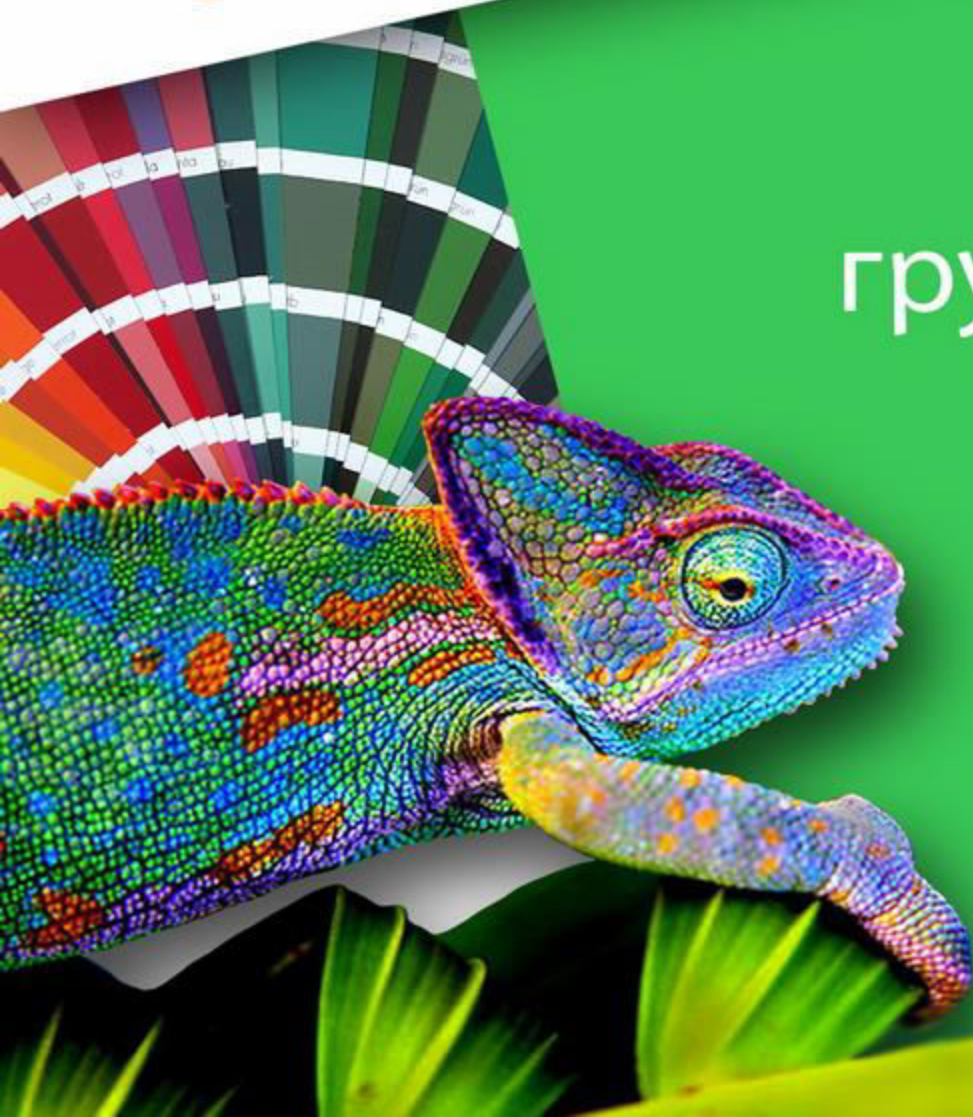




группа компаний
ЭКО РЕСУРС





Красители для производства кондитерских изделий

www.naturalcolor.ru
www.eco-resource.ru
www.eco-resource.com.ua



Торговые марки ЭКО РЕСУРС:

- ✓ **АКВАНАТ™** Натуральные водорастворимые красители.
- ✓ **ЭКОТОН™** Натуральные жирорастворимые красители.
- ✓ **АКВАБЕТИН™ Бета-каротин** Бета-каротин.
- ✓ **ФЕРРОНАТ™** Дисперсии минеральных красителей.
- ✓ **МИХРОМ™** Дисперсии натуральных красителей.
- ✓ **ЭКОТАН™ Антоцианин** Антоцианы
- ✓ **ЭКОПЛАНТ™** Красящие экстракты.
- ✓ **МИХРОМОВЫЕ™** Смеси натуральных красителей, экстрактов

E160c

Паприка

E160b

Аннато

E160a

β-каротин

E 120

Кармин

E162

Свекольный

E160d

Ликопин

E163

Антоцианин

E100

Куркумин

E141

Хлорофилл

E153

Уголь растительный

E153

Диоксид титана

E 172

Оксиды железа

ЭКОПЛАНТ™ – красящие экстракты

- Сафлор,
- Черная морковь,
- Генипа,
- Гибискус,
- Красная капуста, и т.д.

Относительная устойчивость к температуре

Краситель	Температура °C
E100 Куркумин (Турмерик)	150
E160a Бета-каротин или сафлор	150
E160b Аннато	150
E141 Медный комплекс хлорофилла	150
E160c Паприка	100
E160d Ликопин	150
E120 Кармин	250
E162 Свекольный	60
E163 Антоцианин	100
E171 Диоксид титана	Стойкий
E172 Оксид железа	Стойкий
E153 Уголь растительный	Стойкий

Кислотоустойчивость (водные растворы)

Краситель	pH
E100 Куркумин (Турмерик)	2-7
E160a Бета-каротин или сафлор	2-7
E160b Аннато	6-11
E141 Медный комплекс хлорофилла	6-11
E160c Паприка	2-7
E160d Ликопин	2-7
E120 Кармин	6-11
E162 Свекольный	2-7
E163 Антоцианин	2-4

Относительная устойчивость к температуре

Краситель	Температура °C
E100 Куркумин (Турмерик)	150
E160a Бета-каротин ли сафлор	150
E160b Аннато	150
E141 Медный комплекс хлорофилла	150
E160c Паприка	100
E160d Ликопин	150
E120 Кармин	250
E162 Свекольный	60
E163 Антоцианин	100
E171 Диоксид титана	Стойкий
E172 Оксид железа	Стойкий
E153 Уголь растительный	Стойкий

Стандартная рецептура карамели

1. Сахар
2. Глюкозный сироп
3. Вода
4. Кислоты
5. Красители
6. Ароматизаторы

Особенности применения красителей

- Относительно высокая дозировка красителя;
- Краситель должен быть прозрачным (как правило);
- Устойчивость к свету и кислотоустойчивость ;
- Краситель должен быть устойчив к нагреванию до 140°C
- Используются водорастворимые формы

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ НАТУРАЛЬНЫХ КРАСИТЕЛЕЙ ДЛЯ КАРАМЕЛИ

Цвет	Рекомендуемый краситель	Дозировка, %	Индекс Е
Лимон/банан	АКВАНАТ Турмерик 0009 Сафлор желтый 180 (порошок)	0,1 0,01 – 0,03	Е 100 -
Ананас	АКВАБЕТИН Бета-каротин 0100В АКВАБЕТИН Бета-каротин 0200В АКВАБЕТИН Бета-каротин 0151В АКВАБЕТИН Бета-каротин 0200В Super Сафлор желтый 180 (порошок)	0,1 – 0,2 0,05 – 0,1 0,05 – 0,1 0,01 – 0,2 0,03 – 0,06	Е 160a Е 160a Е 160a Е 160a -
Апельсин/ персик/ абрикос	АКВАНАТ Паприка 0018 АКВАНАТ Кармин 0289	0,1 – 0,3 0,1 – 0,3	Е 160с Е120
Малина	АКВАНАТ Кармин 0002	0,2 - 0,6	Е 120
Клубника	АКВАНАТ Кармин 0164	0,3 – 0,7	Е 120, Е160с
Вишня	АКВАНАТ Кармин 0045	0,3 – 0,5	Е 120
Мята	АКВАНАТ Хлорофилл 0008, 0008/1	0,1 – 0,3	Е 141
Лайм	АКВАНАТ Хлорофилл 0031	0,2 – 0,4	Е 141, Е100
Фисташковый	АКВАНАТ Хлорофилл 0064	0,1 – 0,3	Е 141, Е100
Коричневый	Колер карамельный DS/7	0,2 – 0,4	Е 150d
Коричневый	Колер карамельный DS	0,2 – 0,6	Е 150d
Коричневый	Колер карамельный SC	0,4 – 0,8	Е 150d
Коричневый	Колер карамельный BS37	0,5 – 1,0	Е 150a
Белый	Диоксид титана МИХРОМ Белый 0028В	0,06 – 0,2 0,15 – 0,5	Е 171 Е 171



Рекомендации по внесению: краситель растворить в части рецептурной воды и ввести в карамельную массу вместе с ароматизаторами на стадии охлаждения (перед проминкой), при тщательном перемешивании далее технологический процесс вести в соответствии с технологической инструкцией по производству продукта

Примечание:

Приведенные дозировки являются ориентировочными и могут быть изменены в зависимости от желаемой интенсивности цвета готового продукта, особенностей сырья и технологического процесса, используемого оборудования, вида упаковки и условий хранения.

При увеличении дозировки необходимо руководствоваться действующими регламентами по применению красителей (ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»)

Информация, содержащаяся в данной публикации, основана на наших знаниях и опыте, и может быть использована только на ваше собственное усмотрение и риск. Это не освобождает вас от необходимости проводить собственные тесты.

ЛИМОН



АНАНАС, БАНАН, АПЕЛЬСИН



АКВАНАТ Турмерик 0009
(0.1%)

АКВАБЕТИН
Бета-каротин 0151 В
(0.2%)

ЭКОПЛАНТ Лимон
(0.3%)

ПЕРСИК, АПЕЛЬСИН



АКВАНАТ Паприка 0018
(0.2%)

КЛУБНИКА



АКВАНАТ Кармин 0164
(0.4%)



Ликопин
(0.4%)

МАЛИНА, ВИШНЯ



АКВАНАТ Кармин
0002 (0.4%)



АКВАНАТ Кармин 0207/1
(0.4%)

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, ЧЕРНИКА



АКВАНАТ Кармин 0045
(0.4-0.5%)



ЭКОТАН Антоцианин 0029/2
(0.4-0.5%)

ЛИМОН, КИВИ



АКВАНАТ Хлорофилл
0031
(0.2-0.3%)

ФИСТАШКА, МЯТА



АКВАНАТ Хлорофилл
0064
(0,2-0,3%)

ТЕМНО-ЗЕЛЕНый



АКВАНАТ Хлорофилл
0008
(0.3-0.4%)

Стандартная рецептура жележных изделий

1. Сахар
2. Глюкозный сироп
3. Вода
4. Желирующие агенты, гелеобразователи
5. Кислоты
6. Красители
7. Ароматизаторы

Особенности применения красителей

- Краситель должен быть прозрачным (как правило);
- Устойчивость к свету и кислотоустойчивость ;
- Краситель должен быть устойчив к нагреванию до 110°C;
- Используются водорастворимые формы

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ НАТУРАЛЬНЫХ КРАСИТЕЛЕЙ ДЛЯ МАРМЕЛАДА И ЖЕЛЕЙНЫХ КОНФЕТ

Цвет	Рекомендуемый краситель	Дозировка, %	Индекс Е
Малина, вишня	АКВАНАТ Кармин 0045	0,1 – 0,4	E120
	АКВАНАТ Кармин 0002	0,1 – 0,4	E120
	АКВАНАТ Кармин 0211	0,1 – 0,4	E120, E160b
	ЭКОПЛАНТ Малина 0302	0,1 – 0,5	-
Клубника	АКВАНАТ Кармин 0164	0,1 – 0,4	E120, E160c
	ЭКОТАН Антоцианин 0033	0,1 – 0,3	E 163
	ЭКОТАН Антоцианин 0033D	0,1 – 0,3	E 163
	ЭКОТАН Антоцианин 0029/2	0,1 – 0,3	E 163
	ЭКОПЛАНТ Клубника 0298	0,1 – 0,5	-
	Концентрированный сок черной моркви	0,2 – 0,3	-
Черная смородина	АКВАНАТ Кармин 0020	0,1 – 0,3	E120
Черника, ежевика	АКВАНАТ Кармин 0019/2	0,1 – 0,3	E120
	ЭКОПЛАНТ Черника 0305	0,1 – 0,5	-
Ананас	АКВАБЕТИН Бета-каротин 0283 В	0,5 - 0,8	E160 b
	АКВАБЕТИН Бета-каротин 0200 В	0,05 – 0,2	E160 b
	АКВАБЕТИН Бета-каротин 0151 В	0,1 – 0,3	E160 b
Абрикос, апельсин	АКВАНАТ Паприка 0018	0,1 – 0,3	E160c
	АКВАНАТ Кармин 0289	0,1 – 0,3	E120
Лимон, банан	АКВАНАТ Турмерик 0009*	0,05 – 0,15	E 100
	ЭКОПЛАНТ Лимон 0278	0,1 – 0,5	-
	ЭКОПЛАНТ Лимон 0301	0,05 – 0,3	-
Зеленое яблоко	АКВАНАТ Хлорофилл 0008	0,1 – 0,3	E 141
Лайм	АКВАНАТ Хлорофилл 0031	0,1 – 0,2	E 141, E 100
Фисташка	АКВАНАТ Хлорофилл 0064	0,1 – 0,2	E 141, E 100
Тархун	МИХРОМОВЫЙ Тархун 0296	0,1 – 0,5	-
Белый	МИХРОМ Белый 0028В	0,1 – 0,3	E171
Синий	ЭКОПЛАНТ Генипа 0304	0,1 – 0,5	-
	ЭКОПЛАНТ Генипа 0303Р	0,05 – 0,2	-

* - рекомендуется применение в продукты, упакованные в непрозрачную упаковку

Рекомендации по внесению: предусмотренные рецептурой вкусовые, ароматизирующие добавки и красители внести в уваренную мармеладную массу перед отливкой в формы. Для обеспечения стабильного качества, рекомендованное количество красителя развести в небольшом количестве продукта либо в части рецептурной воды, затем внести в основной объем и тщательно перемешать

Примечание:

Приведенные дозировки являются ориентировочными и могут быть изменены в зависимости от желаемой интенсивности цвета готового продукта, особенностей сырья и технологического процесса, используемого оборудования, вида упаковки и условий хранения.

При увеличении дозировки необходимо руководствоваться действующими регламентами по применению красителей (ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»)

Информация, содержащаяся в данной публикации, основана на наших знаниях и опыте, и может быть использована только на ваше собственное усмотрение и риск. Это не освобождает вас от необходимости проводить собственные тесты.

ЛИМОН



АКВАНАТ Турмерик
0009 (0,2%)

АНАНАС,БАНАН,АПЕЛЬСИН



АКВАБЕТИН
Бета-каротин 0151 В
(0.3%)



ЭКОПЛАНТ Лимон
(0.3%)

ПЕРСИК, АПЕЛЬСИН



АКВАНАТ Паприка 0018
(0,3%)

КЛУБНИКА



АКВАНАТ Кармин 0164
(0,2%)



Ликопин (0.3%)

МАЛИНА, ВИШНЯ



ЭКОТАН Антоцианин 0029/2
(0.2%)



АКВАНАТ Кармин 0207/1
(0.3%)

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, ЧЕРНИКА



АКВАНАТ Кармин 0045
(0.2%)



ЭКОТАН Антоцианин 0033
(0.4%)

ЛИМОН,КИВИ



АКВАНАТ Хлорофилл 0031
(0.2%)

ФИСТАШКА, МЯТА



АКВАНАТ Хлорофилл 0064
(0,2%)

ТЕМНО-ЗЕЛЕНый



АКВАНАТ Хлорофилл 0008
(0.3%)

Особенности применения красителей в кондитерских глазурах и жировых начинках

- Устойчивость к свету и кислотоустойчивость не имеют большого значения;
- Краситель должен быть жирорастворимым или жиродисперсным

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ НАТУРАЛЬНЫХ КРАСИТЕЛЕЙ ДЛЯ ЖИРОВЫХ НАЧИНОК И КОНДИТЕРСКИХ ГЛАЗУРЕЙ

Цвет	Рекомендуемый краситель	Дозировка, %	ИндексЕ
Лимонный/ Желтый	АКВАНАТ Турмерик 0009 МИХРОМ Желтый 0021, 0021/1	0,02-0,05 0,1-0,2	E100 E160b, E100
Оранжевый	ЭКОТОН Паприка 0010 МИХРОМ Желтый 0012, 0012/1 МИХРОМ Желтый 0067/1	0,05-0,1 0,1-0,2 0,1-0,2	E160c E160b, E100 E160b, E100
Розовый	ЭКОТОН Кармин 0023	0,08-0,15	E120
Красный	ЭКОТОН Кармин 0023 ЭКОТОН Кармин 0040 ЭКОТОН Кармин 0117	0,2-0,3 0,1-0,2 0,1-0,2	E120 E120 E120, E160c
Фиолетовый/ Черная смородина	ЭКОТОН Кармин 0025 ЭКОТОН Кармин 0024	0,03-0,2 0,1-0,2	E120 E120
Кофе/Ирис	ФЕРРОНАТ Ирис 035	0,2-0,3	E172
Крем-брюле	ФЕРРОНАТ Крем-брюле 033	0,1-0,15	E172
Шоколад/ Темный шоколад	ФЕРРОНАТ Амаретто 009 ФЕРРОНАТ Горький шоколад 029 ФЕРРОНАТ Темный шоколад 028	0,4-0,6 0,6-0,8 0,4-0,8	E172 E172 E172
Лайм/Зеленый	АКВАНАТ Хлорофилл 0031	0,05-0,1	E 141, E100
Фисташковый	АКВАНАТ Хлорофилл 0064	0,05-0,1	E 141, E100
Белый	МИХРОМ Белый 0043М	0,3-0,5	E171



Рекомендации по внесению: рассчитанное количество красителя развести в небольшом количестве продукта, затем внести в основной объем и тщательно перемешать

Примечание:

Приведенные дозировки являются ориентировочными и могут быть изменены в зависимости от желаемой интенсивности цвета готового продукта, особенностей сырья и технологического процесса, используемого оборудования, вида упаковки и условий хранения.

При увеличении дозировки необходимо руководствоваться действующими регламентами по применению красителей (ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»)

Информация, содержащаяся в данной публикации, основана на наших знаниях и опыте, и может быть использована только на ваше собственное усмотрение и риск. Это не освобождает вас от необходимости проводить собственные тесты.

ЛИМОН



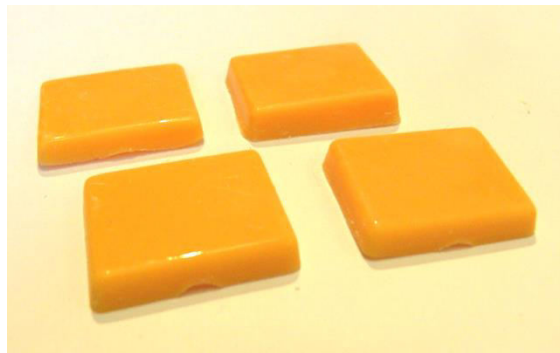
АКВАНАТ Турмерик 0009
(0.1%)

АПЕЛЬСИН



МИХРОМ Желтый 0012/1
(0.1%)

ПЕРСИК, АПЕЛЬСИН



ЭКОТОН Паприка 0010
(0.2%)

КЛУБНИКА



ЭКОТОН Кармин 0040
(0.3%)



ЭКОТОН Кармин 0117
(0.3%)

МАЛИНА, ВИШНЯ



ЭКОТОН Кармин 0023
(0.3%)

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА



ЭКОТОН Кармин 0024
(0.4%)

ЧЕРНИКА, ГОЛУБИКА



ЭКОТОН Кармин 0025
(0.4%)

КОРИЧНЕВЫЕ ОТТЕНКИ



ФЕРРОНАТ Ирис 035
(0.5%)



ФЕРРОНАТ Крем-брюле 033
(0.5%)

КОРИЧНЕВЫЕ ОТТЕНКИ



ФЕРРОНАТ Темный шоколад 028
(0.5%)



ФЕРРОНАТ Амаретто 009
(0.5%)



**СПАСИБО!
ВОПРОСЫ?**