



## ООО «НьюФуд Про»

Юр. адрес: 220020, Республика Беларусь,  
г. Минск, ул. Тимирязева, д. 85А, офис 7  
tel.: +375257348040 (Telegram), e-  
mail: newfoodpro@gmail.com  
www.newfoodpro.com

### Уважаемые коллеги!

Основной деятельностью компании - ООО «НьюФуд Про» является дистрибуция известных европейских производителей натуральных ингредиентов для пищевой промышленности.

Специалистами нашей компании разработаны технологии производства новых видов продукции для предприятий России, Азии и Белоруссии. Сотрудники ООО «НьюФуд Про» оказывают не только технологическую поддержку, но и ряд услуг, в том числе:

1. Проектирование технологических линий и производств.
2. Создание новых видов продукции, а также улучшение качества уже выпускаемой продукции (снижение сырьевой себестоимости, стабилизация структуры, предотвращение синерезиса, увеличение сроков годности и т.д.).
3. Разработка документации (ТУ, Деклараций и т.д.). ООО «НьюФуд Про» является держателем собственных ТУ и имеет возможность передавать предприятиям-партнерам документацию во временное пользование для выпуска новых видов продукции.

ООО «НьюФуд Про» предлагает Вам рассмотреть коммерческое предложение на поставку стабилизационных систем для молочной промышленности:

#### **Ассортимент компаундов и стабилизаторов для молочных продуктов:**

Наименование	Состав	Область применения	Свойства	Дозировка, %
TTC Mix TG1	Молочный белок, клетчатка	для пр-ва творога ГОСТ	увеличение выхода, снижение себестоимости, отсутствие синерезиса, отрицательный тест на «йод-крахмальную» пробу. Все ингредиенты без индекса E.	1,0-2,0%
TTC Mix TG 2	Растительные и молочные белки, Пищевые волокна, пектины	Для пр-ва творожного продукта	Увеличение выхода творожных продуктов (до 90-95%). Добавляется в молоко (смесь) при изготовлении творожного продукта. В готовом сгустке содержание влаги 60-65%, что дает возможность производителю исключить процесс прессования творога и существенно снизить трудо- и энергозатраты. Готовый продукт имеет рыхлую, мелкозернистую структуру, мягкую консистенцию.	3,0%
TTC Mix QRS 1	Пищевые волокна, крахмалы, пектины	для пр-ва глазированных сырков, творога	Облегчает процесс формирования сырков и сырных масс, обладает высокой влагоудерживающей способностью, не дает посторонних привкусов, устойчив к циклу замораживание-размораживание	0,4-2,5%
TTC Mix JDG 100	Модифицированный крахмал, желатин	для пр-ва йогурта десертного	улучшение органолептических показателей, получение густой глянцевой консистенции продукта без отделения сыворотки, позволяет сохранять структуру после фасовки и охлаждения	2,2-2,5%

TTC Mix TJ 1	Модифицированный крахмал, пектин	для пр-ва йогурта питьевого	улучшение органолептических показателей, получение нужной консистенции продукта без отделения сыворотки, позволяет сохранять структуру после фасовки и охлаждения	1,0%
TTC Mix ICE	эмульгатор, камедь тара, гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, каррагинан	для пр-ва мороженого Пломбир	улучшение органолептических показателей, получение нужной консистенции продукта, позволяет сохранять структуру после фасовки и охлаждения	0,5-1,0%
TTC Mix SM 1	модифицированный крахмал (E 1422), крахмал, желатин, карбонат натрия (E 500)	Для производства сметаны, для термизированных продуктов	Получение густой глянцевой консистенции продукта без отделения сыворотки. Предотвращает синерезис, придает готовому продукту нежную, мягкую консистенцию, обеспечивает глянцевую поверхность, позволяет сохранять структуру после фасовки и охлаждения	1,5-2,0%
TTC Mix GS 1	модифицированный крахмал (E1422), крахмал стандартизирован мальтодекстрином для постоянной функциональности	для производства сметаны, греческого йогурта, мягкого творога.	улучшение органолептических показателей, получение густой глянцевой консистенции продукта без отделения сыворотки, позволяет сохранять структуру после фасовки и охлаждения	0,5-1,2% для сметаны; 1,5-2,5% для греч. йогурта, 3,0-3,5% для мягкого творога
TTC Mix-Cream Cheese	молочный белок, растительные волокна, камедь тары (E 417), каррагинан (E 407) стандартизированный декстрозой / хлоридом калия (E 508) до	для производства сливочного сыра (Филадельфия)	Продукт имеет пластичную, кремообразную структуру, сливочный вкус, конкурентную себестоимость. Готовый продукт (Филадельфия) подходит для производства суши, чизкейков, а так же предложен к продаже, как самостоятельный продукт.	2,5 -4,5%



## ООО «НьюФуд Про»

Юр. адрес: 220020, Республика Беларусь,  
г. Минск, ул. Тимирязева, д. 85А, офис 7  
tel.: +375257348040 (Telegram), e-  
mail: newfoodpro@gmail.com  
www.newfoodpro.com

TTC Mix MAS 400	молочный белок	для производства сливочного сыра (Маскарпоне)	Продукт имеет пластичную, кремообразную структуру, сливочный вкус, конкурентную себестоимость. Готовый продукт (Маскарпоне) подходит для производства чизкейков и других десертов, а так же предложен к продаже, как самостоятельный продукт.	4,2%
TTC Mix Analog Cheese	модифицированный крахмал (E 1422, E 1404, E 1450) крахмал, мальтодекстрин	Производство сыра без использования молочного сырья (имитационный сыр)	Функциональный продукт, при t от 250 °C не горит! Отличный экономический эффект!	20-25%
TTC Mix CF	цитрусовые волокна, пектин	во всех отраслях пищевой промышленности	используется как в сухом виде, так и в виде геля. Новинка!!! Замена пищевого сырья в рецептурах до 50%. Дозировка зависит от применения и требований показателей конечного продукта.	3-50%
TTC Mix 05	E-551 (диоксид кремния)	антислеживающий агент	пищевая добавка, препятствующая слипанию и образованию комочков на протяжении срока годности продуктов.	2-3%
TTC Mix 01	E 1404, E 1422	Для производства пицца-сыр, имитационного сыра	Функциональный компонент в производстве аналоговых сыров, имитационных сыров. Снижает себестоимость продукта, придает структуру нити, препятствует горению сыра при жарке.	2-3%
TTC Mix 02	E 331, E 452, E 340	В производстве сыра для пиццы, сыров в брикетах и ломтиках	Применяется в качестве регулятора кислотности, стабилизатора, эмульгирующей соли, соли-плавителя.	0,8 – 2,5%

Благодаря нашей постоянной работе с производителями молочной продукции мы постоянно расширяем знания об инновационных продуктах с целью безупречного обслуживания наших клиентов!

Надеемся, что данная информация послужит началом нашего плодотворного сотрудничества!

ООО «НьюФуд Про»  
Whats App, Viber: +7-999-722-1888  
Telegram: +375 25 734 8040