингредиентов» (Россия)

Состав: стабилизатор E407 (водоросли вида Euchema Cottoni).

Технологические характеристики:

Вязкость (mPa.s) > 5.0

Уровень pH, 1,5% раствора - 8,0-11,0

Каппа-каррагинан рафинированный «Гельмарин»(E407)

Производитель: ООО «Очаковский комбинат пищевых ингредиентов» (Россия)

Состав: загуститель (E407), желирующий агент (E508).

Технологические характеристики:

Сила геля, (1,0%), g/cm²>1000

Уровень pH, 1,5% раствора 8.0-11.0

Сухой глюкозный сироп

Производитель: ООО «Очаковский комбинат пищевых ингредиентов» (Россия)

Область применения: может использоваться как сахарозаменитель, обладающий способностью улучшать органолептические показатели продуктов. Сухой глюкозный сироп используется в следующих сферах:

- Для производства детского питания;
- В молочной промышленности;
- Для производства продуктов быстрого приготовления;
- В пищевой сфере для производства различных напитков (как безалкогольных, так и, например, пива), фруктовых и ягодных консервов, а также кетчупов и соусов.
- В производстве мороженого и других замороженных продуктов.

Сухой глюкозный сироп гораздо удобнее в транспортировке чем патока (глюкозный сироп с 78-82% концентрацией), позволяет эффективнее организовывать хранение и дозировку в производстве. Сухой глюкозный сироп может обладать повышенным сроком хранения и может поставляться в упаковке любых объёмов. Перечисленные качества в совокупности делают сухой глюкозный сироп более предпочтительной пищевой добавкой крупных для производств, чем патока.

Технологические характеристики:

- декстрозное число 40 DE;
- pH 4,0-5,0;
- растворимость -мин 98,9%;
- зола -макс 0,25%.

Мальтодекстрин

Производитель: ООО «Очаковский комбинат пищевых ингредиентов» (Россия)

Область применения: мальтодекстрин приятен на вкус, хорошо переваривается и способствует выработке инсулина. Это пищевая добавка, крахмало-продукт, одна из широко используемых в различных отраслях пищевой промышленности, часто используется в продуктах детского питания.

Преимущества мальтодекстрина:

- улучшение растворимости смесей;
- формирование структуры и однородности продукта;
- упрощение добавления ингредиентов с минимальными дозировками, например красителей, ароматизаторов, витаминов и т.п.;
- снижение водопоглотительной способности гигроскопичных компонентов смеси;
- тормозит процесс естественного изменения цвета;
- способствует хорошей диспергируемости и быстрой растворимости продукта в воде.

Технологические характеристики:

- декстрозное число 15-19 DE;
- pH 4,0-5,0;
- растворимость -мин 98,9%;
- зола -макс 0,25%.

BOGASSE КМЦ

Производитель: Китай

Область применения: КМЦ применяется для производства обезжиренного и низкожирного творога, а также для производства творожных изделий. Применение данного ингредиента позволяет увеличить выход готовой продукции, обеспечивает мягкую и нежную консистенцию и привлекательный внешний вид упакованного продукта

Состав: Натриевая соль карбоксиметилцеллюлозы, Е - 466

Технологические характеристики: Вязкость 6000,0 – 7000,0

Преимущества использования:

КМЦ используется в качестве влагоудерживающего компонента, что позволяет вырабатывать творог с наибольшим допустимым содержанием влаги (к примеру 80% влаги для обезжиренного творога) и полностью предотвращает отделение сыворотки на протяжении всего срока хранения готового продукта. Кроме того, КМЦ может использоваться для производства новых творожных продуктов с повышенным содержанием влаги.



Наименование	Свойства	Сыры плавленые, ломтевые, колбасные, пастообразные	Молочные консервы (гущенные молочные продукты)	Молочные коктейли	Йогурт	Сметана, сметанный продукт	Термизированный сметанный продукт	Десерты, пудинги	Ряженка, ряженковый продукт	Кефир, кефирный продукт	Творожный продукт	Сырок, творожные изделия
Молочная сила СМ 01	Структурообразователь	+	+									
Молочная сила СМ 02	Структурообразователь		+									
Молочная сила СГМ	Структурообразователь	+		+								
Молочная сила КМ 01	Стабилизатор				+							
Молочная сила КМ 02	Стабилизатор, загуститель				+	+						
Молочная сила КМ 03	Стабилизатор					+	+					
Молочная сила КМ 04	Стабилизатор				+	+						
Молочная сила КМ 48	Стабилизатор				+	+	+					
Молочная сила КМ 05	Стабилизатор				+							
Молочная сила КМ 06	Стабилизатор				+							
Молочная сила КМ 07	Стабилизатор, загуститель							+				
Молочная сила КМ 08	Стабилизатор, загуститель								+	+		
Молочная сила КМ 09	Стабилизатор					+						
Молочная сила ТМ 02	Стабилизатор										+	
Молочная сила ТМ 04	Стабилизатор										+	
Молочная сила ТМ 06	Стабилизатор (без крахмала)										+	
Молочная сила ТМ 07	Обогащение белком, увеличение выхода										+	