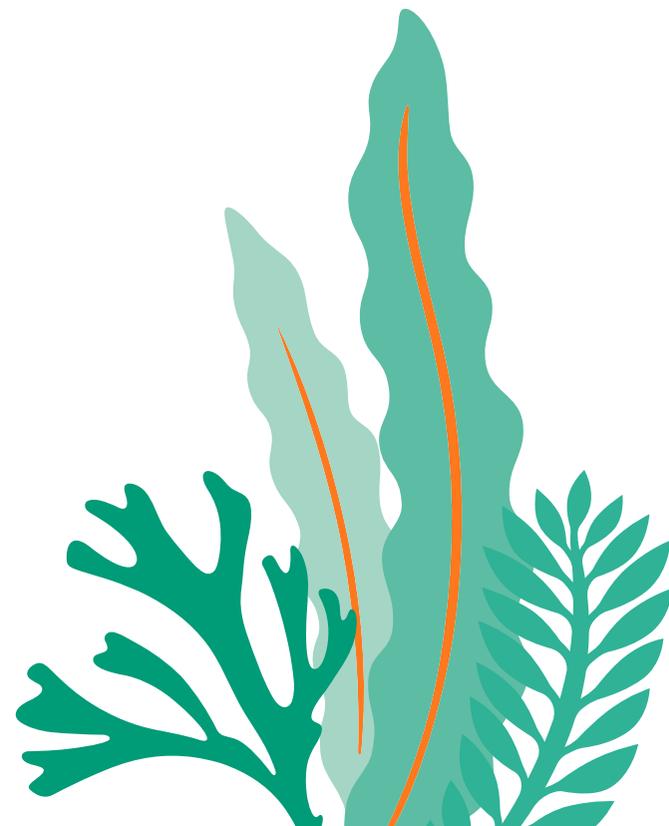


ОРГАНИЧЕСКИЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ИЗ ЛАМИНАРИИ

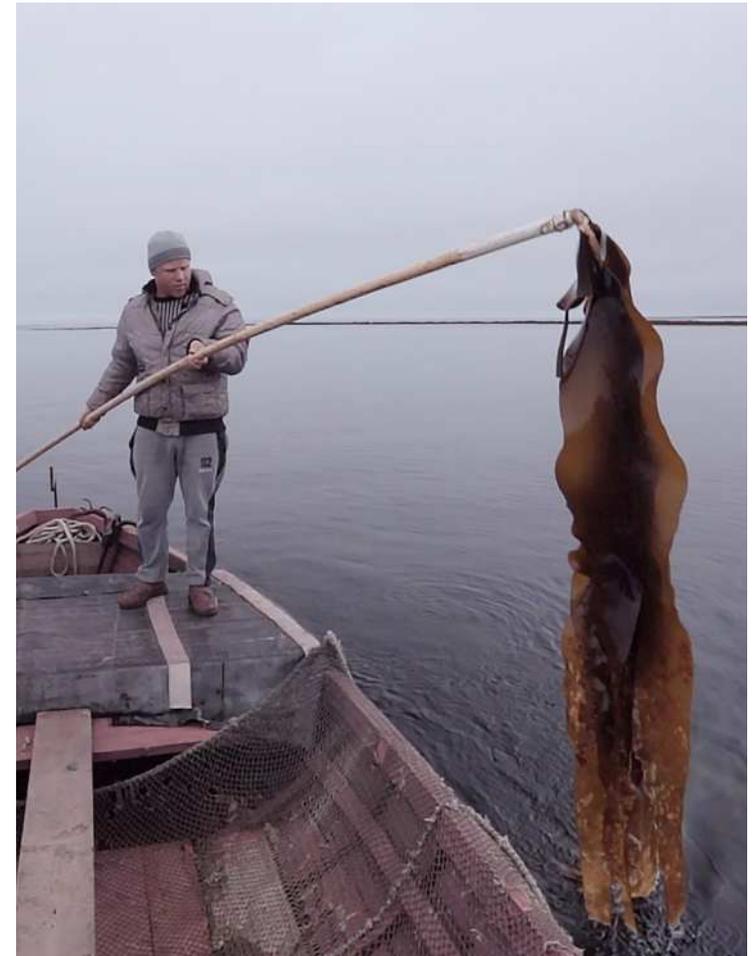


БОЛЕЕ 100 ЛЕТ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ И КРАСОТЫ

Архангельский водорослевый комбинат – единственное в России предприятие, занимающееся добычей и глубокой переработкой арктических морских водорослей ламинарии, фукуса и анфельции. Мы используем их для производства фармацевтического сырья, невероятно полезных продуктов для оздоравливающего питания, натуральной косметики и кормов для животных.

История комбината началась в 1918 году, когда в Архангельске был построен и введен в эксплуатацию завод по производству йода из беломорских водорослей. За прошедшие 100 лет на комбинате освоены и внедрены уникальные технологии, позволяющие выпускать медицинскую, пищевую и косметическую продукцию мирового уровня.

Из глубин Белого моря мы добываем двух-трехлетние морские водоросли, содержащие максимальное количество альгиновой кислоты и маннита. В этом возрасте водоросли также максимально насыщены уникальными полисахаридами, макро- и микроэлементами, аминокислотами, полиненасыщенными жирными кислотами и витаминами.



АЛЬГИНАТ НАТРИЯ

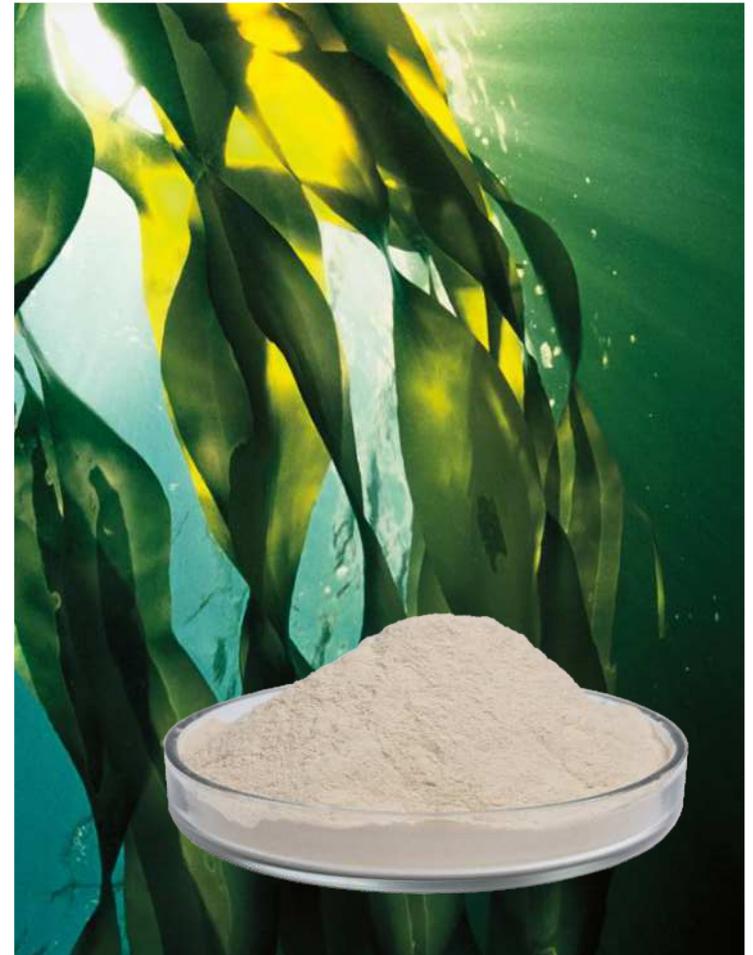
Альгинат натрия (Е 401) – пищевая добавка, загуститель, прекрасно удерживает влагу, позволяя надолго сохранять видимость свежести приготовленного продукта. Также альгинат натрия обладает свойством стабилизировать консистенцию продукта, не позволяя ему терять форму, растекаться. Все эти свойства позволяют создать внешне привлекательный продукт и продлить срок возможности его реализации.

Альгинат натрия является отличным энтеросорбентом, он выводит из организма различные токсины и даже радионуклиды, а также соли тяжёлых металлов. Также способен снижать уровень холестерина. Эффективность альгината натрия в борьбе с радиационным поражением тканей человека была подтверждена в 70-х годах прошлого века.

Применение

Альгинат натрия применяется при производстве

- консервированных грибов и овощей,
- плавленых сырков,
- соусов,
- мясных консервов,
- мороженого или многокомпонентных десертов,
- сыров,
- хлебобулочных изделий.



МАННИТ ПИЩЕВОЙ

Пищевая добавка (E421), порошок белого цвета без запаха. Органический шестиатомный спирт, относится к группе сахаров.

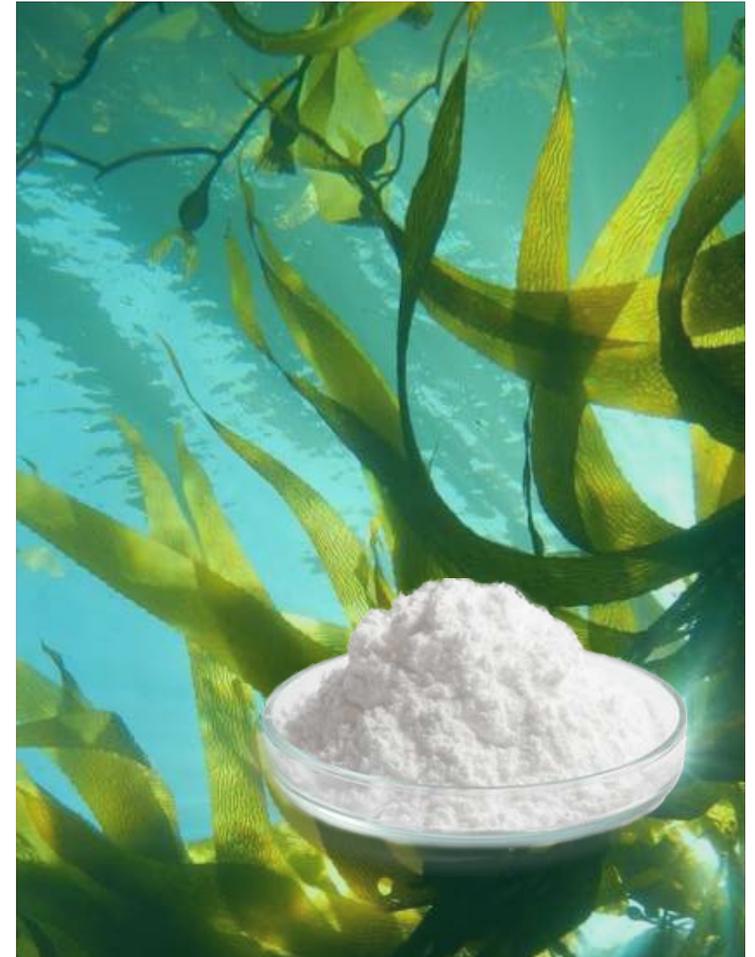
Маннит является одним из наиболее богатых источников энергии и углерода в природе. Маннит получают экстракцией бурой морской водоросли ламинарии.

Благодаря своим химическим свойствам и высокой чистоте (содержание чистого вещества не менее 99,0%) маннит не гигроскопичен. Интенсивность сладкого вкуса маннита по сравнению с сахарозой 0,4. Расщепление маннита не требует инсулина, является ценным продуктом питания для людей больных сахарным диабетом.

При приеме внутрь вызывает ощущение прохлады, связанное с небольшим поглощением тепла при его растворении в воде.

Применение

- В пищевой промышленности маннит используется в качестве подсластителя и вещества, препятствующего комкованию.
- Маннит является сахарозаменителем в продуктах питания.
- Является вспомогательным веществом в лекарственных средствах.
- Используется для изготовления низкокалорийных продуктов питания для диабетических больных.
- Широко применяется при изготовлении жевательной резинки. Используется для подслащивания напитков.
- Придает таблеткам и драже сладкий вкус.



АЛЬГИНАТ КАЛИЯ

Пищевая добавка Е 402 относится к группе загустителей, формирующих и стабилизирующих вязкую структуру продукта.

Представляет собой калиевую соль альгиновой кислоты, производится из бурых морских водорослей.

Пищевой загуститель и стабилизатор Е 402 признан безопасным. Разрешен к применению во всех странах.

Показания к применению

- В комбинации с другими солями альгиновой кислоты альгинат калия используют для производства мороженого и молочных продуктов, желе, плавленых сыров, творожных масс.
- Альгинат калия разрешен в десертах и пудингах (500 мг/кг) для питания детей первого года жизни.
- Используется для производства некоторых разновидностей соусов, консервированных грибов и овощей, хлебобулочных изделий, мясных консервов.



АЛЬГИНАТ КАЛЬЦИЯ

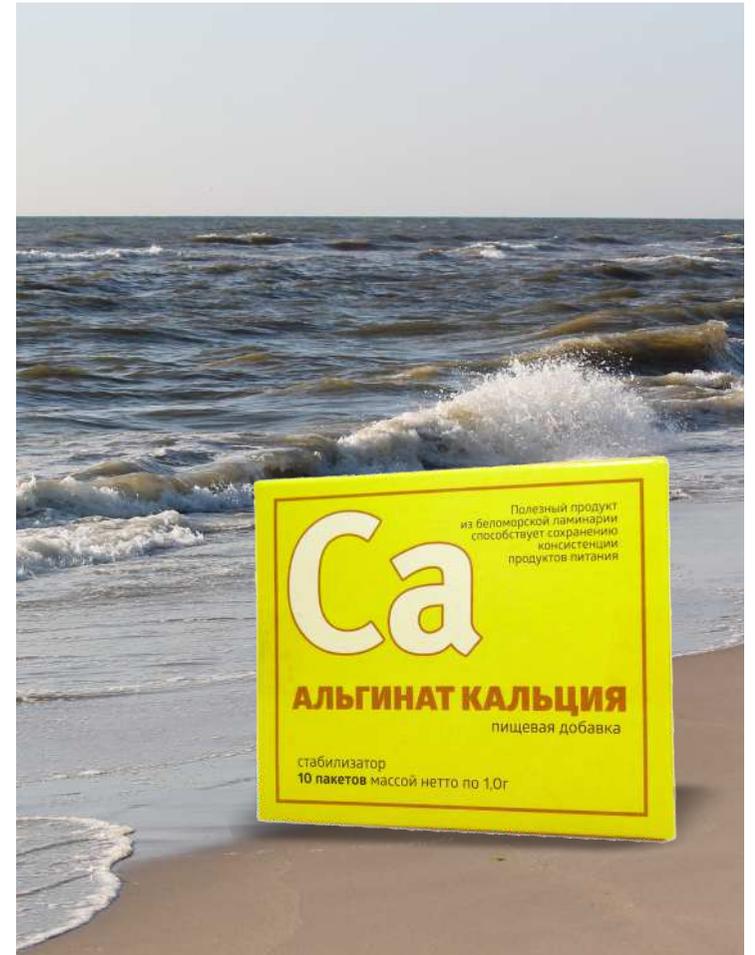
Пищевая добавка альгинат кальция (Е 404) – это кальциевая соль альгиновой кислоты, растительный гидроколлоид. Является мощным эмульгирующим компонентом, стабилизирующим и загущающим элементом. Отмечены и его сильные желирующие качества.

Альгинат кальция – это натуральный консервант, кроме того, он улучшает вязкость конечной продукции. Альгинат кальция признан безопасным.

Добавка предназначена для повышения вязкости продуктов, улучшения их структуры.

Применение

- загуститель в мармеладе, фруктовых пюре, супах быстрого приготовления, плавленых сырах,
- гелеобразователь в ягодных желе, кондитерских начинках, студнях,
- пенообразователь во взбитых молочных десертах, мороженом, пиве,
- наполнитель в низкокалорийных джемах,
- добавка разрешена в десертах для детского питания (500 мг/кг).



АЛЬГИНАТ МАГНИЯ

Пищевая добавка на основе магниевой соли альгиновой кислоты, используется для обогащения продуктов питания органическим магнием, а также служит дополнительным источником пищевых волокон.

Альгинат магния способствует сохранению консистенции и вязкости, выступает как стабилизатор и загуститель при производстве пищевых продуктов.

Применение

Используется при производстве:

- десертов (желе, джемов, кремов),
- хлебобулочных изделий,
- соусов.



ПРИГЛАШАЕМ К СОТРУДНИЧЕСТВУ



Коммерческий отдел: 8 (8182) 45-70-29,
горячая линия: 8 (800) 302-44-94



vodoroslionline.ru, av1918.ru



commerc@av1918.ru



163030, Архангельск,
пр. Ленинградский, д. 328

