

ИНГРЕДИЕНТЫ  
ДЛЯ УСТОЙЧИВОГО  
РАЗВИТИЯ



# ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

КОНСЕРВАНТЫ • ЗАГУСТИТЕЛИ • СТАБИЛИЗАТОРЫ • ВИТАМИНЫ

# КОНСЕРВАНТЫ



## СОРБАТ КАЛИЯ (E202)

### КОНСЕРВАНТ

**ПРИМЕНЕНИЕ:** Используется для консервации пищевых продуктов, предотвращает плесневение безалкогольных напитков, плодово-ягодных соков, хлебопекарных и кондитерских изделий, зернистой икры, сыров, полукопченых колбас; препятствует потемнению сгущенного молока при его производстве. Применяется также для обработки упаковочных материалов для пищевых продуктов.

**СОСТАВ:** Содержание основного вещества (сорбат калия) – не менее 99%.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:** гранулят, почти без запаха, с горьким вкусом, не изменяющий цвет при нагревании до 105°C в течение 90 минут.

**УПАКОВКА:** Выпускают расфасованным по 25 кг в картонных коробках с полиэтиленовым вкладышем.

**СТРАНА ИЗГОТОВЛЕНИЯ:** Китай.



## СОРБИНОВАЯ КИСЛОТА (E200)

### КОНСЕРВАНТ

**ПРИМЕНЕНИЕ:** Используется для продления сроков годности пищевых продуктов и предупреждения их преждевременной порчи. Применяется в пищевой промышленности для консервирования рыбных и фруктовых продуктов, кондитерских изделий, маргаринов и т.п., а также для обработки против плесени желатиновых пленок на мясопродуктах, поверхности хлеба и хлебобулочных изделий, сухофруктов, упаковочных материалов для пищевых продуктов (до 200 мг/кг продукта).

**СОСТАВ:** Содержание основного вещества (сорбиновая кислота) – не менее 99%.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:** серовато- или желтовато-белый порошок без запаха и вкуса.

**УПАКОВКА:** Фасуют по 25 кг в бумажные многослойные мешки.

**СТРАНА ИЗГОТОВЛЕНИЯ:** Китай.



## БЕНЗОАТ НАТРИЯ (E211)

### КОНСЕРВАНТ

**ПРИМЕНЕНИЕ:** Бензоат натрия активно применяется в пищевой промышленности для предотвращения преждевременной порчи, гниения, прокисания, образования плесени. Наиболее широко используется в кислых продуктах, таких как заправки для салатов, газированных напитках, джемах и фруктовых соках, солёных огурцах, приправах и начинок из замороженного йогурта, а также в мясных и рыбных изделиях, маргарине, майонезе и кетчупе.

**СОСТАВ:** Содержание основного вещества (бензоат натрия) – не менее 99%.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:** белый кристаллический порошок или гранулы почти без запаха с горьким вкусом.

**УПАКОВКА:** Фасуют по 25 кг в полиэтиленовые мешки.

**СТРАНА ИЗГОТОВЛЕНИЯ:** Китай.

# ЗАГУСТИТЕЛИ И СТАБИЛИЗАТОРЫ



## ГУАРОВАЯ КАМЕДЬ (E412)

### ЗАГУСТИТЕЛЬ

**ПРИМЕНЕНИЕ:** Используется для загущения и стабилизации консистенции майонезов и других эмульгирующих соусов. E412 вводят в состав молочных продуктов, сыров, джемов, желе, сиропов, соков, кетчупов для загущения. Применяется для сокращения потерь влаги, увеличения вязкости фарша, повышения эластичности мясных продуктов. В хлебопекарных и кондитерских изделиях E412 продлевает время хранения продукции. Обычно применяется совместно с E415.

**СОСТАВ:** Содержание камеди - мин. 80%. Содержание протеина - не более 5%.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:** Серовато- или желтовато-белый порошок без вкуса и запаха.

**УПАКОВКА:** Фасуют по 25 кг в бумажные многослойные мешки.

**СТРАНА ИЗГОТОВЛЕНИЯ:** Индия.



## КСАНТАНОВАЯ КАМЕДЬ (E415)

### ЗАГУСТИТЕЛЬ

**ПРИМЕНЕНИЕ:** Используется для загущения сильнокислых, соленых, спиртосодержащих продуктов и напитков; молочных продуктов, фруктовых и овощных консервов, а также в производстве эмульгированных соусов, прежде всего, майонезов. Часто входит в состав стабилизирующих систем для мороженого, взбитых сливок, сметаны, восстановленного молока. Стабильно сохраняет свойства в широком температурном диапазоне – от -18° до +120°C. Не имеет собственного вкуса и не ощущается в готовых изделиях.

**СОСТАВ:** E415 – биополимер, состоящий из β-D-глюкозы, α-D-маннозы и α-D-глюкуроновой кислоты в соотношении примерно 3:3:2, частично этерифицированный уксусной и пировиноградной кислотами.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:** белый или серовато-белый сыпучий порошок без вкуса и запаха.

**УПАКОВКА:** Фасуют по 25 кг в бумажные многослойные мешки.

**СТРАНА ИЗГОТОВЛЕНИЯ:** Китай.



## ТЕТРАПИРОФОСФАТ НАТРИЯ (E450(iii))

### СТАБИЛИЗАТОР

**ПРИМЕНЕНИЕ:** Стабилизатор консистенции, влагоудерживающий агент, регулятор кислотности, эмульгирующая соль, фиксатор окраски. Используется в мясных и рыбных фаршевых изделиях, в производстве плавленых сыров.

**СОСТАВ:** Содержание основного вещества (пирофосфат натрия) – не менее 96,5%.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:** Бесцветные или белые кристаллы, белый кристаллический или гранулированный порошок.

**УПАКОВКА:** Выпускают расфасованным по 25 кг в бумажных многослойных мешках.

**СТРАНА ИЗГОТОВЛЕНИЯ:** Китай.

# ЗАГУСТИТЕЛИ И СТАБИЛИЗАТОРЫ



## ТАПИОКА

### ЗАГУСТИТЕЛЬ, ИСТОЧНИК ЛЕГКОУСВАИВАЕМЫХ УГЛЕВОДОВ

**ПРИМЕНЕНИЕ:** Тапиока – высококалорийная и легко усваиваемая пища, широко употребляемая в тропических странах. Это безглютеновый крахмал, который получают из корня маниоки. Тапиока является третьим по величине источником пищевых углеводов в мире. Чаще всего используется в качестве загустителя.

**СОСТАВ:** Тапиока содержит 80–83 % органических веществ, которые в основном представлены крахмалом, 10–14 % воды, 3,5–4,0 % – клетчатки, 3,5–4,5 % – золы, около 3 % – сырого белка, 2,5 % – жира.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:** Зернистый крахмалистый продукт белого цвета.

**УПАКОВКА:** Фасуют по 25 кг в полипропиленовые мешки.

**СТРАНА ИЗГОТОВЛЕНИЯ:** Таиланд.

# ВИТАМИНЫ И АМИНОКИСЛОТЫ



## АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА (Е300)

### ВИТАМИН С, АНТИОКСИЛИТЕЛЬ

**ПРИМЕНЕНИЕ:** Защищает от окисления пищевые продукты. Стабилизирует окраску соков, консервов, а также мяса, ускоряет покраснение, снижает потребность в нитратах и нитритах. Улучшает муку. Увеличивает газоудерживающую способность теста. Используется в качестве вкусового вещества, в лимонадах, шипучих таблетках и кондитерских изделиях.

**СОСТАВ:** Аскорбиновая кислота – не менее 99,0%.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:** Кристаллический порошок или масса от белого до слабо-желтого цвета без запаха, с кислым вкусом.

**УПАКОВКА:** Выпускают расфасованной по 25 кг в картонные коробки с внутренним полиэтиленовым вкладышем.

**СТРАНА ИЗГОТОВЛЕНИЯ:** Китай.



## ТАУРИН С АНТИСЛЕЖИВАТЕЛЕМ

### АМИНОКИСЛОТА


**ПРИМЕНЕНИЕ:** Таурин связывает ионы тяжёлых металлов и выводит их из организма. Стимулирует процесс биосинтеза белка. Используется при производстве напитков, в том числе энергетических и тонизирующих, а также спортивного питания.

**СОСТАВ:** аминокислота таурин, полученная методом химического синтеза 99,0–99,5%; вспомогательный компонент – антислеживающий агент диоксид кремния 0,1%–0,5%.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:** белый или почти белый кристаллический порошок.

**УПАКОВКА:** Фасуют по 20 кг, 25 кг в бумажные мешки или картонные коробки с внутренним полиэтиленовым вкладышем; по 500 кг в биг-бэги.

**СТРАНА ИЗГОТОВЛЕНИЯ:** Китай.



**ООО «Атлас» - торговая компания,  
основанная в Санкт-Петербурге  
в 2010 году.**

Специализация компании - прямые поставки **пищевых ингредиентов** премиального качества из стран Европы, Азии и Южной Америки.

За более чем 14 лет работы на рынке компания «Атлас» зарекомендовала себя как надежного и ответственного партнера для многих предприятий по всей России.

Линейка предлагаемого сырья включает функциональные ингредиенты:

- **консерванты,**
- **загустители и стабилизаторы,**
- **витамины и аминокислоты.**

Многолетние партнерские отношения с таможенными брокерами, органами по сертификации, логистическими агентами позволяют ООО «Атлас» предлагать **сервис доставки импортного сырья и материалов «под ключ»:** от производителя до склада клиента с оформлением полного комплекта документов и защитой от всех рисков.

ООО «Атлас» приглашает к сотрудничеству **российские предприятия пищевой промышленности и зарубежных поставщиков ингредиентов.**

# ООО «АТЛАС»

г. Санкт-Петербург, Малоохтинский пр., д.16, корп.1, лит.А  
e-mail: [info@atlas-product.ru](mailto:info@atlas-product.ru), тел.: +7 (812) 309-56-46

Мы уверены в качестве своей продукции  
и готовы бесплатно направить Вам образцы.  
Для заказа образцов обратитесь к Вашему менеджеру.



[WWW.ATLAS-PRODUCT.RU](http://WWW.ATLAS-PRODUCT.RU)