

Продуктова листа

Консумативи	Опак. /кг
Глутен, чували _____	25
Картофено нишесте, чували _____	25
Картофено пюре, чували _____	25
Модифицирани нишестета, чували _____	25
Аскорбинова киселина - кашони _____	25
Лимонена киселина, чували _____	25
Млечна киселина, туби _____	30
Фосфорна киселина, туби _____	35
Оцетна киселина, туби _____	60,58
Натриев изоаскорбат, кашони _____	25
Калиев сорбат, кашони _____	25
Калциев пропионат, чували _____	20
Гума гуар, чували _____	25
Ксантан, чували _____	25
Карагенан, чували _____	25
Агар Агар, чували _____	25
Малтитол, чували _____	25
Сорбитол, бидони _____	275
Декстроза, чували _____	25
Малтодекстрин, чували _____	25
Карамел, туби _____	33
Оптимал EMCA S, чували _____	25
Натриев диацетат, чували _____	25
Калциев пропионат, чували _____	20
Натриев цитрат, чували _____	25
Натриев пропионат, чували _____	20

Подобрители за хлебопроизводството и сладкарството

Оптимал В _____	1,2,5,10,20
Оптимал В+ _____	1,2,5,10,20
Оптимал МА _____	1,2,5,10,20
Оптимал D _____	1,2,5,10,20
Оптимал G _____	1,2,5,10,20
Оптимал F _____	1,2,5,10,20
Оптимал R _____	1,2,5,10,20
Оптимал Pasta X _____	1,2,5,10,20
Оптимал W _____	1,2,5,10,20
Оптимал ВС _____	1,2,5,10,20
Бакпулвери _____	1,2,5,10,20

Аналитика ЕООД е резултат от дейността на няколко компании, създадени в началото на 1990, с основна дейност **импорт, експорт и производство на ензимни препарати** за хранително-вкусовата, текстилната, кожарската и други области на леката промишленост, както и търговия със **спомогателни препарати, материали и консумативи** в тези области.

Основни дейности на компанията са:

Търговия с **ензими, мултиензимни комплекси, ингредиенты и спомогателни материали** за хранително-вкусовата промишленост, с основни приложения в:
хлебопроизводството,
сладкарството,
мелничарството,
месопреработващата и млекопреработващата промишленост,
консервната промишленост,
производството на емулсионни продукти - кетчуп, майонеза, сосове, дресинги и др.

Търговия с **ензими и ингредиенты** за **текстилната промишленост.**

Производство и търговия на **мултиензимни комплекси** с приложение в **кожарската промишленост,** производството на фуражи и други области.

Производство и търговия и на **функционални, диетични ингредиенты** за храни, **билкови комплекси и екстракти.**

Търговия с **дермокозметика.**

Производство на етикетни лепила и др.

От **01.09.2002** част от производството на Аналитика ЕООД е сертифицирано по **KOSHER .**

Аналитика ЕООД има дългогодишен опит в разработването на технически спецификации в областта на хлебопроизводството, сладкарството и други области на хранително-вкусовата промишленост.

Ензими и ензимни препарати

■ Хляб и хлебни изделия

Амилази:

Плесенната амилаза спомага за разграждане на нишестето до по-нисши захари, увеличава газообразуващата способност на брашното, ускорява технологичния процес, **подобрява качеството на хляба - увеличен обем, еднородно развита структура, равномерна и тъмна пигментация на кората, ясно изразен аромат.**

Малтогенната амилаза е мощно средство за запазване **свежестта на изделието**, чрез забавяне процесите на разграждане на нишестето. **Хлебните изделия запазват свежест, мекота и еластичност продължително време.** Показва силен ефект върху **трайността, свежестта и мекотата**, удължава срока на появяване на плесени (намалява необходимостта от консерванти), подобрява реологичните свойства на тестото и консистенцията му.

Ксиланази и хемицелулази:

Влияят на глутеновата структура чрез увеличаване количеството на водноразтворимите пентозани. Ефектът от тяхното действие води до **подобрена стабилност на тестото, увеличен обем, подобряване на органолептичните показатели за качеството, подобрени възможности за машинна обработка**, унифициране на технологията за работа с брашна с различни показатели.

Глюкозооксидази:

Спомагат за значително подобряване на физичните свойства на тестото, **намаляват отпускането на глутена**, увеличават устойчивостта при механични въздействия, **повишават газозадържащата способност на тестените изделия, подобрява органолептичните и физико-химичните показатели на готовата продукция.**

Липази и фосфолипази:

Липазите и фосфолипазите имат силно кондициониращо действие върху тестото, дължащо се на продуцираните глицериди, увеличаване броя на амилосолипидните комплекси и усилване на глутена. Ефект - съкращава се времетраенето на технологичните процеси и се намалява енергоемкостта, подобряват се адхезионните свойства на тестото и неговата стабилност и **отпада необходимостта от използване на емулгатори.**

■ Бисквитни и вафлени теста

Протеази:

Протеазите **омекотяват глутена**. Особено са подходящи при производство на вафлени кори, бисквитни изделия и формов хляб.

■ Макаронени изделия

Липази и фосфолипази:

При производството на макаронени изделия готовата продукция има добре изразен **гланц, цвят, здравина, стъкловиден лом, намалява се времето на сваряване и се увеличават здравината и обема им.** Успоредно с това има възможност за унифициране на технологията за работа с брашна с различни показатели - дори и от мека пшеница.

■ Ензимни препарати

При съвместното използване на няколко класа ензими се проявява силно изразен синергетичен ефект. В следващата таблица са посочени ензимните препарати, подходящи за пшенични брашна.

Продукт	Доза - г/100кг брашно	Базова цена за 1 кг без ДДС
I. Ензими - производство на NOVOZYMES		
FUNGAMYL 2500 SG Плесенна алфа амилаза 110 000 SKB	0.2-1.0	42.50
BAN 800 MG Бактериална амилаза	0.01 - 0.03	41.00
AMG 800 BG Глюкоамилаза	3.7-37.5	80.00
PENTOPAN MONO BG Ксиланаза	2-12	25.00
CELLUCLAST BG Целулаза	1-6	97.00
LIPOPAN 50 BG Липаза	0.5-5	120.00
LIPOPAN F BG Фосфолипаза	0.2-7	250.00
GLUZYME MONO10000 BG Глюкозо оксидаза	0.25-5	208.00
NOVAMYL 1500 MG малтогенна амилаза	6-67	75.00
NOVAMYL 10000 BG малтогенна амилаза	1-10	400.00
NEUTRASE 1.5 MG Неутрална протеаза	0.3-6	64.80
II. Ензими - Аналитика ЕООД:		
OPTIMAL - X Ксиланаза	2-12	23.00
OPTIMAL - X2 Ксиланаза	1-6	42.00
OPTIMAL - X10 Ксиланаза	0.2 -1.2	210.00
OPTIMAL - X20 Ксиланаза	0.1 -0.6	400.00
OPTIMAL - L Липаза	0.5-5	60.00
OPTIMAL- PHL Фосфолипаза	0.2-7	172.00

■ Комбинирани ензимни препарати:

По Ваше желание - съобразно качествата на пшеницата, необходимите крайни показатели и предназначение на брашното.

Хлебопроизводство и сладкарство

■ Ензимни подобрители

Оптимал-МА

Предназначение: Подобрител с уникално въздействие на запазване мекотата, свежестта и еластичността на хлебните изделия за продължително време.

Състав: Синергетична смес от *малтогенна амилаза* и инертен пълнител за стандартизиране на ензимните активности.

Дозировка: 100 -130 грама на 100 кг брашно.

Действие: Малтогенната амилаза има уникално въздействие върху степента на преснота, като модифицира нишестето по време на изпичането на изделията. **Оптимал МА не влияе върху действието и не се влияе от другите добавки - подобрители, обогатители и др.** - може да се добавя съвместно с всички подобрители.

Приложение: Размесва се на сухо с брашното или се прибавя с течната фаза при замесване на тестото. Особено подходящ при производството на **полуизпечен, замразен, рязан и опакован хляб.**

Ефект: Уникално въздействие върху трайността, свежестта и мекотата; не въздейства върху характеристиките на тестото; удължава срока за появяване на плесени - може да се намалят консервантите; проявява синергетичен ефект в комбинация с други ензими.

Оптимал В+

Предназначение: Подобрител с уникално въздействие върху обема и степента на преснота на хляб и хлебни изделия.

Състав: Синергетична смес от ензими /амилази, ксиланаза и липаза/, активатори на ензимните процеси и инертен пълнител за стандартизиране на ензимните активности.

Дозировка: От 90 до 150 грама на 100 кг брашно. Препоръчително 100 гр.

Действие: Ксиланазите влияят на глутеновата структура чрез увеличаване количеството на водноразтворимите пентозани, а амилазите /плесенната и глюकोамилазата/ спомагат за разграждане на нишестето до по-низши захари /декстрини, малтодекстрини и глюкоза/. Липазата има силно кондициониращо действие върху тестото чрез получаваните инсито емулгатори /подобни на E471 и E472/ от добавените и съдържащите се в суровините мазнини. Малтогенната амилаза има уникално въздействие върху степента на преснотата, като модифицира нишестето по време на изпичането на изделията.

Приложение: **Оптимал В+** се размесва на сухо с брашното или се прибавя към течната фаза.

Хлебопроизводство и сладкарство

Ефект: Увеличен обем; въздейства върху трайността, свежестта и мекотата; увеличен рандеман; подобряване на органолептичните показатели; подобрени възможности за машинна обработка по отношение на толерансите при смесване; унифициране на технологията за работа с брашна с различни показатели. При препоръчителната доза подобрител, разхода на 100 кг брашно е около 1 лв.

Оптимал В

Предназначение: Подобрител за хляб и хлебни изделия от пшенични брашна - за увеличен обем и рандеман.

Състав: Синергетична смес от ензими /амилази, ксиланаза и липаза/, активатори на ензимните процеси и инертен пълнител за стандартизиране на ензимните активности.

Дозировка: от 100 до 150 грама на 100 кг брашно. Препоръчително 100 гр.

Приложение: **Оптимал В** се размесва на сухо с брашното или се прибавя към течната фаза.

Ефект: Увеличен обем; увеличен рандеман; подобряване на органо-лептичните показатели; подобрени възможности за машинна обработка по отношение на толерансите при смесване; унифициране на технологията за работа с брашна с различни показатели. **Икономическият ефект от използване на продукта е по-голям от разходите направени за неговата употреба** - при препоръчителната доза подобрител, разхода за 100 кг брашно е около 60 ст.

Оптимал G

Предназначение: За брашна с високи стойности на отпускане на глутена.

Състав: Смес от ензими, активатори и антиоксиданти.

Дозировка: От 80 до 150 грама на 100 кг брашно, в зависимост от стойностите на отпускане на глутена.

Оптимал С

Предназначение: Подобрител за кроасани и други бутер изделия

Състав: Синергетична смес от ензими /плесенна амилаза, малтогеназна амилаза, глюкоамилаза, ксиланаза и липаза/ и инертен пълнител за стандартизиране на ензимните активности.

Дозировка: От 90 до 130 грама на 100 кг брашно. Препоръчително 100 гр.

Приложение: **Оптимал С** се размесва на сухо с брашното или се прибавя към течната фаза.

Ефект: увеличен обем; уникално въздействие върху трайността, свежестта и мекотата; подобряване на органолептичните показатели; подобрени възможности за машинна обработка по отношение на толерансите при смесване; унифициране на технологията за работа с брашна с различни показатели. При препоръчителната доза подобрител, разхода на 100 кг брашно е около 1 лв.

Оптималь F

Предназначение: За компроментирана реколта и специално за брашна, получени от прораснало зърно и картофена болест.

Доза: 0.1% спрямо брашното.

Оптималь R

Предназначение: За точени кори и домашна юфка.

Състав: Ензими и активатори.

Доза: 100 г за 100 кг брашно.

Ефект: Тестото се поддава по-лесно на машинно формоване, като корите стават равномерно разточени, еластични и здрави.

Оптималь Pasta X

Предназначение: Подобрител за макаронени изделия.

Състав: Синергетична смес от ензими /липази, ксиланази и целулази/ и инертен пълнител за стандартизиране на ензимните активности.

Дозировка: 100 - 200 грама на 100 кг брашно. Дозата се определя експериментално и зависи от качествата на брашното. Препоръчително 150 гр.

Приложение: Размесва на сухо с брашното или се прибавя с течната фаза по време на замесването.

Ефект: Съкращава времетраенето на технологичните процеси и намалява енергоемкостта им; готовата продукция има добре изразен гланц, цвят, здравина и стъкловиден лом; макаронените изделия се сваряват за по- кратко време и не се разпадат; чувствително се увеличава обема им при сваряване; произведените макаронени изделия от мека пшеница се доближават по качества на тези от твърда пшеница; унифициране на технологията за работа с брашна с различни показатели. За препоръчителната доза подобрител, разхода за 100 кг макаронени изделия е около 1 лев. Само спестената енергия е с по- голяма стойност.

Оптималь W

Предназначение: Подобрител за вафлени кори - обикновени, екстра, релефни, пури, фунийки и кофички.

Състав: Синергетична смес от ензими /протеази, амилази и ксиланаза/ и инертен пълнител за стандартизиранена ензимните активности/пшенично брашно/

Дозировка: От 50 до 130 грама на 100 кг брашно. Препоръчително 100 гр.

Действие: Протеазите омекотяват glutena, ксиланазите влияят на glutenovata структура чрез увеличаване количеството на водноразтворимите пентозани, а амилазите спомагат за разграждане на нишестето до по- низши захари / декстрини, малтодекстрини и глюкоза/. При 80°C ензимите се инактивират.

Приложение: **Оптималь W** се размесва на сухо с брашното или се прибавя

към течните съставки на тестото в началото на замесването.

Ефект: Елиминирани разслояването на тестото; може да се намали влагата на тестото с около 5%; по- ниска енергоемкост; намаляване брака; увеличаване трайността; намаляване времето на изпичане; намаляване хигроскопичността на продукцията; подобряване на органолептичните показатели- вафлените кори са крехки, хрупкави, еднотонни, с ясно изразен златисто бежев цвят; по- висока производителност.

При препоръчителната доза подобрител, разхода за 100 кг брашно е около 1 лев. Спестената енергия е с по- голяма стойност.

Продуктът е сертифициран по KOSHER.

Оптималь BC

Предназначение: Подобрител за бисквити - валови и шприцовани.

Състав: Синергетична смес от ензими /протеази, амилази и ксиланаза/ и инертен пълнител за стандартизиране на ензимните активности.

Дозировка: от 50 до 130 грама на 100 кг брашно. Препоръчително 100 гр.

Ефект: по-ниска енергоемкост; намаляване времето и температурата на изпичане; намалена хигроскопичност на продукцията; подобряване на органолептичните показатели - по-ясно изразен цвят, крехка структура, вкусът на прясно изпечени бисквити се задържа по-дълго; унифициране на технологията за работа с брашна с различни показатели; по- висока производителност. **Икономическият ефект** от използване на продукта е по- голям от разходите направени за неговата употреба.

Продуктът е сертифициран по KOSHER.

■ Консумативи за хлебопроизводство и слагкарство**Инвертаза**

Описание: Основен субстракт за действие на ензима е захарозата. В резултат на хидролизата дясното въртене на нередущиращата захароза се сменя с ляво въртене на глюкозо-фруктозна смес.

Предназначение: Като омекотител на фонданови маси и за получаване на инвертни сиропи.

Активност: Предлага се с активности 200 000 SE/gr

1 SE е количеството ензим което продуцира 1 mg инвертна захар от 6 ml 5.4% захарен сироп, при 20°C, pH 4.5 за 5 минути.

Доза: За фонданови изделия дозировката се определя експериментално в зависимост от технологията и състава. Като начало се препоръчва използване на 5 до 15 гр. инвертаза 200 000 на 100 кг фонданова маса.

За получаване на инвертен сироп типична дозировка е 13 - 16.5 гр на 70% захарен сироп при температура 50°C, pH 4.5 и време 12 часа. Дозировката може

да се намали, но времето на хидролиза се увеличава и обратното.

Начин на употреба: За фонданови изделия се прибавя в темперир машината и се хомогенизира с фондановата маса преди леене, при температура не по-висока от 65°C и рН от 3.5 до 6. Ефектът се проявява напълно до края на срока на съхранение.

Условия на съхранение: На сухо място до 25 °С.

Срок за съхранение: 2 години от датата на производство

Опаковка: Пластмасови кутии от 0.5, 1.0 и 5.0 кг.

L-Цистеин хидрохлорид монохидрат

Описание: Цистеин (съкратено Cys или C) е алфа-аминокиселина с химична формула $\text{HO}_2\text{CCH}(\text{NH}_2)\text{CH}_2\text{SH}$. Тя не е от незаменимите аминокиселини (които човешкият организъм може да синтезира).

С тиолна (-SH) група в страничната връзка, цистеинът се класифицира като хидрофилна аминокиселина. Поради високата реактивоспособност на тази връзка, цистеина е важен структурен компонент на много белтъци и ензими.

В хлебопроизводството L-cysteine се използва като **редуциращ агент**. Той намалява времето за смесване на тестото и подобрява разтегливостта му. Редуциращия агент действа обратно на оксидиращия агент (напр. витамин С), който заздравява структурата на глутена.

L-цистеинът понижава еластичността и повишава разтегливостта на глутена и тестото. (По време на процеса на приготвяне на хляба глутеновите молекули се свързват помежду си, което е за сметка на разтегливостта му. При първоначалното смесване на брашното тези връзки се разрушават механично, до постигане разтегливост необходима за формоването му. Този процес е обратим и глутеновата структура се реформира по време на ферментацията.)

Редуциращи агенти се прилагат в случаи на брашно с ниско отпускане на глутена, за намаляване на времето на замесване и подобряване на **формата и обема на хляба**. Подходящ е при **производството на точени кори и изделия от тях, в комбинация с протеолитични ензими**.

Бакпулвери - химически набухватели за теста

Предлагат се бакпулвери (пекарски прахове) със **средно, бавно и много бавно действие**.

Доза: около 20 g/kg брашно, съобразно състава на тестото.

Най-важното изискване към пекарските прахове е основното количество от газообразни вещества да се отделя не по време на замесване на тестото, а в процеса на изпичане. Те могат условно да се разделят на 4 вида- **бързо, средно, бавно и много бавно действие**. Употребата на бързите бакпулвери е лишено от смисъл, защото при тях цялото количество от газове се отделя още в първите

няколко минути. Предлаганите от Аналитика ЕООД пекарски прахове са със средно, бавно и много бавно действие. Съставките са дозирани стехиометрично, което осигурява пълно протичане на химическите реакции без получаване на страничен привкус.

Видове бакпулвери:

АКТИВ С - със средно действие. Основни съставки - фосфати, пирофосфати, натриев бикарбонат и инертен пълнител. Намира универсално приложение.

АКТИВ Б - с бавно действие. Основни съставки - фосфати, пирофосфати, двойни соли, натриев бикарбонат и инертен пълнител. Намира универсално приложение.

АКТИВ МБ - с много бавно действие. Основни съставки - фосфати, двойни соли, естери, натриев бикарбонат и инертен пълнител. Намира приложение в специални случаи - например при дълго съхранение на полуфабрикатите.

АКТИВ Х - по заявка, конкретно за Вашите цели.

Дозировка: Определя се от свойствата на тестата и степента на желаната пористост.

Начин на употреба: Добавя се директно или предварително размесен с брашното.

Условия на съхранение: При стайна температура на сухо място.

Срок на съхранение: 12 месеца.

Средства за борба с болести по хляба

Най-често срещаните болести по хляба и хлебните изделия са плесенясването и картофената болест.

Средства против картофена болест:

1. Повишаване киселинността на тестото - при рН под 5 картофена болест не може да се развие. Ефективно е добавянето на подкиселяващи добавки: кисело тесто; киселини и техните соли; монокалциев фосфат и други. Най-добър ефект се постига със смес от няколко съставки изброено по-горе, поради синергетичния ефект.

2. Двухазно замесване, добро и бързо охлаждане след изпичане.

3. Стриктно спазване на санитарно-хигиенните норми.

4. Дезинфекция и облъчване с бактерицидни лампи.

Средства против плесенясване

1. Третирание с пропионова, млечна, сорбинова и оцетна киселина и техните соли. Например равни части сорбинова киселина, калциев пропионат и млечна киселина.

2. Спазване на изискванията на добрата производствена практика.

Дефектни брашна: Това са брашна получени от зърно, убодено от житна дървеница; прораснало; самозагрято или прегрято при сушене, а също и неотлежалото брашно.

Мерките са подобни на изброените по горе. Наложително е и използването на подходящи подобрители.

Против картофена болест

и плесеняване предлагаме:

- Млечна киселина;
- Натриев диацетат /сух оцет, винегар/;
- Калциев и натриев пропионат;
- Лонгофреш - смес от киселини и соли с доказан синергетичен ефект;
- Оцетна киселина;
- Сорбинова киселина
- Бактерицидни лампи - евтино и ефективно средство;
- Дезинфекционни разтвори.

Бактерицидни лампи

Принцип на действие : Бактерицидните лампи излъчват лъчи с дължина на вълната 200-295 nm. Бактерицидният ефект се дължи на фотохимичното действие на ултравиолетовите лъчи върху протоплазмата и ензимите на бактерии, вируси и други примитивни организми /мигновено се унищожават както вегетативните, така и споровите форми/.

Предназначение: Използват се за дезинфекция на въздух, вода, повърхности и помещения в болници, лаборатории, битови сгради, всички предприятия от хранително вкусовата промишленост / мандри; пивоварни; хлебопекарни; складове; хладилни камери; предприятия за безалкохолни и алкохолни напитки, питейна и минерална вода и т.н./ . Намират приложение и за обработка на хранителни продукти, опаковачни материали, вода на плувни басейни и като елемент към климатични системи.

Монтаж: Лампите трябва да се монтират от правоспособни специалисти и съгласно изискванията за охрана на труда.

Трябва да се елиминира възможността от облъчване на хора.

Това се постига така:

- за непрекъснато действащите /напр. пакетажна линия/- кожух;
- за складове и производствени помещения с периодично действие- включване

от място извън помещенията /времето на въздействие е минути/. Добре е да се усадури циркулация на въздуха.

Ефект: Бактерицидните лампи осигуряват удължаване срока на трайност на суровините и продукцията в ХВП .

Лонгофреш

Предназначение: Консервант и овкусител за хранително вкусовата промишленост. Успешно заменя оцетната киселина, като осигурява и по- добри органолептични показатели. Едно от най- добрите средства за борба с картофената болест по хляба.

Състав: Смес от оцетна и млечна киселини в различни тегловни съотношения.

Дозировка: Дозировката е по- ниска от дозата на самостоятелно приложените киселини. Например с 2% оцетна киселина или с 2.5% млечна киселина се инхибират *напълно Lactobacillus plantarum* , докато от „ЛОНГОФРЕШ“ 66 са необходими само 1.5%. Т.е. оцетната киселина може да се замени с 25% по- малко ЛОНГОФРЕШ 66 в такива продукти като- салати, туршии, дресинги, сосове, салца, майонези, хлебни изделия и др.

За приложението на ЛОНГОФРЕШ ще получите информация за конкретни приложения.

ЕФЕКТ: Тъй като двете киселини са синергетици се постига:- удължаване срока на годност на продукцията; по- добри органолептични показатели; по- ниски разходи.

Опаковка: Наливно или в стандартни туби.

Сорбитол

Многофункционален полиол, подходящ за хранителната, фармацевтичната и биохимична промишленост. Намира широко приложение при производството на платки и блатове за торти, като заместител на част от захарта (макс. 10%). Получават се изделия с по-мека структура по-подходящи за понататъшна обработка и рязане.

Консерванти за хлебопроизводството и слагкарството

Калциев пропионат - произход Канада.

Натриев пропионат - произход Канада.

Натриев диацетат /сух оцет, винегар/ - произход Канада.

Калиев сорбат - произход Китай.

Консумативи за хранително-вкусовата промишленост

MALTISORB® P 90 и MALTISORB® P 200

Синоним: МАЛТИТОЛ - Е 965(i)

Описание: Малтитолът е хранителна добавка - Е 965(i) в групата на подсладителите. Използва самостоятелно или в комбинация с други съставки, не съдържащи захар. Той е ценна съставка в хранителния режим на диабетиците, поради ниския гликемичен ефект. Не предизвиква кариес и е ниско калоричен (240 kcal/100g продукт). Малтитолът е термоустойчив и с водоразтворимост близка до тази на захарозата.

Предназначение: Малтитолът има подслаждаща способност - 0.9 от тази на захарозата и подобен на захарозата вкус. Използува се като заместител на захарозата в изделия за диабетици (бисквити, шоколад), при производство на изделия на база плодови съставки се получава допълнителен ефект по отношение на стабилизиране на цвета, като съставна част на дъвки без захар и лекарствени форми.

Пшеничен глютен витално сух

Белтъчен обогатител на пшенични брашна. 1кг. сух глютен замества около 3 кг. мокър глютен.

Оклеяно (прежелатинизирано) пшенично брашно

Описание: Оклеяно (прежелатинизирано) пшенично брашно.

Предназначение: За производство на сладкарски изделия от парено тесто (еклери) по студена технология (без загряване); като съставка на подобрители за хляб, целяща удължаване срока на трайност, увеличаване водопоглъщането и от там рандемана.

Дозировка:

- За еклери - изцяло замества пшеничното брашно.
- Като подобрител за хляб - замества 0.5-3% от брашното.

Ефект при еклерите:

- намаляване времетраенето, намаляване енергоемността, подобряване на вкусовите качества

При хляба: Увеличава водопоглъщането и рандемана, удължава срока на трайност, подобрява качеството, увеличен обем и равномерна пористост.

Нативни и модифицирани нишестета, пюрета

Приложение и употреба: Нишестетата намират приложение в много области на хранителната индустрия, а именно в хлебопроизводството, в сладкарската

промишленост, при производството на безалкохолни негазирани напитки, в месопереработката и при производството на лютеници, кетчуп, майонези, дресинги, сосове и други емулсионни продукти.

Описание: Нишестетата са основните въглехидратни резерви в грудките на растенията или в семената им, състоящи се от няколко милиона молекули амилопектин, съпроводени с по-голям брой молекули амилоза. Едни от най-разпространените източници на нишестета са царевица, пшеница, картофи, тапиока и ориз. В момента се произвеждат различни нативни модифицирани нишестета, с различна функционалност.

Основните свойства на нишестето, определящи широката му употреба са: Нишестето има широко приложение като съгъстяващ, свързващ водата и желиращ агент и като стабилизатор на емулсии. То се намира в дехидратирани гранули (около 1 вода за глюкоза) със специфична форма и размер (царевица - 2.3 мм, пшеница 1-45мм, картофи 5-100мм). Гранулите съдържат блокове от амилопектин с около 30% кристални и аморфни участъци. Когато те абсорбират вода, те набъбват, губят кристалност и филтрират амилозата. Колкото е по висока стойността на амилозата, по-ниска е способността на набъбване и силата на желиращите функции при едни и същи концентрации на нишестето. Амилозата има функционалните свойства на хидроколоид. Нейната разширена структура води до високи вискозитети на водоразтворимите нишестета, които зависят от температурата. Водосвързващата възможност обезпечава добра текстура за храните и се използва за заместител на мазнините.

Модифицираните нишестета **E1404, E1420, E1422, E1412, E1412, E1414, E1440, E1442, E1450** намират приложение в много области на хранителната индустрия - в сладкарската промишленост, при производството на безалкохолни негазирани напитки, в консервната промишленост, в месопереработката, при производството на кетчуп и майонези, както и при производството на дресинги и сосове.

Класификация на модифицираните нишестета по Е-номер:

- E1404** - окислено,
- E1420** - ацетатно стабилизирано,
- E1422** - адипат-свързано и ацетатно стабилизирано,
- E1412** - фосфат-свързано,
- E1414** - фосфат-свързано и ацетатно стабилизирано,
- E1440** - хидроксипропил стабилизирано,
- E1442** - фосфат-свързано и хидроксипропил стабилизирано,
- E1450** - октенилсукцинат стабилизирано.

Нишестета

Нативно картофено нишесте

EMFLO XVA 520 - модифицирано царевично нишесте **E1422**.

Emjel EP 300 - модифицирани картофени нишестета - **E1414** .

EMFLO 991- модифицирано картофено нишестета - **E1414**.

Emfix K02 - модифицирано картофено нишесте - **E1450**.

Emfix X02- модифицирано царевично нишесте - **E1450**.

Emflake 3806 - картофено пюре на люспи (1:6)

Картофено пюре на люспи, светло жълто, произведено по ролерен процес на сушене, овкусено, без присъствие на сол.

Състав: Картофи, емулгатор моно- и диглицериди на мастни киселини (E471), стабилизатор Натриев дифосфат (E450), антиоксидант - (E304) и натриев метабисулфит (E223), екстракти от подправки.

За приготвяне на пюре се добавят **1 тегловна част пюре на люспи към 6 части вода (80°C)** или 4 части вряща вода и 2 части студено мляко.

Необходимата гъстота се постига с вариране в посочените съотношения.

■ **Подсладители**

Декстроза (гроздова захар)

Монозахарид с подсладяща сила около 60% от тази на захарозата. Подходящ подсладител за сладоледи, поради охлаждащия ефект при консумация, за бързо възстановяване при преумора и за изделия при комбинация с други захари.

Малтитол (малтисорб) E965

Подходящ за подсладяне на изделия за диабетици поради ниския си гликемичен ефект. Термоустойчив е и има подсладяща способност 90% от тази на захарозата. Не предизвиква кариес.

Сорбитол E420

Подходящ за блатове, платки и десерти.

■ **Оцветители**

Карамел E 150d

Карамел с висок оцветяващ индекс. Подходящ за малцов хляб и напитки.

■ **Гуми и желиращи агенти**

Гуар гума E412,

Карагенан E407,

Агар-агар E406,

Ксантан E415

Препарати за месопреработване

■ **Продукти за подобряване на текстурата, водозадържането, желирането и емулгирането на месни системи**

Оптимал EMCA S V 8

Високофункционален соев протеин. Подходящ за влагане в млени меса, малотрайни и трайни колбаси до 3% и водопоглъщане 1:4 до 1:5. Намалва термичните загуби. Може да се влага директно в началото на кутирането / омесването/, заедно с полагащата му се вода, без да има нужда от предварително приготвяне на емулсия. Подходящ е и за подсилване на саламури за шприцване, както и за приготвяне на мастни емулсии в съотношение **концентрат : мека мазнина : вода = 1 : 5 : 5**. Не оставя страничен привкус в крайния продукт.

Гума гуар 5500 cps - Произход: Индия

Гума ксантан - Произход Китай.

Карагенани - Произход Испания.

Тринатриев цитрат - Произход Китай.

Картофено нишесте - Произход: Германия

Модифицирани нишестета - Произход: Германия

Декстроза (суха глюкоза)

Малтодекстрин

■ **Продукти за стабилизиране на цвета и ускоряване процесите на зреене**

АСКОРБИНОВА КИСЕЛИНА Произход: Китай

Na-ИЗОАСКОРБАТ /Na-ЕРИТОРБАТ/ Произход: Китай.

GDL - Глюконо-Делта-Лактон : Много добър продукт за стабилизиране на цвета и ускоряване процесите на зреене, поради ниската скорост на хидролиз до глюконова киселина на студено. Притежава отличен синергитичен ефект с аскорбинова киселина, Na-изоаскорбат, както и с лимонена и оцетна киселини и техните натриеви соли.

Optimal Fresh - Продукт, гарантиращ цветостабилизането и цветозадържането на млени меса и продукти от тях при съхранение в охладено и замразено състояние. Базира се на оптимално добро комбиниране на натриев диацетат, натриев изоаскорбат, тринатриев цитрат, аскорбинова киселина и натриев хлорид.

Дозировка: 5 г/кг пълнежна маса

Фирма Аналитика ЕООД предлага и аналогичен продукт **Optimal FreshEx** с дозировка **3 г/кг пълнеж**.

Продуктите се влагат в началото на омесването, заедно със солта и подправките.

■ Консерванти

НАТРИЕВ ДИАЦЕТАТ - Отличен консервант за месната индустрия. Подобрява вкуса и аромата на месните изделия. Работи отлично в комбинация с млечна или лимонена киселина. Произход: Канада

Калциев лактат

Млечна киселина

Калиев Сорбат

■ Кутировачни средства

Оптимал CUT - Кутиращо средство. Оптимална комбинация от ди- и триполифосфати, емулгатори, стабилизатор на цвят. Повишава водосвързането и водозадържането на месото при производство на малотрайни и трайни колбаси. Гарантира по-доброто емулгиране на мазнините. Може да се използва при производство на млени меса и продукти от тях. **Дозировка:** 5-6 г/кг пълнежна маса.

■ Комбинирани подправки и аромати

Продукти за производство на всички видове малотрайни и трайни колбаси. Осигуряват постоянно качество на вкуса. Комбинация от ди- и три- полифосфати, олеорезини от натурални подправки, емулгатори, декстроза, стабилизатори на цвят, усилвател на вкуса. **Дозировка:** 10 г/кг пълнеж

■ Други:

Optimal SOFT

Продукти за окрежкотяване на свинско и пилешко месо:

“ **Optimal SOFT** - за окрежкотяване на свински разфасовки.

“ **Optimal SOFT AROM** - за окрежкотяване на пилешки разфасовки

Приготвяне на саламура:

Разтварят се 30 г Optimal SOFT в 1 л вода/лед.

Оптимална температура на саламурата е 0-2°C.

Добавят се 8-10 г готварска сол на 1 л вода/лед.

Бъркане: Добре охладеното свинско /пилешко/ месо или обрзки /4°C/ се

поставят в смесител. Добавя се приготвената саламура в съотношение 30% от масата на месото. Бърка се до пълното поемане на саламурата от месото. Препоръчва се бъркането да се извършва в хладилна камера или в смесител със собствено охлаждане при температура 4°C. В случай, че това не е възможно, трябва да се увеличи количеството лед спрямо водата, с цел недопускане на затопляне по време на бъркане. Препоръчва се на всеки 5 минути бъркане да има 1-2 минути почивка. Така получената маса отлежава 1 нощ в хладилна камера при температура 4°C. Препоръчва се 5-10 мин. пребъркване на следващия ден, след което продуктът е готов за печене, замразяване или термична обработка.

Optimal - комби подправки и аромати- специфични за различните малотрайни колбаси.

Optimal Shpritz - Продукт, предназначен за приготвяне на саламура за производство на варено-пушени изделия от нераздробено месо. Комбинация от ди- и три- полифосфати, карагенан и декстроза. Гарантира постигане на висок рандеман при производство на по-горе споменатите продукти. **Дозировка:** 50 г/л саламура. За 100 л саламура: 5 кг Optimal Shpritz, 5.5 кг нитритна сол, 2кг соев концентрат /Emca S V8/. По желание саламурата може да се овкуси с избран от вас овкусител.

Ензими и ензимни препарати за хидролизиране на протеинови маси от животински и растителен произход.

■ Продуктова листа - месопреработка

Средства за шприцоване

и окрежкотяване на нераздробено месо:

Оптимал Spritz	Препарат за шприцоване на варено-пушени изделия от нераздробено месо	50 г/л саламура
Оптимал Soft	Препарат за окрежкотяване и повишаване рандемана на сурови меса при тумблиране	20-30 г/л саламура
Оптимал Soft I	Препарат за шприцоване на разфасовки с кост	10 г/л саламура
Оптимал Ham	Препарат за производство на варена шунка	25 г/кг пълнеж
Оптимал Cut	Средство за кутиране	5-6 г/1 кг пълн.маса

Стабилизатори на цвета и консерванти за млени меса

Оптимал Фреш	5 г/ 1 кг пълн. маса
Оптимал Фреш Екс	3 г/1 кг пълн. маса
Аскорбинова киселина, Na-ериторбат, GDL	

Комби подправки за малотрайни колбаси

Комби подправки за трайни колбаси

Аромати /Грил аромат/

Адитиви за водозадържане, желиране и емулгиране

Оптимал Етса SV08	Мулти-функционален соев концентрат	до 3% от пълн. маса
Вурстгел	Хидроколоидна смес за намаляване на термични загуби при малотрайни колбаси	5-10 г/1 кг месо/ сланина
Дурагел	Хидроколоидна смес за намаляване на термични загуби при млени меса и продукти от тях	5-10 г/1 кг месо/ сланина
Картофено нишесте	- нативно	
Модифицирани	нишестета	

Гума гуар , Гума ксантан, Карагенани, На-диацетат, На-цитрат, На метабисулфид, Млечна к-на 80%, К-сорбат.

Производство на майонеза, кетчуп, кремове, пълнежи и други емулсионни продукти

■ Модифицирани нишестета

Optimal 300 - смес от модифицирани картофени нишестета за работа на студено

Разработена специално за производство на ниско-маслени майонези на студено. Препоръчителни дози 4-5%. Би могло да се комбинира с хидроколоиди

В студена вода прави чисти, вискозни разтвори с равномерна структура.

Притежава добра стабилност при замразяване-размразяване, както и много добра устойчивост при стойности на рН до 3.5. Поради бързата абсорпция в студена вода се препоръчва да се миксира заедно с другите съставки, като например захар, с цел предотвратяване на образуване на бучки. Би могло да се използва като свързващ и текстуриращ агент за производство на пекарни и плодови пълнежи, плодови сосове, дълбоко-замразени храни, кремове и кетчуп.

Optimal K 02 / Optimal X02 — модифицирани нишестета на картофена/царевична основа с емулгиращи свойства

Различни типове протеини, яйчен жълтък, емулгатори и гуми се използват за стабилизиране на хранителни емулсии и подобряване на вкусовото им усещане и срок на трайност. Optimal K 02/X 02 е създаден, за да отговори на търсенето от

Майонеза, кетчуп и други емулсионни продукти

страна както на преработвателите, така и на консуматорите на по-безопасни и здравословни продукти /продукти с по-малко мазнини, без холестерол и микробиологични проблеми/.

Optimal K 02/X 02 са модифицирани нишестета, които могат да се използват при производството на голяма гама емулгирани храни за частично или пълно заместване на класическите емулгатори.

Optimal HFM — смес от модифицирани нишестета на царевична основа.

Разработено специално за производство на високо-маслени майонези на студено. Придава гладка, лъскава структура на готовата майонеза. Не се наблюдава синерезис по време на съхранение. Може да се комбинира с хидроколоиди за постигане на оптимални резултати.

Препоръчителна доза: 0,4 - 1,0%

Модифицирано царевично нишесте Optimal XVA 520 - E1422

Дериват от восьмична царевица адипат-свързано и ацетат-стабилизирано - E1422, предназначено за употреба при **високи температури**.

Външен вид _____ **бял прах**

рН-стойност _____ **5,0 - 7,0**

разтворимост _____ **напълно разтворимо след кипене**

EMFLO XVA 520 дава средно вискозен, прозрачен разтвор с добър блясък и къса текстура. Използва се като свързващ, съгъстващ и стабилизиращ агент при производството на замразени храни и консервирани продукти.

Придава равномерна, гладка структура на готовото изделие. То има отлична стабилност по отношение на нагриване, киселинни условия, разбъркване и замразяване размразяване, както и стабилност при дълго съхранение. Има дорър показател на топлопроводимост, което го прави подходящо при стерилизация и високи температури. **XVA 520 се прилага в концентрации до около 5%.**

Модифицирано картофено нишесте Optimal 991 - E1414

Модифицирано картофено нишесте. **Приложение:** свързващ, съгъстващ и стабилизиращ агент в консервни продукти, сосове, замразени храни, месни продукти и плодови пълнежи и при високи температури.

Външен вид _____ **бял прах**

рН-стойност _____ **5,5 - 7,0**

Текстура _____ **къса**

разтворимост _____ **напълно разтворимо след кипене**

Разработено за работа на топло с приложение като свързващ, съгъстващ и стабилизиращ агент при консерви, сосове, замразени храни, месни продукти и

плодови пълнежи.

Притежава напълно неутрален вкус и мирис.

При кипене дава силно-вискозни и чисти разтвори с кратка текстура. Emflo 991 притежава отлична стабилност при температурни въздействия, кисели условия и при замразяване/размразяване. Не показва никаква ретроградация дори и при продължително съхранение.

Доза на приложение - до 4%.

Приложение: Като свързващ и съгъстващ агент с добри текстуриращи и стабилизиращи характеристики 991 се прилага в сосове, дресинги, кетчуп и плодови пълнежи. В допълнение 991 би могло да се използва като свързващ и съгъстващ агент с добра стабилност и трайност в храни, месни продукти, замразени и консервирани храни като супи, сосове, дресинги и плодови пълнежи. Особено подходящ за производство на лютеници, където придава естествена **зърнеста структура** на крайния продукт.

Усилватели на вкуса на кетчуп, доматиен вкус

Предлагаме разработка по индивидуален проект на усилватели на вкуса на кетчуп и доматиен вкус.

■ **Стабилизиращи системи**

Оптимал XGE

Емулгираща и стабилизираща система, разработена за производството на майонези. Представява балансирана комбинация от хидроколони и нишестета. Доза: 0.33 - 1.33 % тегловни спрямо водата.

Оптимал Emca S M

Емулгираща система, разработена за производството на майонеза

Представява добре балансирана комбинация от растителни протеини, хидроколони и нишестета, специално формулирана за производството на нискомаслено - диетични и високомаслени яйчни и млечни майонези

Осигурява структура и консистенция, типична за майонезните продукти.

Би могла да се използва и при производството на сосове, където се търси подобна консистенция и структура

Оптимал Emca S MI07

Мулти-функционална водозадържаща и емулгираща система за нискомаслени-диетични майонези

Оптимал Emca S MI50

Мулти-функционална водозадържаща и емулгираща система за високомаслени майонези

Гума гуар - 200 mesh, 5500 cps, произход Индия - E412

Ксантан гума - 200 mesh, 1600 cps, произход Китай. - E415.

Карагенани - 80 mesh, 200 mesh, различни вискозитети, Испания - E407.

■ **Екструдирани продукти**

Emca EWF — екструдирани продукт на пшенична основа

Особено подходящ за производство на емулгирани сосове и кремове.

Ключови ползи: кремообразна структура; голяма стабилност - не се наблюдава миграция на олио/мазнини или вода; постоянен вискозитет по време на съхранение; подходяща текстура, аромат и външен вид

WPro - Емулсионен пшеничен протеин

Екструдирано царевично брашно

Особено подходящи за производство на емулгирани сосове и кремове.

Ключови ползи: висока стабилност: не се наблюдава миграция на олио/мазнини или вода, постоянен вискозитет по време на съхранение, подходяща текстура, аромат и външен вид, кремообразна структура.

■ **Хидроколони**

Гума гуар

Гума Ксантан

Карагенан

Целулозни фибри /Cell Fibre/

■ **Аромати**

- Яйце

- Горчица

■ **Консерванти за майонезени изделия**

Калиев сорбат

Натриев бензоат.

Препарати за млекопреработка

Химозим - мая за сирене и кашкавал

Течна 1-15.000 U.

Chymosim	Pepsin	ВИД	ТИП
80%	20%	Extract	ASK, ASK/M
50%	50%	Rennet	AMRC
20%	80%	Rennet	BSH

Прахообразна 1-150.000 U

Chymosin	Pepsin	ВИД	ТИП
95%	5%	Extract	AKM, MAK/M
90%	10%	Extract	AK
50%	50%	Rennet	AM
20%	80%	Rennet	BN
80%	20%	Extract	ACH

Reniplus - мая за сирене и кашкавал

Получена при контролирана ферментация на *Mucor miehei*.

Reniplus NG 50 L - течна 1/50000 - рН 4.6-5.5

Reniplus NG 150 g - прахообразна 1/150000

Закваски

Контрол на ферментацията

Лизозим - E1105 гранулиран лизозим хлорид от кокоши яйца.

Низин

Пимарицин - натамицин

Лактаза

- за производство на безлактозни млечни продукти и за висококачествени сладоледи

Липаза

Млекопреработка

Модифицирани нишестета при производство на сирене / кашкавал

На световния пазар може да се намери голямо ранообразие от сирена като традиционно сирене, сирене за мазане, трошено сирене и т.н. Нишестетата за производство на сирене придават функционални характеристики като съгъстяване, текстуриране и емулгиране, които рефлектират върху кремообразността, гладкостта, еластичността, желиране, мазане и топене. Композицията от използвани нишестета би могла да повлияе на текстурата и да позволи на клиента да замени частично или напълно количеството на високо-стойностните протеини като казеина.

Optimal KSA 1502

Оптимална смес от модифицирани картофени нишестета

Optimal ESH 15

Оптимална смес от модифицирани нишестета от грах

Optimal KSA 1502 / ESH 15 са специално разработени за производство на горепосочените видове сирене/кашкавал. Придават типична за кашкавал текстура, еластичност и топимост след охлаждане и желиране на масата при поставяне във форми.

Аналогово сирене/кашкавал:

Комбинация от оригинално сирене заедно с други функционални съставки / казеин, нишесте, декстрин, мазнина или олио, вода, киселина, Na-фосфат/

Имитационно сирене/кашкавал:

Комбинация от протеини /казеин/, нишесте, аромати, олио или мазнина, Na-фосфати, киселина, вода.

Сирене/кашкавал за мазане:

Комбинация от протеини /казеин/, нишесте, мляко на прах, аромати, олио, Na-фосфати, киселина, вода

Сос от сирене:

Комбинация от нишесте, мляко, сирене на прах, сол

Други

Калциев хлорид

Технологии и косумативи за суха пастъоризация (стерилизация) на млякото

Емулгиращи средства

Миещи средства

UV лампи

Специални диетични и функционални ingrediente

Като вносител на ingrediente и добавки за много отрасли в хранително-вкусовата промишленост, Аналитика ЕООД започна да развива дейност, свързана с производство и търговия на ingrediente и смеси, влизащи в състава на функционални и диетични храни, както билкови комплекси. Ние предлагаме:

■ **Ингредиенты за приготвяне на безглутенови тестени изделия в домашни условия**

(тъй като хлебните изделия, базирани на безглутенови брашна, са най-подходящи за консумация веднага след приготвянето), подходящи за хора с **непоносимост към глутена** (непоносимост към протеина съдържащ се в пшеницата, ръжта, ечемика и овеса).

■ **Комплексни билкови решения**

Помощно средство при различни проблеми, базирани на смеси от сухи билки, извлечи от тях и етерични масла.

■ **Натурални диетични продукти**

Естествени диетични продукти.

Агар Агар - No 1 в листата на 39 храни от „Диетата портфолио“.

■ **Етерични масла и смеси от тях**

Полезни помощни средства с различни приложения.

■ **Билкови екстракти:**

Tribulus Terrestris - сух екстракт - Български екстракт от Tribulus Terrestris - един от най-мощните натурални и напълно безопасни тестостеронови стимулатори. Повишава екстремно нивото на тестостерона при мъжете, силата, мускулния растеж, чистото телесно тегло. Ускорява белтъчния синтез. Има антикатаболен ефект.

Съдържание

Ензими и ензимни препарати	4
Хляб и хлебни изделия	4
Бисквитни и вафлени теста	4
Макаронени изделия	5
Комбинирани ензимни препарати:	5
Хлебопроизводство и сладкарство	6
Ензимни подобрители	6
Оптимал-МА, Оптимал В+	6
Оптимал В, Оптимал G, Оптимал С	7
Оптимал F, Оптимал R, Оптимал Pasta X, Оптимал W	8
Оптимал ВС	9
Консумативи за хлебопроизводство и сладкарство	9
Инвертаза, L-Цистеин хидрохлорид монохидрат	10
Бакпувери - химически набухватели за теста	10
Средства за борба с болести по хляба	11
Средства против картофена болест, Средства против плесеняване, Бактерицидни лампи	12
Лонзофреш, Сорбитол, Консерванти за хлебопроизводството и сладкарството	13
Консумативи за хранително-вкусовата промишленост	14
Пшеничен злутен, витамин сух, Натурални и модифицирани нишестета, пюрета	14
Нишестета, Emflake 3806 - картофено пюре на люспи (1:6)	16
Подсладители - Декстроза (гроздова захар), Малтитол (малтисорб) E965, Сорбитол E420	16
Оцветители Карамел E 150d	16
Гуми и желатинови агенти: Гуар гума E412, Карагенан E407, Агар-агар E406, Ксантан E415	16
Препарати за месопереработване	17
Подобряване на текстурата, водозадържането, желирането и емулгирането на месни системи	17
Оптимал EMCA S V8, Гума гуар 5500 cps, Гума ксантан, Карагенан, Тринатриев цитрат	17
Картофено нишесте, Модифицирани нишестета	17
Декстроза (суха глюкоза), Малтодекстрин	17
Продукти за стабилизиране на цвета и ускоряване процесите на зреене	17
Консерванти, Кутировачни средства, Комбинирани подправки и аромати, Други	18
Optimal SOFT, Продуктова листа - месопереработка, Средства за шприцоване и окрекопяване на неразробено месо:	19
Стабилизатори на цвета и консерванти за млади меса, Агитиви за водозадържане, желиране и емулгиране	20
Производство на майонеза, кетчуп, кремове, пълнежи и други емулсионни продукти	20
Модифицирани нишестета	20
Optimal 300 - смеси от модифицирани картофени нишестета за работа на студено	20
Optimal K 02 / Optimal X02 — модифицирани нишестета на картофена/царевична основа с емулгиращи свойства	20
Optimal HFM — смеси от модифицирани нишестета на царевична основа	21
Модифицирано царевично нишесте Optimal XVA 520 - E1422	21
Модифицирано картофено нишесте Optimal 991 - E1414	21
Усилватели на вкуса на кетчуп, доматен вкус	22
Стабилизиращи системи	22
Оптимал XGE, Оптимал Emca S M, Оптимал Emca S M107, Оптимал Emca S M150	23
Гума гуар - 200 mesh, 5500 cps, Ксантан гума - 200 mesh, 1600 cps, Карагенани - E407	23
Екструдирани продукти	23
Emca EWF - екструдирани продукти на пшенична основа	23
WPro - Емулсионен пшеничен протеин, Екструдирани царевично брашно	23
Аромати	23
Консерванти за майонезни изделия	23
Препарати за млекопереработка	24
Химозим - мая за сирене и кашкавал	24
Течна 1-15.000 U	24
Прахообразна 1-150.000 U	24
Reniplus - мая за сирене и кашкавал	24
Reniplus NG 50 L - течна 1/50000 - pH 4.6-5.5, Reniplus NG 150 g - прахообразна 1/150000	24
Закваски	24
Контрол на ферментацията	24
Лизозим - E1105 гранулиран лизозим хлорид от кокоши яйца, Низин, Пимарицин - натамидин	24
Лактаза, Липаза	25
Модифицирани нишестета при производство на сирене / кашкавал	25
Optimal KSA 1502, Optimal ESH 15, Аналогово сирене/кашкавал, Имитационно сирене/кашкавал:	25
Сирене/кашкавал за мазане, Сос от сирене, Други	25
Специални диетични и функционални ingrediente	26
Ингредиенты за приготвяне на безглутенови тестени изделия в домашни условия	26
Комплексни билкови решения, Натурални диетични продукти	26
Етерични масла и смеси от тях, Билкови екстракти:	26