



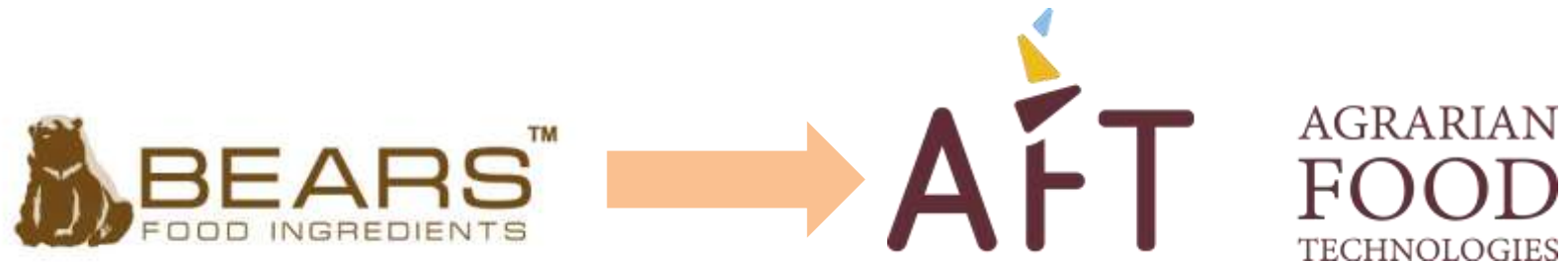
AFT

AGRARIAN
FOOD
TECHNOLOGIES

Надійний механізм Вашого успіху!

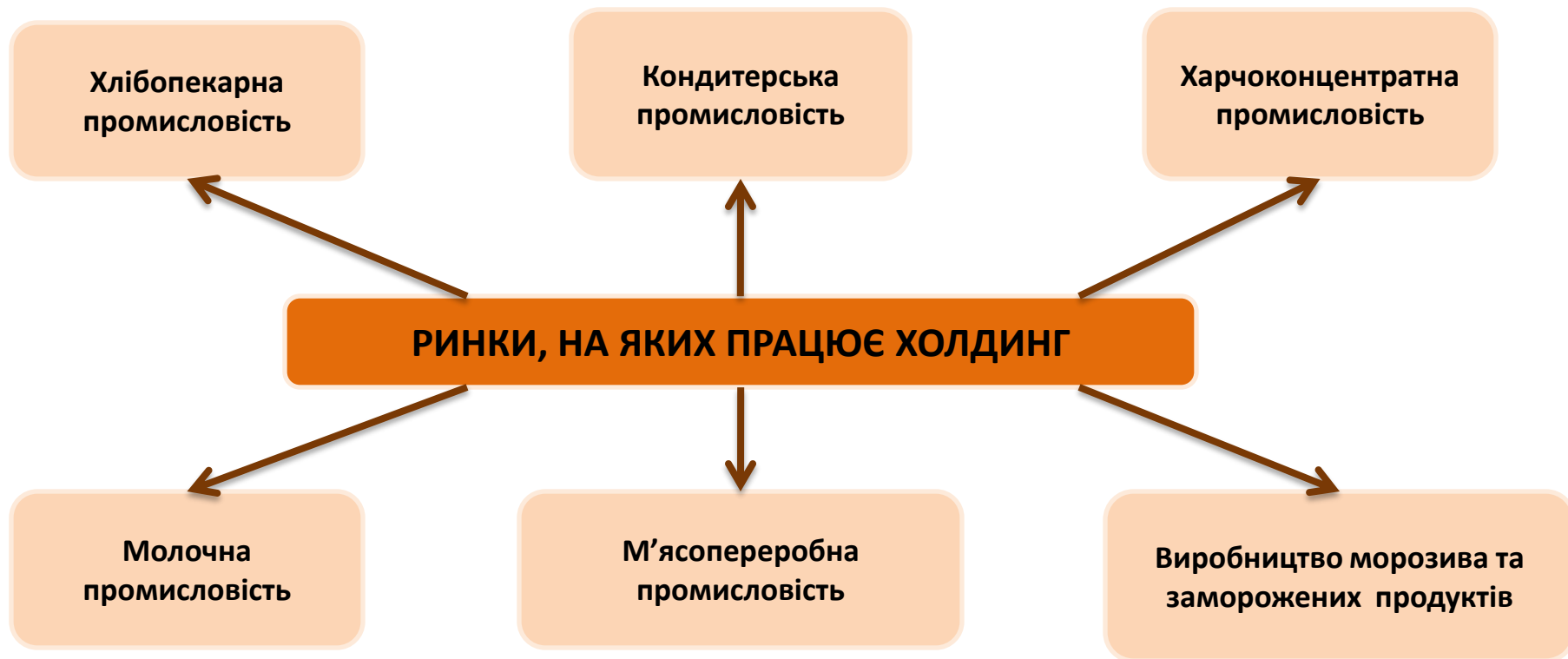


Група компаній **«Аграріан Фуд Технолоджиз»** здійснює діяльність на ринку інгредієнтів. Холдинг є правонаступницею Концерну «Бears Фуд Інгрeдієнтс», який почав свою діяльність в 1993 році.



**ВИРОБНИЧІ ПОТУЖНОСТІ ХОЛДИНГУ
«АГРАРІАН ФУД ТЕХНОЛОДЖИЗ»**

- 1** **Виробництво: сухих функціональних сумішей для хлібопекарської, кондитерської та харчоконцентратної промисловості; сухих смакоароматичних сумішей.**
- 2** **Виробництво: кондитерської глазури, шоколаду.**
- 3** **Виробництво: маргаринів та жирів для хлібопекарської, кондитерської та молочної промисловості.**



Холдинг пропонує комплексне рішення для ХЛІБОПЕКАРНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

- Функціональні суміші для традиційних та нетрадиційних сортів хлібів, хлібобулочних та сухарних виробів
- Різноманітні поліпшувачі (для об'єму, для структури, для подовження свіжості, для скоринки, для відбілювання, для послаблення клейковини та інші)
- Кондитерські глазурі та шоколад
- Жири та маргарини



ХЛІБОПЕКАРНА ПРОМИСЛОВІСТЬ

ХЛІБОПЕКАРНІ ФУНКЦІОНАЛЬНІ СУМІШІ

Комплексні суміші для виробництва масових і нетрадиційних сортів хлібобулочних виробів.

Лінійка **КОРНЕКС** розроблена з урахуванням смакових переваг вітчизняних споживачів. За 14 років існування на українському ринку ці продукти добре зарекомендували себе завдяки оптимальному поєднанню ціни та якості.

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ

Комплексні суміші **КОРНЕКС** дозволять виробникам:

- Скоротити і спростити виробничий процес
- Отримати продукти незмінно високої якості, так як якість готової продукції буде менше залежати від сировини і людського фактору

ХЛІБОПЕКАРНА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Суміші виготовляються як у вигляді концентратів, так і 100% готові суміші.

Асортиментний ряд:

- 10 злаків (пшеничний хліб, збагачений насінням льону, соняшника та кунжуту)
- Білоруська
- Бородино
- Житньо-пшенична
- Овочева (зі шматочками овочів: зелений та червоний перець, помідори, морква, цибуля)
- Картопляна (смак та аромат картоплі, із додаванням цибулі, часнику та зелені)
- Сирна (сирний смак та аромат)
- Середземноморська (відмінний гострий «італійський» смак)
- Пряно-зернова (житньо-пшеничний хліб, збагачений зерновими та масляними рослинами)
- Зернова (житньо-пшеничний хліб, що містить пшеницю, жито, овес, гречку, соняшник, сою, льон, кукурудзу)

ХЛІБОПЕКАРНА ПРОМИСЛОВОСТЬ

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ СУМІШЕЙ:

- Можливість розширити асортимент хлібобулочних виробів
- Скорочення виробничого процесу
- Збільшення поживної цінності з одночасним зниженням енергетичної цінності (калорійності)
- Зниження залежності якості готової продукції від якості сировини, що використовують
- Зниження ризику «людського фактору» під час виробництва



ХЛІБОПЕКАРНА ПРОМИСЛОВІСТЬ

ХЛЕБІПЕКАРНІ ПОЛІПШУВАЧІ

Лінійка поліпшувачів **ФАЙНЕКС** розроблена з урахуванням всіх особливостей з урахуванням вітчизняних технологій виробництва та місцевої сировини, що використовують у хлібопекарній промисловості. За 14 років існування на українському ринку ці продукти відмінно зарекомендували себе завдяки оптимальному співвідношенню ціни та якості.

Асортимент поліпшувачів:

- Для розслаблення клейковини
- Для подовження свіжості виробів
- Для пельменів, макаронних виробів
- Для продуктів з житньо-пшеничної муки
- Для листового тіста
- Для об'єму виробів
- Для структури виробів
- Для виробів, що підлягають заморожування

ХЛІБОПЕКАРНА ПРОМИСЛОВІСТЬ

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ ПОЛІПШУВАЧІВ ФАЙНЕКС:

- Покращення процесів ферментації, а також дозрівання тіста, дає можливість скоротити технологічний процес
- Покращення реології тіста
- Покращення стабільності форми виробів
- Збільшення об'єму, отримання рівномірної тонкостінної, добре розвинутої пористої структури
- Збільшення строків зберігання готової продукції
- Отримання красивої золотистої скоринки



ХЛІБОПЕКАРНА ПРОМИСЛОВОЇСТЬ

МАРГАРИНИ ТА ЖИРИ

Лінійка жирів:

Продукт	Масова частка жиру, %	Температура плавлення, °С	Вміст ТТГ при 20 °С, %	Сфера застосування та особливості
Бейкфед 02	99,7	34-36	18-24	Для виробництва хлібобулочних виробів
Бейкфед 04	99,7	34-36	26-30	Для виробництва хлібобулочних виробів
Бейкфед 05	99,7	20-26	22-26	Для виробництва хлібобулочних виробів для дитячого харчування, жир не містить пальмової олії.
Шортенінг	99,7	34-38	20-26	Для виробництва хлібобулочних виробів

Лінійка маргаринів:

Продукт	Масова частка жиру, %	Температура плавлення, °С	Вміст ТТГ при 20 °С, %	Сфера застосування та особливості
МВ 30-40	82	34-36	18-24	Для виробництва хлібобулочних виробів
МВ 30-38	80	34-36	18-24	Для виробництва хлібобулочних виробів
МВ 32-38	72	34-36	18-24	Для виробництва хлібобулочних виробів



КОНДИТЕРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Компанія «Agrarian Food Technologies» професійно підходить до роботи з клієнтами. Ми пропонуємо комплексне рішення для **кондитерської промисловості** – функціональні суміші (для мафінів, кексів, бісквітів, печива, кремів), різноманітні поліпшувачі, шоколад та глазури, жири та маргарини.



КОНДИТЕРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Готова суміш для приготування заварних кремів холодним та гарячим способом.
Термостабільна начинка **КРЕМІКС**

Переваги використання:

- ✓ Стабільний під час випічки, він дає чистий зріз при розрізанні
- ✓ Стійкість до процесів заморожування й розморожування
- ✓ Механічна стійкість як в готовому вигляді, так і у вигляді полуфабрикатів
- ✓ Можна використовувати як основу додаючи додаткові компоненти - масло, згущене молоко, сік и т. д.
- ✓ Стійкість до механічних впливів в процесі дозування на комбінованих виробничих системах
- ✓ Максимальна простота при використанні
- ✓ Відмінний смак та аромат



КОНДИТЕРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Лінійка **БЕЙКМІКС** розроблена для швидкого та легкого приготування мафінів, кексів, бісквітів, пончиків, млинців, тістечок, рулетів, пирогів, бельгійських вафель.



КОНДИТЕРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Використання сумішей БЕЙКМІКС дозволяє:

- ✓ Скоротити та спростити виробничий процес (замість виконується в одну стадію)
- ✓ Виключити можливість помилок під час зважування окремих інгредієнтів, особливо функціональних інгредієнтів, саме низьке дозування яких потребує високої точності
- ✓ Покращити та стабілізувати якість готового продукту - стабільно високоякісні суміші мінімізують залежність якості готового продукту від сировини та людського фактору
- ✓ Збільшити об'єм виробів, отримати хорошу структуру
- ✓ Збільшити строк реалізації продукції, в порівнянні з продуктами, що виготовлені за традиційними рецептурами



КОНДИТЕРСЬКА ПРОМИСЛОВОСТЬ

СУХІ ДУХІ – традиційна ароматична композиція для виробництва пряників.

Призначення: сухий склад суміші для виробництва пряників, пряна ароматична суміш східних пряностей з унікальним ароматичним букетом, який додає чудовий смак та аромат до готових продуктів.

Склад: молота кориця, анісовий молотий фарш, молотий імбир, молотий мускатний горіх, кардамон молотий, перець запашний, молоті гвоздика та чорний перець.



КОНДИТЕРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Лінійка ЖИРІВ:

Продукт	Масова частка жиру, %	Температура плавлення, °C	Вміст ТТГ при 20 °C, %	Сфера застосування та особливості
для начинок				
Біфілінг 01	99,7	32-34	20-24	Лауриновий жир, використовується для виробництва кремів, начинок та взбивних мучних кондитерських виробів
Біфілінг 14	99,7	37-39	28-34	Використовується для всіх видів начинок (вафлі, цукерки, печиво, трубочки)
Біфілінг 10	99,7	36-38	32-36	
Біфілінг 06	99,7	23-26	8 - 12	
Біфілінг 15 BR (бар'єрний)	99,7	43-45	68-73	Використовується для приготування начинок в цукерки. Попереджує міграцію легкоплавних масел (горіхове, арахісове) на поверхню цукерки.
для кондитерських виробів загального призначення				
Біфілінг 11	99,7	34-38	20-24	Використовується для приготування кондитерських глазурей, шоколадних паст, корпусів цукерок, а також для начинок.
Біфілінг 20	99,7	36-40	50-60	
Біфілінг 24	99,7	32-36	28-34	Лауринові жири, використовуються для приготування кондитерських глазурей, шоколадних паст, корпусів цукерок, начинок
Біфілінг 26	99,7	34-38	40-46	
Біфілінг 19	99,7	34-38	50-60	
Бейкфед 02	99,7	34-36	18-24	Для виробництва кондитерських виробів
Бейкфед 04	99,7	34-36	26-30	Для виробництва кондитерських виробів
Бейкфед 05	99,7	20-26	22-26	Для виробництва кондитерських виробів для дитячого харчування, жир не містить пальмової олії
Шортенінг	99,7	34-38	20-26	Для виробництва кондитерських виробів

КОНДИТЕРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Лінійка **МАРГАРИНІВ**:

Продукт	Масова частка жиру, %	Температура плавлення, °С	Вміст ТТГ при 20 °С, %	Сфера застосування та особливості
для тіста та крему				
Біфікрем (білий)	80	34-36	18-24	Для виробництва тортів, рулетів, тістечок в якості кремових наповнювачів та прикрас. Можлива 100% заміна вершкового масла без змін в рецептурі.
Біфікрем (пофарбований)	80	34-36	18-24	Для виробництва тортів, рулетів, тістечок в якості кремових наповнювачів та прикрас. Можлива 100% заміна вершкового масла без змін в рецептурі. Можна окрасити в будь-який колір за бажанням клієнта.
для листового тіста				
Сломар Плюс	80	40-44	46-54	Для виробництва дріжджових та бездріжджовий листових виробів. Підходить для виробництва заморожених листових напівфабрикатів. Забезпечує чітке розділення шарів тіста та високий підйом виробів.
Сломар Еліт	80	40-44	46-50	
Сломар Стандарт	72	40-44	48-54	
для випічки				
МВ 30-40	82	34-36	18-24	Для виробництва кондитерських виробів
МВ 30-38	80	34-36	18-24	Для виробництва кондитерських виробів
МВ 32-38	72	34-36	18-24	Для виробництва кондитерських виробів

КОНДИТЕРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Паста для збивання **БЕЙК ГЕЛЬ** – використовується для виробництва бісквітів, кексів, мафінів, печива, пряників.

Переваги використання:

- ✓ можливість внесення і збивання одночасно всіх компонентів, без попереднього збивання меланжу з цукром;
- ✓ скорочення часу збивання бісквітного тіста з 20-30 хв. до 5-7 хв. ;
- ✓ скорочення витрат меланжу до 30% (при виробництві бісквітів для тортів і рулетів), що знижує собівартість продукції;
- ✓ можливість замінити частину яєць і жиру в тісті водою або іншими сухими речовинами (наприклад крохмалем) без зниження якості кінцевого продукту;
- ✓ збільшення обсягу та отримання рівномірної дрібнопористої структури в бісквітних виробах;
- ✓ отримання тонкої текстури в рулетах, що сприяє більш легкому згортанню;
- ✓ отримання м'якої текстури в кексах і мафінах;
- ✓ уповільнення процесу черствіння в готових виробах

КОНДИТЕРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Лінійка **КОНДИТЕРСЬКИХ ГЛАЗУРЕЙ и ШОКОЛАДУ** застосовується:

- ✓ для глазурування тортів, тістечок, цукерок, пастило-мармеладних виробів, вафель;
- ✓ для дражування в барабанах;
- ✓ як пастоподібні начинки в кондитерських виробках;
- ✓ для декорування кондитерських виробів;
- ✓ як добавки для сухих сніданків;
- ✓ як добавки в креми;
- ✓ як добавки в тісто до випікання.



КОНДИТЕРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Глазури та шоколад представлені у вигляді:

- ✓ пасти
- ✓ ґудзиків
- ✓ крапель
- ✓ моноліту

Кольорова гамма глазури:

- ✓ темно-коричнева
- ✓ коричнева
- ✓ світло-коричнева
- ✓ біла
- ✓ кольорова



ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Компанія «Agrarian Food Technologies» пропонує різноманітні смако-ароматичні суміші для снекового напрямлення; суміші для приготування начинок як зі 100% заміною компонентів, так і частковою заміною компонентів; смако-ароматичні суміші для плавсирів, м'ясних напівфабрикатів; суміші для соусів й маринадів.



ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Сучасна харчова промисловість – це смак, що запам'ятовується, спокусливий аромат, привабливий колір продукту. Ці завдання виконують **смако-ароматичні суміші**.

Ми допоможемо надати Вашим продуктам неповторний смак і аромат, створити для Вас широкий асортимент продуктів. Відновити смак і аромат, частково втрачений в процесі переробки. Посилити наявний в продуктах натуральний смак і аромат та позбавити продукти від неприємних присмаків, що виникають при внесенні вітамінів, мінеральних солей і т.д.



ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Снеки – особливі продукти харчування, які призначені для тимчасового вгамування голоду, поповнення енергії і, звичайно ж, отримання задоволення від смаку продукту.

Види снєків:

- картопляні чіпси
- мучні снєки (сухарі, крекери, мучні снєки з начинкою)
- горіхи та насіння
- екструдовані снєки (з різноманітних видів злаків)

Для придання певних смакових та ароматичних якостей використовують смако-ароматичні суміші.



ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНА ПРОМИСЛОВІСТЬ

**Суміші розділяються по
направленням:**

- Молочне
- М'ясне
- Овоче
- Рибне
- Солодке

Найпопулярнішими є:

- Сир, сир з цибулею, сир Емменталь, сметана із зеленню;
- Шашлик, буженина, салямі, сало з гірчицею, курка, піца, холодець з хроном;
- Білі гриби, аджика, овочева, паприка, зелень з часником;
- Дари моря, варені раки, лосось, краб, ікра;
- Карамель, вишня, полуниця, апельсин, шоколад.

Також ми розробляємо смако-ароматичні суміші під конкретні побажання клієнтів.



ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНА ПРОМИСЛОВІСТЬ

ГАСТРОНОМІЯ – СУМІШІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НАЧИНОК

Використовуються для виробництва булочок і листкових продуктів, пирогів, пампушок, піци, заморожених напівфабрикатів (млинці, вареники, пельмені).

Зростаюча популярність гарячих хлібобулочних виробів і різноманітність заморожених напівфабрикатів значно збільшує вимоги до асортименту і якості начинок, які використовуються в видах продукції. Використовуючи термостабільні начинки **BLEND FILLINGS** легко розширити асортимент і надати виробам особливий неповторний смак.

Переваги використання термостабільних начинок:

- Явний натуральний смак
- Стійкість до процесів випічки і заморожування
- Стійкість до механічних впливів в процесі роботи на комбінованих виробничих системах
- Може бути основою для власного унікального наповнення
- Максимальна простота при підготовці



МОЛОЧНА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Компанія «Agrarian Food Technologies» пропонує стабілізаційні системи для десертів, йогуртів; жири для виробництва морозива і молоковмісних продуктів; кондитерські глазурі та шоколад для морозива і сирних десертів.



МОЛОЧНА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Продукт призначений для виробництва кисломолочних продуктів, в т. ч. сметани, йогуртів, десертів.

Використання стабілізатора **МІЛКІСТАБ** забезпечує:

- ✓ однорідну, кремоподібну, без згустків молочного білка і крупинчатості, густу, в міру щільну консистенцію кінцевого продукту;
- ✓ наявність гляncю на поверхні готового продукту;
- ✓ легкість регулювання консистенції готового продукту;
- ✓ попереджає синерезис під час транспортування і зберігання;
- ✓ можливість виробляти продукти зі подовженим терміном зберігання

Особливості використання МІЛКІСТАБ:

- ✓ легко розчиняється в теплом (при температурі 35-40 ° C) молоці (вершках)
- ✓ перед внесенням продукт змішується з цукром, сухим молоком
- ✓ вноситься перед процесом пастеризації
- ✓ продукт стійкий до дії високих температур і дії молочно-кислих бактерій
- ✓ дозування при внесенні 0,3-1,2% (в залежності від виду продукту)

МОЛОЧНА ПРОМИСЛОВІТЬ

Жири для виробництва молоковісних продуктів та морозива

Продукт	Масова частка жиру, %	Температура плавлення, °C	Вміст ТТГ при 20 °C, %	Сфера застосування та особливості
Біфілінг 50	99,7	32-36	18-24	Лауринові жири, використовуються при виробництві молоковісних продуктів в якості заміників молочних жирів.
Біфілінг 51 А	99,7	32-36	18-24	
Біфілінг 53	99,7	35-38	20-24	Використовуються при виробництві молоковісних продуктів в якості заміників молочних жирів.
Біфілінг 54 А	99,7	35-38	20- 24	



МОЛОЧНА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Глазури та шоколад для виробництва сиркових десертів та морозива

Глазури та шоколад представлені у вигляді:

- ✓ пасти
- ✓ гудзиків
- ✓ крапель
- ✓ моноліту

Кольорова гамма глазури:

- ✓ темно-коричнева
- ✓ коричнева
- ✓ світло-коричнева
- ✓ біла
- ✓ кольорова



КОНТАКТИ

Холдинг “Agrarian Food Technologies”

04080, Україна, м. Київ, вул. Вікентія Хвойки, 18/14, корпус 25

тел.: +38 (044) 331 41 00

www.afth.com.ua

www.aftingredients.prom.ua

