



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ И НОВИНКИ

Семинар Молочных технологий 2024



зам.ген.дир. к т.н. Бабкина Н.Г

ЭДВАНТА





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

ФИЛОСОФИЯ

Мы Команда профессионалов, которая более 25-ти лет помогает базовым предприятиям мясоперерабатывающей, молочной, рыбоперерабатывающей промышленности наращивать своё преимущество на Российском рынке и рынках стран ближнего зарубежья.

Нашим Клиентам мы предлагаем не просто товар, а готовые современные решения.

Наша сеть представительств обеспечивает работоспособность предприятий находящихся во всех регионах Российской Федерации и странах ближнего зарубежья.



**ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!**

О компании

**Ингредиенты для
мясопереработки**

**Ингредиенты для
рыбопереработки**

**Упаковочные материалы
и искусственные
оболочки**

**Санитария и гигиена
пищевого производства**

**Водоподготовка
продукты и технологии**

**Ингредиенты для
молочной и сыродельной
промышленности**

- Многолетний опыт на Российском рынке;
- Высокое качество продукции;
- Инновации и разработки;
- Широкая сеть филиалов;
- Технологическая поддержка и сервис;
- Помощь в запуске производства



ЭДВАНТА – ПРЕИМУЩЕСТВО ВО ВСЕМ!



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Наши продукты:

- Ингредиенты для производства плавленых и творожных сыров;
- Закваски, биозащитные и пробиотические культуры;
- Ферментные препараты;
- Готовые компаунды на основе молочного белка;
- Стабилизационные системы;
- Тесты на определение антибиотиков в молоке;
- Вкусоароматические добавки



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Наши партнеры, производства и продукты:



КФ Сольмикс
КФ СТАБИ Лак
Рута
Стаби
Рутаспайс
CUMIR



Lyofast
Cryofast



Renmax
Renna
Valiren
Pimalac
Mayozyme
Maya-Max PL-L
Mayalact
Milksensor 4



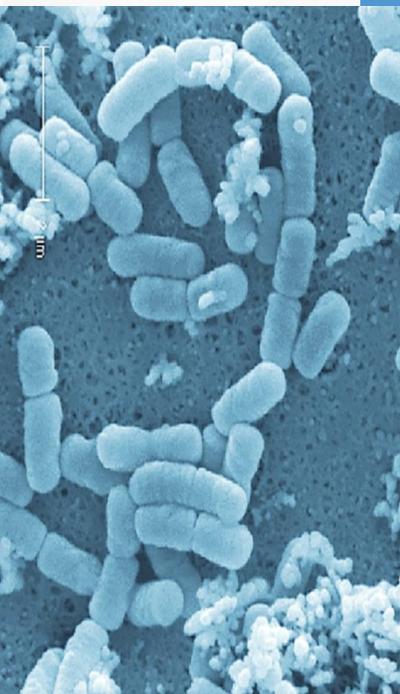
ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ, биофабрика SASSO, Италия





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!



CUMIR

НОВАЯ ЛИНЕЙКА
ЗАКВАСОЧНЫХ КУЛЬТУР

Эмульгирующие соли, заквасочные культуры,
ферментные препараты, стабилизаторы, вкусовые добавки,
экспресс-тесты MILKSENSOR 4 для определения антибиотиков
в молоке и многое другое.

<https://disk.yandex.ru/d/EZTBRhJgF89S6A>

ЭДВАНТА



www.advanta-cs.ru dairy@advanta-cs.ru +7 495 380-07-61



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

НОВАЯ ЛИНЕЙКА ЗАКВАСОК SUMIR

- Специально разработанные композиции на базе коллекций мировых биофабрик;
- Большой ассортимент для всех видов кисломолочных продуктов и сыров (около 100 позиций);
- Защитные культуры и пробиотики;
- Наличие фагоальтернативных вариантов;
- Стандартная дозировка 5, 10, 50 и и специальная дозировка по заказу клиента:
- Предоставление тестовых образцов и выезд специалистов





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Лабораторные и промышленные выработки традиционных продуктов





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Промышленные выработки сыра



Функциональные ингредиенты для производства плавленых и творожных сыров

- Эмульгирующие соли - «КФ Сольмикс»;
- Вкусоароматические добавки – «Рутаспайс», «Рута»;
- Стабилизаторы «Рутафиш», «СТАБИ Лак»;
- Антимикробные препараты





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Технологические решения для всех видов продуктов

Традиционные виды:

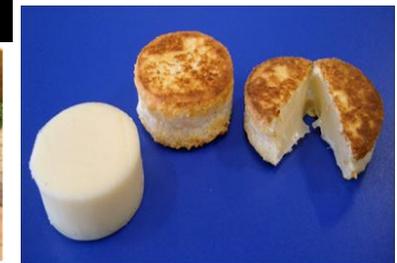
Пастообразные
Ломтевые
Колбасные



Евро-стандарты: слайсы, треугольники, блочки

Новые виды:

Имитационные,
Для пиццы и тостов
Соусы и фондю
Термостабильные
Аналоги «Феты» и «Креметты»





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

**Нет плавленого сыра
без эмульгирующей соли**

Эмульгирующие соли

КФ Сольмикс



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!



Эмульгирующие соли



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Линейка эмульгирующих солей нового поколения КФ Сольмикс

Название	Область применения						
	Пастообраз- ный	Ломтевой, колбасный	Сыр для пиццы	Блочки, треугольнички	Слайсы	Термостабильный	Творожный сыр
КФ СОЛЬМИКС 820	x			x			x
КФ СОЛЬМИКС 90	x			x			x
КФ СОЛЬМИКС S 230		x			x	x	
КФ СОЛЬМИКС PZ 7		x	x				
КФ СОЛЬМИКС GS 81	x						
КФ СОЛЬМИКС 120	x	x	x	x	x	x	x
КФ СОЛЬМИКС 35		x					x
КФ СОЛЬМИКС 65	x	x		x			
КФ СОЛЬМИКС P 130		x		x			
КФ СОЛЬМИКС С Специал	x	x			x		
КФ СОЛЬМИКС FS	x	x	x	x	x	x	x



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Выбор соли:

- Желаемые характеристики продукта;
- Параметры сырья;
- Параметры оборудования;
- Соли можно комбинировать друг с другом





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Калькуляция рецептур

Калькуляция рецептуры								
Заказчик: Клиент 1								
Продукт: Сливочный Сыр, пастообразный					Дата:			
КОМПОНЕНТЫ РЕЦЕПТУРЫ					Состав		Себестоимость	
Доли [%]	Рецептура [Kg]	Наименование	Сухие вещества [%]	Жир в с.в. [%]	Сухие в-ва [Kg]	Жир [Kg]	Цена [Руб/ Kg]	Итого [Руб]
14,00	14,00	Сыр молодой	56,00	50,00	7,84	3,92	0,00	
20,00	20,00	Творог	20,00	0,00	4,00	0,00	0,00	
	0,00		0,00	0,00			0,00	
			0,00	0,00			0,00	
27,50	27,50	Масло	75,00	96,66	20,63	19,94	0,00	
	0,00		99,90	100,00			0,00	
4,60	4,60	СОМ	96,00	1,50	4,42	0,07	0,00	
0,20	0,20	Рута Фиш стаб	98,00	0,00	0,20	0,00	0,00	
1,40	1,40	КФ Сольмикс 820	100,00	0,00	1,40	0,00	0,00	
0,40	0,40	КФ Сольмикс FS	100,00	0,00	0,40	0,00	0,00	
0,50	0,50	Поваренная соль	100,00	0,00	0,50	0,00	0,00	
0,40	0,40	Рута арома Гауда	98,00	0,00	0,39	0,00	0,00	
	0,00		90,00	0,00			0,00	
	0,00						0,00	
31,00	31,00	Всего воды включая конденсат	100,00	0,00			0,00	
100,00	100,00	ИТОГО			39,77	23,92		
Жир в с.в. =			Жир x 100 = $\frac{23,92 \times 100}{39,77} = 60,15$ [%]		ЦЕЛЬ:			
С.В.					Жир в с.в. [%]: 60,00			
					Сухие в-ва [%]: 40,00			
					Данные расчета:			
					Жир в с.в. [%]: 60,15			
					Сухие в-ва [%]: 39,77			
					Добавь масла [кг]: -0,18			
Себестоимость = Стоим. сырья =					Добавь жир [кг]: -0,15			
Общий вес					Добавь воды [кг]: -0,58			



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Инновационные стабилизационные системы

КФ СТАБИ Лак КС – комплексная смесь на основе гидроколлоидов способствует формированию необходимой структуры, препятствует отделению влаги, улучшает внешний вид и облегчает процесс фасовки продуктов с высоким содержанием влаги.

РУТАФИШ Стаб 35 – стабилизационная система на основе каррагинана для различных видов плавленого сыра. При производстве ломтевого сыра способствует получению хорошо нарезаемой плотной и эластичной массы, а в пастообразном сыре позволяет сформировать в продукте длинную структуру с хорошими намазывающими свойствами. Данный вид стабилизатора позволяет связать всю свободную влагу, уменьшить содержание сухих веществ и, как следствие, снизить себестоимость. Использование **РУТАФИШ Стаб 35** в при производстве слайсов в комбинации с эмульгирующей солью **КФ Сольмикс PZ 7** обеспечивает хорошее отделение ломтиков сыра друг от друга, а также от упаковочного материала, при этом сыр имеет глянцевую поверхность и высокую эластичность.

Клетчатка и волокна КФ Стабифайбер 80 - 250 – 500 - пшеничные волокна для улучшения текстуры и обогащения плавленого сыра. Волокна обладают высокой водопоглощающей способностью, что позволяет лучшему связыванию свободной влаги.



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Готовые компаунды

КФ СТАБИ Лак СС - функциональная смесь на основе молочного белка, которая может быть использована в качестве основного сырьевого компонента при производстве различных видов плавленых сыров или в качестве частичной замены в рецептуре молочного сырья. Высокое содержание белка способствует формированию плотной структуры. Продукт прост в использовании, не требует внесения дополнительных стабилизаторов, позволяет исключить зависимость производства от сезонных колебаний качества сырья и оптимизировать качество и свойства готовых продуктов,

КФ СТАБИ Лак РС – готовый компаунд для производства пицца-чиз. Смесь сбалансирована таким образом, что не требует внесения сырного зерна, стабилизаторов, эмульгирующих солей, просто добавить воды и жир/масло. Готовый продукт обладает необходимыми свойствами при приготовлении, хорошо тянется, образует длинные нити, не горит и хорошо натирается.





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Изысканные и яркие вкусы

Попробуйте самые популярные и разнообразные сырные вкусы или откройте для себя новый, более экзотический вкус сыра с голубой плесенью:

Рута Аромат Гауда

Рута Аромат Чеддер

Рута Аромат Пармезан

Рута Аромат Блю-чиз

Рутаспайс ПФ Сливочно-сырный





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Изысканные и яркие вкусы

Откройте для себя неповторимый вкус изысканных мясных деликатесов, который подарит Вам настоящее удовольствие:

КФ Стабаром Биф

КФ Стабаром Хэм

КФ Стабаром Ветчина

КФ Стабаром Порк

КФ Стабаром №5 (Гриль)

КФ Стаби Аромат Ветчина Италияно

КФ Стаби Аромат Карне

КФ Стаби Аромат Хамон Иберико





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Изысканные и яркие вкусы

Насладитесь аутентичными вкусами из разных уголков мира от итальянской салями до испанской чоризо!

Рута Аромат Сальчичон

Рута Аромат Фуэт

КФ Стаби Аромат Мортаделла

КФ Стаби Аромат Пепперони

КФ Стаби Аромат Салями де Франс

КФ Стаби Аромат Чоризо





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Изысканные и яркие вкусы

Окунитесь в мир неповторимых вкусовых ощущений с нашей рыбной коллекцией.

Уверены, Вы не останетесь равнодушными.

Рута Аромат Лосось

Рута Аромат Креветки

РУТАФИШ Спайс Тунец

Расширяйте свою линейку продуктов вкусами трюфеля и грибов в сливочном соусе. Беспроегрывное сочетание грибов и сыра зарекомендовало себя в мире кулинарии.

Рута Аромат Трюфель

Рутаспайс ПФ Сливочно-грибной





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Изысканные и яркие вкусы

*Незабываемые вкусы итальянской кухни помогут
вам выделиться среди других и добавить
уникальную нотку своим продуктам:*

Рута Аромат Италика

Рутаспайс ПФ Карбонара

Рутаспайс ПФ Болоньезе





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Изысканные и яркие вкусы

Раскройте для себя новые грани с нашими специями и травами.

Они помогут придать вашим продуктам индивидуальность

и выделяют их на фоне конкурентов.

Это кладезь вкусов:

Рутаспайс ПФ Морская соль и тёртый перец

Рутаспайс ПФ Три перца

КФ Стабаром Горчица

Рутаспайс ПФ Тмин и Чеснок

Рута Аромат Брусника





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Изысканные и яркие вкусы

- обогащают вкус и аромат продукта;
- скрывают пороки сырья и улучшает органолептические свойства продукта;
- придают выраженный вкус натуральных сыров продуктам на основе творога;
- усиливают вкус натуральных наполнителей и позволяют снизить их дозировку;
- придают плавленым сырам вкус и аромат внесенной добавки.

0,25-1,5%

Создавайте уникальные и яркие продукты!



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Новые виды продуктов



+ Рута Аромат Блю Чиз = Pizza Blu Cheese

Идеально для HoReCa



Новые виды продуктов



+ Рута Аромат Чеддер
+ КФ Стабаром Горчица

=
=

Сырный соус «Чеддер»
Сыр для хот-догов

Идеально для HoReCa



Новые виды продуктов



+ Рутаспайс ПФ Карбонара

=

Сыр для пасты Карбонара

Идеально для HoReCa





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Новые виды продуктов



+ КФ Стаби Аромат Пепперон

=

Сыр Пепперони

Идеально для HoReCa





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Новинки рынки



**ПОПРОБУЙТЕ
НОВИНКИ**



**ВКУСНО
И В БУРГЕР,
И НА БУТЕРБРОД!**





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Новинки и тренды рынка





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Нестандартные продукты





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Продукты для HoReCa





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Новинки и тренды рынка





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Новинки и тренды рынка



20 г
белка

без
сахара

Пудинг с высоким
содержанием белка



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Новинки и тренды рынка





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!



ФЕРМЕНТЫ И АНТИМКРОБНЫЕ ПРЕПАРАТЫ



FOOD

INGREDIENTS



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИЕ ФЕРМЕНТЫ

Наименование и характеристика	Дозировка фермента (на 1000 кг смеси)	Хранение
Ренна 1800 Гранулар – натуральный сычужный фермент (химозин 95%, пепсин 5%). Активность: 1800 IMCU/g	сыры – 10-15 г	4-8 °С, 2 года
Ренмакс 600 L – жидкий 100% химозин, полученный ферментацией <i>Saccharomyces (Kluuyveromyces) lactis</i> . Активность: 600 IMCU/g	сыры – 40-50 мл; творог – 4-5 мл	4-8 °С, 2 года
Ренмакс 1000 XL – жидкий 100% химозин, получаемый ферментацией <i>Aspergillus niger var.</i> Активность: Awamori 1000 IMCU/g	сыры - 25-30 мл, творог - 2-3 мл	4-8 °С 2 года
Ренмакс 2100 Гранулар – 100% химозин, полученный ферментацией <i>Saccharomyces (Kluuyveromyces) lactis</i> . Активность: 2100 IMCU/g	сыры – 10-15 г; творог – 0,5-0,6 мл	4-8 °С, 2 года
Валирен 150 Гранулар – натуральный микробный молокосвёртывающий фермент. Активность: 150 000 IMCU/g	сыры – 11-13 г; творог – 0,75-0,8 г	5 °С, 3 года
Валирен 125 L (жидкий) – натуральный микробный молокосвёртывающий фермент. Активность: 125 000 IMCU/g	сыры – 18-20 мл; творог – 1,1-1,2 мл	5 °С, 2 года



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

АНТИМИКРОБНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Наименование и характеристика	Дозировка (на 1000 кг смеси)	Хранение
<p>Вализин – антимикробный препарат на основе низина (E234), получаемый путём контролируемого роста продуцента низина – <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>.</p> <p>Предотвращает развитие нежелательной микрофлоры, особенно эффективен против грамположительных бактерий и бактериальных спор.</p>	<p>- для плавленых сыров 200-500 мг/кг</p> <p>- для мягких и свежих сыров (по типу адыгейский, рикотта) 100-200 мг/кг</p>	<p>4-20 °С 2 года</p>
<p>Пималак – натуральный антимикотик, препарат на основе пимарицина. Подходит для наружной обработки сырных головок погружением или распылением, а также для обработки стеллажей.</p> <p>Действие направлено на подавление широкого спектра дрожжей и плесеней.</p>	<p>- для окунания раствор 0.4% 20 мг/кг</p> <p>- для обработки сухой смесью 10 мкг/см²</p>	<p>4-20 °С 2 года</p>
<p>Майозим – фермент лизоцима, получаемый из яичных белков. Используется для ингибирования спорообразующих бактерий (<i>Clostridium tyrobutyricum</i>) и прочих нежелательных микроорганизмов.</p> <p>Майозим не активен против дрожжей, плесеней и грамотрицательных бактерий (например, <i>E.coli</i>), не влияет на развитие заквасок.</p>	<p>Майозим Жидкий: 80-100 мл</p> <p>Майозим Порошок: 20-25 г</p>	<p>15-25 °С 2 года</p>



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Лактаза

Наименование и характеристика	Дозировка фермента (г на 1000 кг смеси)
Майалакт 2000 – фермент лактаза, для гидролиза лактозы в молоке и молочных продуктах. Оптимальные условия гидролиза: pH 6,6-6,8; температура 35°C. Активность 2000 NLU/г	0,5-1,0 кг
Майалакт 5000 – фермент лактаза, для гидролиза лактозы в молоке и молочных продуктах. Оптимальные условия работы: pH 6,6-6,8; температура 35°C. Активность 5000NLU/г	0,2-0,4 кг





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

<https://youtu.be/pheoyckIbVQ>

milksensor[®]

Тесты на антибиотики

- **наборы** для тестирования milksensor представляют собой иммунохроматографические тесты с использованием коллоидного золота, которые одновременно обнаруживают различные группы остатков антибиотиков в образцах сырого молока, сухого молока и обработанного молока.
- **наборы** для тестирования milksensor - это быстрые, надежные, надежные и удобные в использовании наборы для экспресс-тестирования для определения различных групп антибиотиков.
-
- **датчик молока CBTSC10i (обнаруживает β -лактамы, тетрациклины, стрептомицин и хлорамфеникол)**

**Ридеры в
подарок**



ILVO



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!



**По вопросам технологии и приобретения
ингредиентов:**

(495) 380-07-61 Молочный отдел

Благодарим за внимание!!!

ЭДВАНТА, зам. ген. дир., к.т.н. Бабкина Надежда Геннадьевна