Максимум

Пищевые ингредиенты



Ингредиенты для предприятий пищевой промышленности

www.maximumingredient.com

E-mail: info@maxingred.ru
Tel: +7 (913) 210-03-66
Tel: +7 (3852) 251-016



Максимум
Пищевые ингредиенты

Уважаемые коллеги и партнеры!

В ваших руках каталог ингредиентов, предлагаемых компанией «МАКСИМУМ». Рынок пищевой продукции на сегодняшний день достаточно насыщен и производителю нужно приложить немало усилий, чтобы занять свое место на торговой полке.
На страницах этого издания вы найдете различные технологические решения, позволяющие реализовать подходы к повышению конкурентоспособности продукции и увеличению рентабельности работы предприятия. Вы познакомитесь с возможностью расширения ассортимента за счет новых компонентов, способами снижения себестоимости продукции и увеличения сроков хранения.

С наилучшими пожеланиями!

Директор ООО «МАКСИМУМ»
Бычкова Мария Владимировна.

Максимум
Пищевые ингредиенты

О НАС

Компания «Максимум» занимается поставками пищевых ингредиентов на заводы стран Таможенного союза и других стран. В нашем ассортименте представлены:

- Лизоцим
- Антибактериальные компоненты
- Заквасочные культуры прямого внесения
- Молокосвертывающие ферменты
- Препараты для увеличения выхода и улучшения структуры
- Пробиотики
- Защитные культуры
- Краситель АННАТО

Мы являемся импортерами данной продукции и сотрудничаем с заводами-изготовителями напрямую. Это позволяет предоставить наилучшие цены, качественный товар, а также оперативно реагировать на запросы клиента по требуемой документации, фасовке и составу продукта, запросы технологической помощи.

Хотелось бы отметить, что наша компания ведет самый тщательный контроль качества.
Мы проводим независимую экспертизу в аккредитованных лабораториях, отслеживаем условия хранения товара строго в соответствии с рекомендациями производителя. Проверяем условия доставки и хранения в транспортных компаниях, имеем собственную лабораторию.

Наши технологи регулярно проходят курсы повышения квалификации, имеют профильное образование и опыт работы на пищевых производствах. Мы участвуем в российских и международных выставках.

Преимущества работы с нами:

- Отлаженная логистика позволяет осуществлять поставки на предприятия в сроки от 2 дней.
- Доставка в любую точку России, Казахстана, Узбекистана, Белорусии, Азейбарджана, Кыргыстана, Армении, Туркменистана, Таджикистана, Монголии.
- Более 300 заводов в странах Таможенного союза - наши клиенты;
- Прямые поставки с крупнейших заводов-производителей с последующим хранением товара на специально оборудованных складах;
- Наличие международных сертификатов происхождения, ISO 9001, ISO 22000, Kosher, Halal;
- Максимальные остаточные сроки годности компонентов и минимальные сроки поставки по выгодной цене.

НАША ПРОДУКЦИЯ:

1. Антибактериальные препараты 4

1.1. MAYOZYME - технологическое вспомогательное средство на основе лизоцима..... 4

1.2. PolyMax-антимикробный препарат широкого спектра действия..... 6

1.3. LisoMax – технологически вспомогательное средство..... 7

1.4. MaxiNat - антиплесневый и антидрожжевой препарат на основе натамицина 8

1.5. NisoMax-антибактериальный препарат на основе низина..... 10

2. Valiren - закваски и культуры прямого внесения..... 12

2.1 Заквасочные культуры..... 12

2.2 Пробиотические культуры..... 19

2.3 Защитные культуры..... 20

3. RENMAX, Valiren, REN-NA - молокосвертывающие ферменты..... 21

4. ANNATTO-пищевой краситель..... 25

5. MaxiLact- препараты для увеличения выхода и улучшения структуры..... 26

6. Заводы-изготовители..... 28

1.Антибактериальные препараты

1.1. **MAYOZYME**- технологическое вспомогательное средство на основе лизоцима

MAYOZYME

Антибактериальный препарат MAYOZYME представляет собой фермент лизоцим, полученный из белка яиц. Используется для предотвращения пороков созревающего сыра, которые вызваны спорообразующими бактериями, путем их ингибирования, не приводит к изменению технологического процесса. Данные бактерии вызывают в продукте образование газовой смеси, которая в свою очередь образовывает вспучивание, сопровождающееся неприятными запахами и привкусом.

MAYOZYME не активен против дрожжей, плесени и грамотрицательных бактерий (например, E. coli), не влияет на развитие заквасочных культур.

Данный ингредиент способен заменить использование селитры в сыроделии, которая является токсичным нитратом. Лизоцим является натуральным компонентом, безопасен для здоровья человека.

Область применения:

- Молочная промышленность;
- Винодельческая и пивоваренная промышленность.

Преимущества применения:

- Эффективно борется с масляно-кислыми бактериями, предотвращая позднее вспучивание сыра;
- Не является антиоксидантом и канцерогеном, в отличие от нитратов;
- Лизоцим является эффективным при производстве сыров с высокой температурой второго нагревания, в закваске которых задействованы пропионовокислые бактерии, которые являются чувствительными к селитре;
- Прост и удобен в использовании, эффективен в малых дозировках;
- Не требуется вносить изменения в технологический процесс.

	MAYOZYME	MAYOZYME NG
Состав	Лизоцима гидрохлорид пищевой	
Внешний вид	Светло-желтая прозрачная жидкость	Белые гранулы
Упаковка	Канистра из пищевого пластика с пломбой, содержит 20 л продукта. 1 шт в транспортной упаковке	Банка из пищевого пластика с пломбой, содержит 0,5; 1 кг продукта. 20 шт/ 10 шт в транспортной упаковке
Упаковка транспортная	Гофрокороб	
Хранение	Продукт должен храниться в хорошо запечатанной оригинальной упаковке, при температуре 4-8 ºС в сухом и защищенном от прямых солнечных лучей месте	
Срок годности	2 года	



1.2 **PolyMax**-антимикробный препарат широкого спектра действия

PolyMax

PolyMax-это натуральный антимикробный агент, произведен ферментацией Streptomyces albulus. Эффективен против дрожжей, грибов и бактерий. Эффективно ингибирует грамположительные и грамотрицательные бактерии, такие как: Aspergillus niger, Trichophyton mentagrophytes, Candida acutus, Bacillus coagulans, Staphylococcus aureus (золотистый стафилококк), Lactobacillus brevis, E.coli (кишечная палочка), Pichia membranifaciens, Geobacillus stearothermophilus.

Область применения:

- Молочная промышленность;
- Мясная промышленность;
- Рыбная промышленность;
- Консервированная промышленность;
- Хлебобулочная и кондитерская промышленность;
- Алкогольная и безалкогольная промышленность;
- Фрукто- и овощеперерабатывающая промышленность.

Преимущества применения:

- Может использоваться до или после термической обработки из-за высокой температурной стабильности;
- Соответствует потребительскому спросу на хранение с природным антибактериальным препаратом при полной или частичной замене синтетических консервантов;
- Широкий диапазон значения pH (слабокислая - слабощелочная) держит сильную антибактериальную активность при pH 2.0-9.0;
- Отличная термостабильность: не разлагается при высокой температуре (120 ℃, 20 минут), ингибирует термофильные бактерии, возможна термообработка вместе с сырьем.

1.3. LisoMax- технологически вспомогательное средство

LisoMax

LisoMax – натуральный антибактериальный компонент (лизоцим). Данный фермент активен против большинства грамположительных спорообразующих бактерий (включая Clostridium), а также некоторых грамотрицательных бактерий (особенно E. Coli – кишечная палочка). LisoMax не активен в отношении дрожжей и плесени.
Стабильность при 85 °C в течение 3 минут сохраняется на 95%.

Область применения:
-Молочная промышленность;
-Мясная промышленность;
-Рыбная промышленность;
-Консервированная промышленность;
-Хлебобулочная и кондитерская промышленность;
-Алкогольная и безалкогольная промышленность;
-Фрукто- и овощеперерабатывающая промышленность;
-Производство напитков;
-Кормопроизводство.

Преимущества применения для молочной промышленности:
-Подавляет грамположительные и грамотрицательные бактерии;
-Увеличивает сроки хранения продуктов и кормов.

1.4. MaxiNat-антибактериальный препарат на основе натамицина

MaxiNat

MaxiNat произведен путем ферментации с использованием штаммов Strreptomyces natalensis. Натамицин является единственным всемирно признанным противогрибковым пищевым био-консервантом, безопасным для человеческого организма, который способен с высокой эффективностью и в широком спектре подавлять образование плесеней и размножение дрожжей.

Натамицин не вызывает изменения питательной ценности, внешнего вида, вкуса и структуры пищевых продуктов.

Область применения:

- Поверхностная обработка сыра, включая покрытия и суспензии, опрыскивание нарезанного сыра;
- Поверхностная обработка мясных продуктов, полукопченых и сырокопченых колбас;
- Поверхностная обработка рыбы;
- Прямое внесение в йогурт, сметану, творог, сливочный сыр, домашний сыр, в фруктовые соки и фруктовое пюре;
- Консервированные молочные продукты, рыбное сырье и икра.

Преимущества применения:

- Уменьшает количество возврата продукции из-за порчи, защищая репутацию производителя и экономя значительные средства;
- Отвечает требованиям, предъявляемым потребителями к натуральным продуктам;
- Не отражается на конечном вкусе продукта в отличие от сорбатов, которые часто придают горький вкус.



Кристаллический порошок от белого до кремового цвета.

Банка из пищевого пластика с пломбой, содержит 0,5 кг продукта.

Состав	50 % натамицина, 50% NaCl (либо лактоза)
Внешний вид	Кристаллический порошок от белого до кремового цвета
Упаковка	Банка из пищевого пластика с пломбой, содержит 0,5 кг продукта 20 шт в транспортной упаковке
Упаковка транспортная	Гофрокороб
Хранение	Хранить в оригинальной, плотно закрытой упаковке в темном месте при температуре от 0 до 10 °С, беречь от попадания прямых солнечных лучей
Срок годности	2 года



1.5. NisoMax-комплексная пищевая добавка на основе низина

NisoMax

NisoMax – пищевой консервант, представляющий собой полипептид, выработанный бактериями Lactococcus lactis в процессе ферментации. Использование низина позволяет существенно увеличить сроки хранения различных пищевых продуктов, потому что он проявляет антимикробную активность в отношении широкого спектра грамположительных бактерий и эффективен против спор.

Область применения:
- Молочная продукция (молочные десерты, кисломолочные напитки, сливки, сыры, молокосодержащие продукты);
- Рыбная продукция и морепродукты (икра, пресервы);
- Консервированная продукция (овощная продукция, консервированные супы, томатная паста);
- Безалкогольная и слабоалкогольная продукция;
- Мясная продукция;
- Меланж.

Преимущества применения:
- Широкий спектр антимикробной активности низина делает его применение полезным в технологических циклах производства всех основных групп пищевых продуктов;
- Низин быстро разлагается после еды пищеварительными ферментами кишечника. Не влияет на репродуктивную функцию человека, химию крови, работу почек, частоту онкозаболеваний и возникновения стрессов;
- Применение низина в качестве пищевого консерванта позволяет снизить температуру термообработки и сократить её время. Так снижается энергопотребление, повышается пищевая ценность продукта, улучшается его внутренняя структура, вкус и внешний вид, увеличиваются сроки хранения.

Состав	Низин, соль
Внешний вид	Кристаллический порошок от белого до кремового цвета
Упаковка	Банка из пищевого пластика с пломбой, содержит 0,5 кг продукта, 20 шт в транспортной упаковке
Упаковка транспортная	Гофрокороб
Хранение	Хранить в оригинальной, плотно закрытой упаковке в темном месте при температуре от 0 до 10 ℃, беречь от попадения прямых солнечных лучей
Срок годности	2 года



2. Valiren -закваски и культуры прямого внесения

Valiren

Широкий ассортимент бактериальных лиофилизированных заквасочных культур прямого внесения Valiren для производства творога, сыров, кисломолочных продуктов, сметаны, масла следующего состава:

- Термофильные;
- Мезофильные;
- Термофильно-мезофильные.

Область применения:

- Молочная промышленность

Преимущества применения:

- Наименьший риск обсеменения посторонней микрофлорой;
- Стабильная активность культур;
- Низкое постокисление;
- Высокая фагоустойчивость;
- Постоянное кислотообразование и свойства;
- Широкий ротационный ряд.

2.1 Заквасочные культуры

LL/C - Lactococcus lactis ssp. lactis./cremoris
ST - Streptococcus Salivarius ssp. thermophilus
D - Lactococcus lactis ssp. lactis biovar diacetylactis
LCr - Leuconostoc mesenteroides ssp. cremoris
LH - Lactobacillus helveticus
LCa - Lactobacillus casei ssp. casei
PS - Propionibacterium freudenreichii spp. Shermanii
LB - Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus
Dh - Debaryomyces hansenii
Lk - Lactobacillus kefir
Ck - Candida kefir
Sce - Saccharomyces cerevisiae
Km - Kluyveromyces marxianus ssp. marxianus
Lm - Leuconostoc mesenteroides subsp. mesentoroides

Закваски для производства сметаны

Описание	Применение	Режим ферментации	LL/C	ST	D
Valiren C 400 MT	Сметана	32 - 37 °C, 5-10 ч	+	+	+
Valiren C 405 MT	Сметана	32 - 37 °C, 5-10 ч	+	+	+
Valiren C 450 MT	Сметана	32 - 37 °C, 5-10 ч	+	+	
Valiren R 400	Сметана, Ряженка, Йогурт	38-42 °C, 6-8 ч		+	



Закваски для производства творога

Описание	Применение	Режим ферментации	LL/C	ST	D
Valiren C 200 MT	Творог, мягкие и полутвердые сыры с низкой температурой второго нагревания	32 - 42 ℃, 6-10 ч	+	+	+
Valiren C 210 MT	Творог, мягкие и полутвердые сыры с низкой температурой второго нагревания	32 - 42 ℃, 6-10 ч	+	+	
Valiren C 215 MT	Творог, мягкие и полутвердые сыры с низкой температурой второго нагревания	32 - 42 ℃, 6-10 ч	+	+	
Valiren C 1 M	Творог, мягкие и полутвердые сыры с низкой температурой второго нагревания	30 - 34 ℃, 10-12 ч	+		
Valiren C 10 M	Творог, мягкие и полутвердые сыры с низкой температурой второго нагревания	30 - 34 ℃, 10-12 ч	+		+

Закваски для производства сыров

Описание	Применение	Режим ферментации	LL/C	ST	D	Lcr	LH	Lca	LB	PS	Lm
Valiren C 200 MT	Творог, мягкие и полутвердые сыры с низкой температурой второго нагревания	32 - 42 ℃, 6-10 ч	+	+	+						
Valiren C 210 MT	Творог, мягкие и полутвердые сыры с низкой температурой второго нагревания	32 - 42 ℃, 6-10 ч	+	+							
Valiren C 215 MT	Творог, мягкие и полутвердые сыры с низкой температурой второго нагревания	32 - 42 ℃, 6-10 ч	+	+							
Valiren K 100	Полутвердые/ твердые сыры с высокой температурой второго нагревания	37 - 50 ℃	+	+			+	+	+		
Valiren PB 100	Производство сыра с глазками, образующимися в созревающей сырной массе									+	
Valiren PROT 200	Полутвердый и твердый сыр, творог	30-35 ℃, 5-7ч	+	+	+						+

Закваски для производства сыров

Описание	Применение	Режим ферментации	LL/C	ST	D	Lcr	LH	Lca	LB	PS
Valiren C 1 M	Творог, мягкие и полутвердые сыры с низкой температурой второго нагревания	30-34 °C, 10-12 ч	+							
Valiren C 10 M	Творог, мягкие и полутвердые сыры с низкой температурой второго нагревания	30-34 °C, 6-12 ч	+		+					
Valiren M 300	Сыры с чеддеризацией и плавлением, типа Паста филата	37 °C, 3-4 ч		+					+	
Valiren M 100	Сыры с чеддеризацией и плавлением (Моцарелла)	37 °C, 3-4 ч		+						

Закваски для производства кисломолочных напитков

Описание	Применение	Режим ферм-ции	LL/C	ST	D	Lcr	LH	LB	Dh	Sce	Ck	Lk
Ряженка												
Valiren R 100	Ряженка	38-42 °C, 6-8 ч		+								
Valiren R 400	Ряженка	38-42 °C, 6-8 ч		+								
Кефирный продукт												
Valiren H 30 A	Кефир, кефирный продукт с дрожжами	32-37 °C, 8-12 ч	+	+	+	+			+			
Valiren H 40 A PROT	Кефир, кефирный продукт с дрожжами	25-34 °C, 10-12 ч	+	+	+	+		+		+		
Valiren H 50 A PROT	Кефирный продукт без дрожжей	30-35 °C, 6-10 ч	+	+	+	+		+				
Valiren H 60 A	Кефирный продукт без дрожжей	30-35 °C, 6-10 ч	+	+	+	+		+				

Описание	Применение	Режим ферм-ции	LL/C	ST	D	Lcr	LH	LB	Dh	Sce	Ck	Lk
Йогурт												
Valiren 333 A	Питьевой йогурт	38-44 °C, 4-6 ч		+				+				
Valiren Y 70 A	Йогурт с высокой вязкостью	38-45 °C, 4-8 ч		+				+				
Valiren Y 100 A	Десертный йогурт с очень высокой вязкостью	38-45 °C, 4-8 ч		+				+				
Valiren YAV 343 A	Йогурт с высокой вязкостью	38-42 °C, 4-6 ч		+				+				

Внешний вид	Кристаллический порошок от белого до кремового цвета
Упаковка	Пакет из алюминиевой фольги
Упаковка транспортная	Гофрокороб
Хранение	Хранить при температуре от + 2 до 8 °C
Срок годности	1 год

2.2 Пробиотические культуры

Valiren

Пробиотики - препараты и биологически активные добавки к пище, содержащие живые микроорганизмы, которые при потреблении оказывают благотворное влияние на здоровье человека по средствам изменения свойств нормальной микрофлоры.

Преимущество применения:
- Применяют для «бактериальной терапии»;
- Синтез противомикробных веществ;
- Усиление неспецифического и специфического иммунитета;
- Стимуляция роста нормальной микрофлоры кишечника и выделения пищеварительных ферментов.

Описание	Состав	Применение
Valiren LAC 100	Lactobacillus acidophilus	Молочные продукты с пробиотиками
Valiren BF 100	Bifidobacterium lactis	



2.3 Защитные культуры

Valiren

Защитные культуры - микроорганизмы, которые ингибируют развитие нежелательной микрофлоры. Действие этих защитных культур обусловлено взаимодействием различных механизмов, таких как образование нескольких антимикробных веществ (различные кислоты, перекись водорода, бактериоцин, плантарицин) в процессе ферментации и хранения готовых молочных продуктов, эффект конкуренции в одной и той же среде. Данные механизмы тормозят рост патогенных бактерий и микроорганизмов, вызывающих порчу (дрожжи, плесени, БГКП, маслянокислые микроорганизмы). Антимикробный эффект достигается природным способом без использования химических добавок.
Защитные культуры Valiren P30 и Valiren P20 являются лиофилизированными концентратами прямого внесения. Их вводят в молочную смесь параллельно с основной закваской. Оптимальная температура для роста имеет широкий диапазон от 25 до 45 °C.

Область применения:
- Молочная промышленность

Преимущества применения:
- Предотвращает развитие посторонней микрофлоры в молочных продуктах;
- Не оказывает влияния на органолептические свойства продукта в течение технологического процесса и хранения.

Описание	Состав	Применение
Valiren P 20	Lactobacillus rhamnosus, Lactobacillus plantarum	Может применяться в кисломолочных продуктах, твороге и сырах. Предотвращает развитие посторонней микрофлоры в молочных продуктах.

3. Молокосвёртывающие ферменты

Ферменты, традиционно используемые при переработке молока, дают различные преимущества производителям сыров в разных странах мира. Их основной функцией является свертывание молока для производства сыра и творога, помимо этого они также используются для улучшения вкуса и ускорения процесса созревания.

Область применения:
- Молочная промышленность

RENMAX

RENMAX 2100 гранулированный сухой фермент — для свертывания молока, произведен путем ферментации Kluyveromyces lactis.

RENMAX 600 L - фермент для свертывания молока, полученный путем ферментации штамма Kluyveromyces lactis в жидкой форме. Оказывает выраженное расщепляющее действие на каппа-казеин, что обуславливает хорошее образование сгустка. Общая протеолитическая активность оказывает значительное влияние на образование аромата и текстуры сыра.

Преимущества применения:
- Экономичная альтернатива телячьему сычугу в процессе производства сыра;
- Условия процесса такие же, как и при применении телячьего сычужного фермента;
- Улучшают вкус и ускоряют процесс созревания;
- Подходит для всех видов сыра.

	RENMAX 2100 гранулированный	RENMAX 600 L
Состав	100% химозин	
Внешний вид	Белые гранулы	Светло-коричневая жидкость
Упаковка	Банка из пищевого пластика по 0,5 кг	Бутылка из пищевого пластика по 1 л
Упаковка транспортная	Гофрокороб	
Хранение	Продукт должен храниться в оригинальной герметичной упаковке. Рекомендуемая температура хранения составляет 4-8 ℃.	
Срок годности	2 года	

Valiren

Valiren 2250 гранулированный, представляет собой пищевой фермент, полученный из генетически не модифицированного Rhizomucor miehei. Содержит специфическую протеазную активность, которая делает его эффективным в качестве фермента для свертывания молока.

Valiren 750 -пищевой фермент, полученный из генетически не модифицированного Rhizomucor miehei. Используют в сыроделии как альтернативу ферментам животного происхождения. Рекомендуемые технологические параметры выработки сыров с использованием фермента (время гелеобразования, время свертывания, разрезка) практически идентичны таковым при использовании сычужного фермента.

Преимущества применения:

- Экономичная альтернатива телячьему сычугу в процессе производства сыра;
- Условия процесса такие же, как и при применении телячьего сычужного фермента;
- Улучшают вкус и ускоряют процесс созревания;
- Доступная цена;
- Подойдет для творога, мягких и полутвердых сыров.

	Valiren 2250 гранулированный	Valiren 750
Состав	Фермент Rhizomucor miehei	
Внешний вид	Коричневые гранулы	Темно-коричневая жидкость
Упаковка	Банка из пищевого пластика по 0,5 кг	Бутылка из пищевого пластика по 1 л
Упаковка транспортная	Гофрокороб	
Хранение	Хранить в хорошо запечатанной оригинальной упаковке, при температуре 4-8 °С в сухом и защищенном от прямых солнечных лучей месте, чтобы свести к минимуму потерю активности	
Срок годности	2 года	



REN - NA 192 L/ REN - NA 1800

REN - NA 192 L-натуральный сычужный фермент, полученный из желудка теленка. REN-NA 192 L не содержит микробного коагулянта, свиного пепсина и рекомбинантной ДНК химозина.

REN - NA 1800 GRANULAR -натуральный сычужный фермент, полученный из желудка теленка. Не содержит микробного коагулянта, свиного пепсина и рекомбинантной ДНК химозина.

Область применения:

- Молочная промышленность

Преимущества применения:

- Не оказывает влияния на органолептические свойства конечного продукта;
- Процесс коагуляции молока происходит быстро;
- Улучшает вкус и ускоряет процесс созревания.

	REN - NA 192 L	REN - NA 1800
Состав	Химозин Пепсин	
Внешний вид	Светлая коричневая жидкость	Белые гранулы
Упаковка	Канистра из пищевого пластика	Банка из пищевого пластика 0,5 кг
Упаковка транспортная	Гофрокороб	
Хранение	Продукт должен храниться в хорошо запечатанной оригинальной упаковке, при температуре 4-8-°С в сухом и защищенном от прямых солнечных лучей месте	
Срок годности	1 год	2 года

5. ANNATTO-пищевой краситель

ANNATTO

ANNATTO – это пищевая добавка E 160 b, краситель природного происхождения с палитрой цвета от желтого до темно-оранжевого. Его получают из красноватого семенного околоплодника тропического растения «помадное дерево», или Бикса орельяна.

Для приготовления красителя и добавки семена растения измельчают, а затем кипятят в воде или масле.

Область применения:
-Молочная промышленность;
-Хлебобулочная промышленность;
-Кондитерская промышленность.

Преимущества применения:
-Натуральный краситель;
-Быстрая растворимость.

Краситель ANNATTO (E160B)	
Состав	Деионизированная вода, норбиксин
Внешний вид	Темно-коричневая жидкость
Упаковка	Полимерные упаковки, массой нетто от 0,5 кг до 20 кг.
Хранение	Рекомендуется хранить в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте при температуре 5-10 °С и в защищенном от света месте. Не замораживать.
Срок годности	2 года с даты изготовления при вышеуказанных условиях хранения в неоткрытой упаковке.

4. MaxiLact- препараты для увеличения выхода и улучшения структуры

MaxiLact

Область применения:

-Мясоперерабатывающая промышленность;

-Молочная промышленность;

-Рыбоперерабатывающая промышленность.

Преимущества применения для мясоперерабатывающей и рыбной промышленности:

- При производстве сосисок, сарделек и колбас фермент вносится на начальной стадии куттерования для повышения плотности, монолитности, улучшения кусаемости колбасных изделий, характерного хруста сосисок и сарделек.

Преимущества применения для молочной промышленности:

- Увеличение выхода творога;
- Улучшение структуры кисломолочных продуктов.

MaxiLact

Внешний вид	Кристаллический порошок от белого до кремового цвета
Упаковка	Пакет из алюминиевой фольги, содержит 200 г, 500 г, 1 кг продукта
Упаковка транспортная	Гофрокороб, 10 штук в транспортно упаковке
Хранение	В закрытом месте при температуре от 0 - 8 °С или заморозка, не допускать попадания прямых солнечных лучей
Срок годности	1 год

MaxiLact тип L

Внешний вид	Светло-коричневая жидкость
Упаковка	Банка из пищевого пластика с пломбой, содержит 1 л продукта
Упаковка транспортная	Гофрокороб, 20 штук в транспортной упаковке
Хранение	В закрытом месте при температуре 10 °С не допускать попадания прямых солнечных лучей
Срок годности	1 год



6. Заводы - изготовители

Производство антибактериальных препаратов

Завод был основан в 2006 году, как профессиональный производитель пищевых добавок. Компания фокусируется на разработке натуральных пищевых продуктов и предоставляет качественные и безопасные пищевые добавки. Научные разработки проводятся командой ученых с большим опытом работы с микробиологическими продуктами.

Благодаря прочности компании в области исследований и разработок, в течение последних лет был разработан и выпущен на рынок ряд новых продуктов. Эти продукты нашли свое применение в пищевой, фармацевтической и косметологической промышленности.

Продукция компании имеет сертификаты IS0 9001-2000, ISO 22 000, Kosher, Halal. Завод стандартизирован по стандарту GMP. Мы предоставляем нашим клиентам лучшие продукты с точки зрения технических решений.





Производство заквасочных культур и молокосвертывающих ферментов

Компания «МАКСИМУМ» является дистрибьютором компании Mayasan, которая более 40 лет предлагает молочной промышленности качественные и ориентированные на потребителя продукты.
Ассортимент компании включает заквасочные культуры, молокосвертывающие ферменты, пищевые красители, лактаза, лизоцим, анализаторы молока.
В странах Таможенного союза достаточно известна торговая марка VALIREN – серия продуктов Mayasan, которая зарекомендовала себя с положительной стороны.



Производство препаратов для увеличения выхода и улучшения структуры продукта

Завод находится в Китае и занимает 55 500 квадратных метров, является крупным и профессиональным производителем препаратов для увеличения выхода и структуры продукта.



Отдел контроля качества внимательно следит за сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией, для полного соответствия требованиям клиентов. Продукция компании имеет сертификаты ISO 9001, ISO 22 000, Kosher, Halal.





Научно-исследовательский отдел состоит из опытных и талантливых технологов пищевой промышленности.



ООО «МАКСИМУМ»

Адрес: 656067 Россия, Алтайский край,
г. Барнаул, ул. Балтийская, 103,
помещение Н20
Web: www.maximumingredient.com
E-mail: info@maxingred.ru
Tel: +7 (913) 210-03-66
Tel: +7 (3852) 251-016