



*ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ*

## **ВОЛОКНА ПИЩЕВЫЕ СВЕКЛОВИЧНЫЕ**

**(САХАРНОЙ СВЕКЛЫ)  
ТУ 10.81.20-001-17021101**

**Производитель: ООО «Родники», 442729 Пензенская область,  
Лунинский район, с. Родники, ул. Заводская, 1А**

Пищевая клетчатка необходима в ежедневном рационе человека. Целлюлоза работает своеобразной «щеткой», очищая механически. А входящий в состав пектин прочно связывает и выводит из организма биологически вредные вещества, токсины и даже тяжелые металлы. И тот и другой компонент является пребиотиками, то есть необходимы для жизнедеятельности дружественной нам микрофлоры. При этом клетчатка не создает энергетического запаса в организме.

### **Сфера применения**

Применение пищевых клетчаток в производстве мясопродуктов достаточно разнообразно. По рекомендациям производителей клетчатки используют в рецептурах вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас, сосисок и сарделек, ливерных, кровяных колбас и паштетов, цельно мышечных мясопродуктов, реструктурированных ветчин, рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тестовой оболочке, мясных консервов.

Клетчатка представляет собой однородный порошок светло-кремового цвета с нейтральным вкусом и запахом, содержит в своем составе до 22% пектина и до 8,5% белка. По фракционному составу выпускается три вида: 100 мкм, 200 мкм и 500 мкм. По желанию клиента мы можем предложить и другие варианты фракций.

### **Предложение**

Производим и поставляем натуральные свекловичные пищевые волокна, для предприятий пищевой отрасли – производство колбасных изделий, мучных и кондитерских изделий, производство соусов, зефиром, конфет, мармелада, джемов и варений, овощных консервов, замороженной продукции –пельменей, вареников, сырников и других полуфабрикатов, и т. д.. Наша клетчатка обладает высокой степенью гидратации (1:8), конкурентоспособной ценой, не зависящей от курсовых колебаний, а отечественное производство гарантирует стабильность поставок.

Благодаря высокой степени гидратации (1:8) и низкой цене, вы получаете снижение себестоимости, улучшение качества и увеличение спроса. Ввод в рецептуру свекловичной клетчатки заменяет импортные пищевые волокна, крахмалы, фосфаты и при этом

обеспечивает увеличение выхода, термостабильность изделий при повторном разогреве, улучшение структурно-механических показателей. Также имеется возможность без увеличения себестоимости заменить гидратированный соевый белок на смесь , 3% клетчатки и 30% воды, с незначительной потерей по белку (в пределах 1,3%), но при этом на этикетке не будет упоминания о соевом белке, тем самым улучшив этикетку.

Использование натуральных пищевых волокон при определенных дозировках не меняет органолептических свойств готовых продуктов, во многих случаях позволяет улучшить консистенцию, исключить отделение влаги и др. При этом применение пищевых волокон является экономически выгодным.

Таким образом, наиболее эффективным способами использования пищевых волокон в производстве мясных продуктов является их применение в рецептурах полукопченых и варено-копченых колбас, в составе рассолов для шприцевания и фарше рубленых полуфабрикатов.

Упаковка – мешок бумажный 3сл -16-20 кг. Срок годности – 1 год. НДС на продукцию составляет 20%. Продукт декларирован в соответствии с ТР ТС.

Возможно изменение цены по соглашению сторон. Цена формируется, исходя из объёма, который конечный производитель готов закупить. Для проведения пробной выработки готовы предоставить бесплатные образцы продукции.

**Более подробные условия можно уточнить по телефону :**

**+7 927 360 81 09 Генеральный директор Анашин Алексей Николаевич**