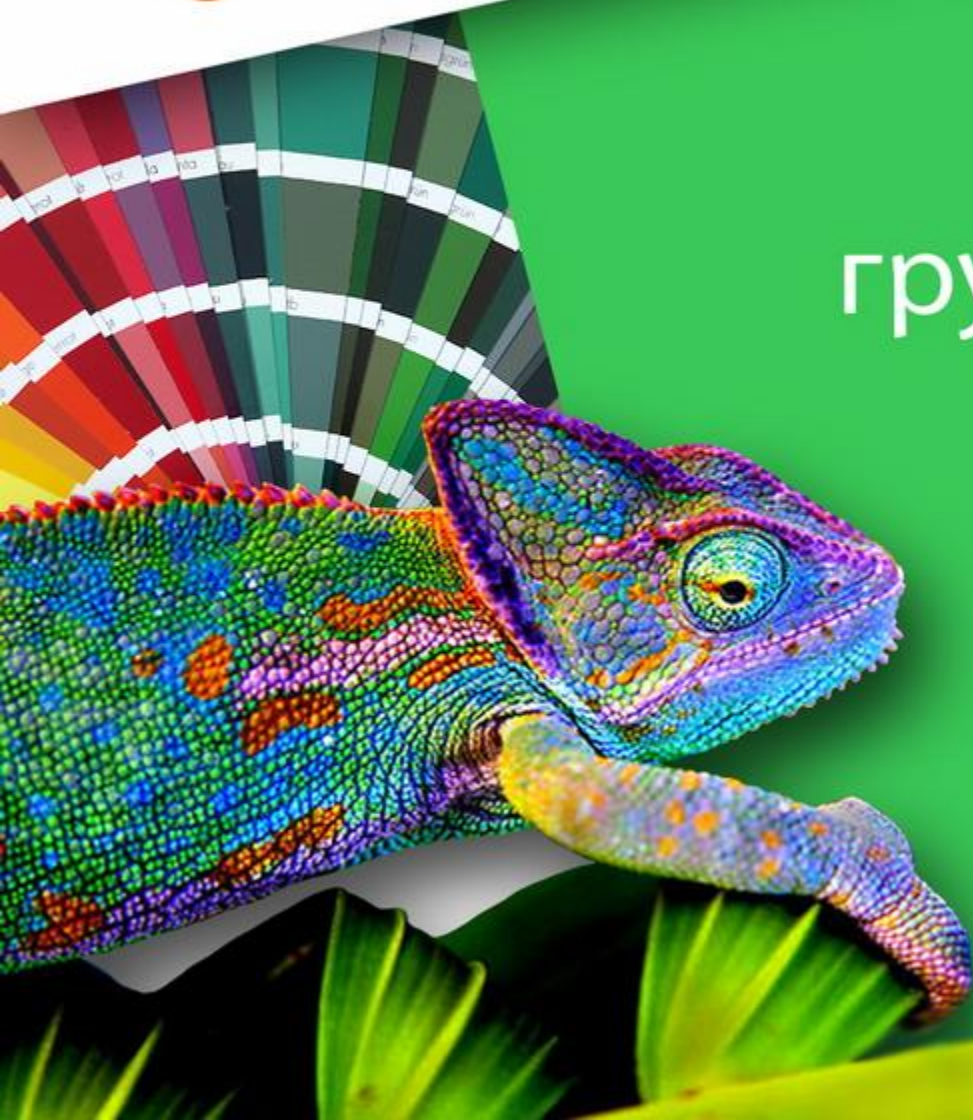




группа компаний
ЭКО РЕСУРС





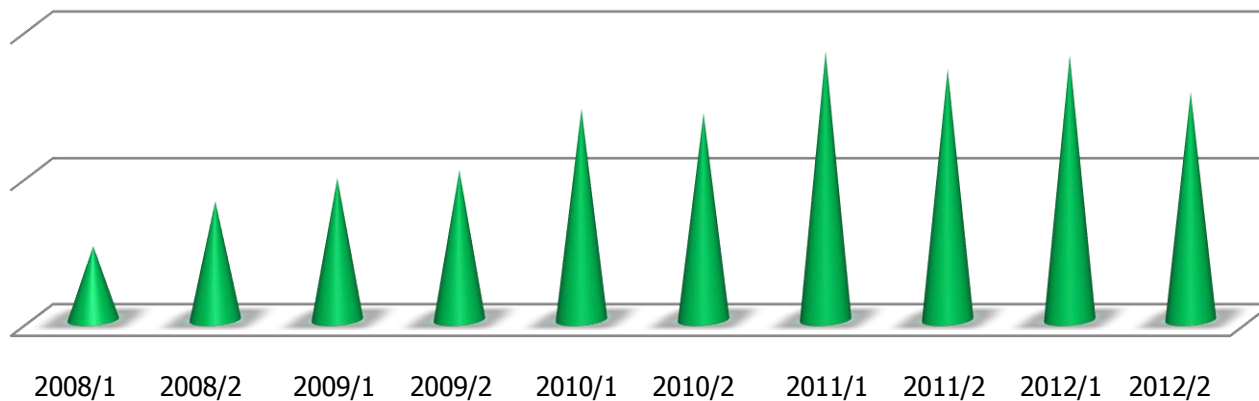
**БУДУЩЕЕ ОКРАШЕННЫХ ПРОДУКТОВ.
Natural to the Future of Coloring Foodstuff**

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

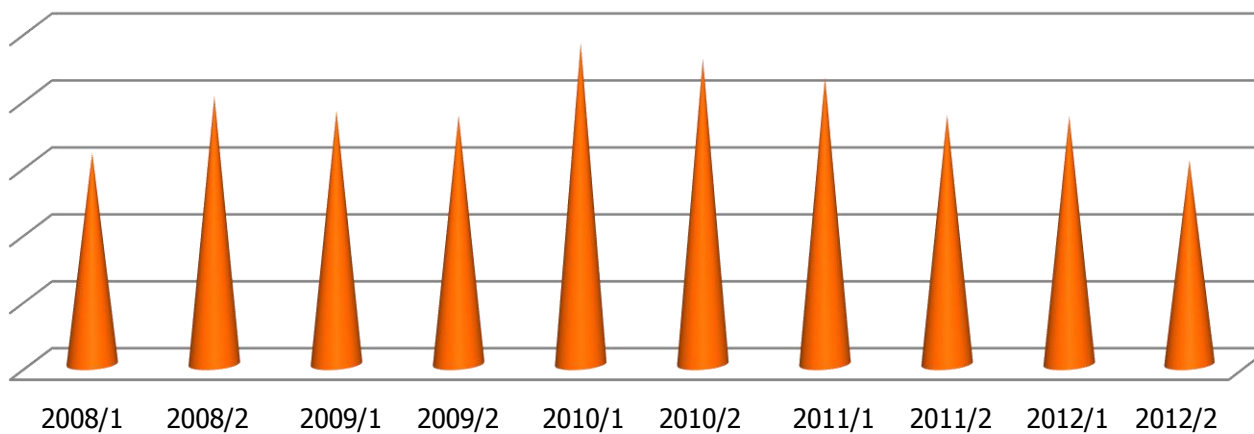
Причины, по которым производители производят замену синтетических красителей на натуральные :

- изменения в законодательстве по маркировке и производству продуктов питания;
- повышенный интерес общественности и СМИ к составу продуктов;
- потребители хотят прозрачности - они хотят понять, что они едят и боятся неизвестных названий;
- результаты исследований в области безопасности;
- использование натуральных ингредиентов позволяет компаниям иметь лучший имидж, по сравнению с конкурентами.

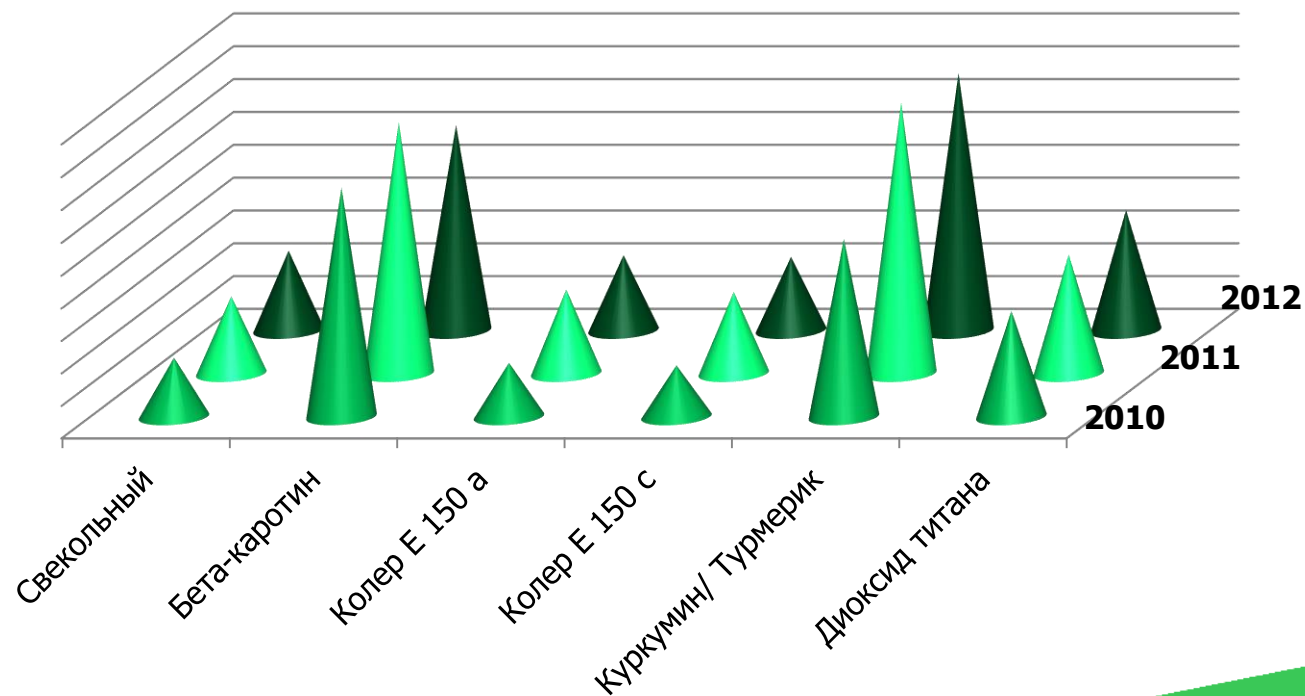
Европа: **Активность запуска продуктов, в состав которых входят натуральные красители (2008 – 2012 г.)**



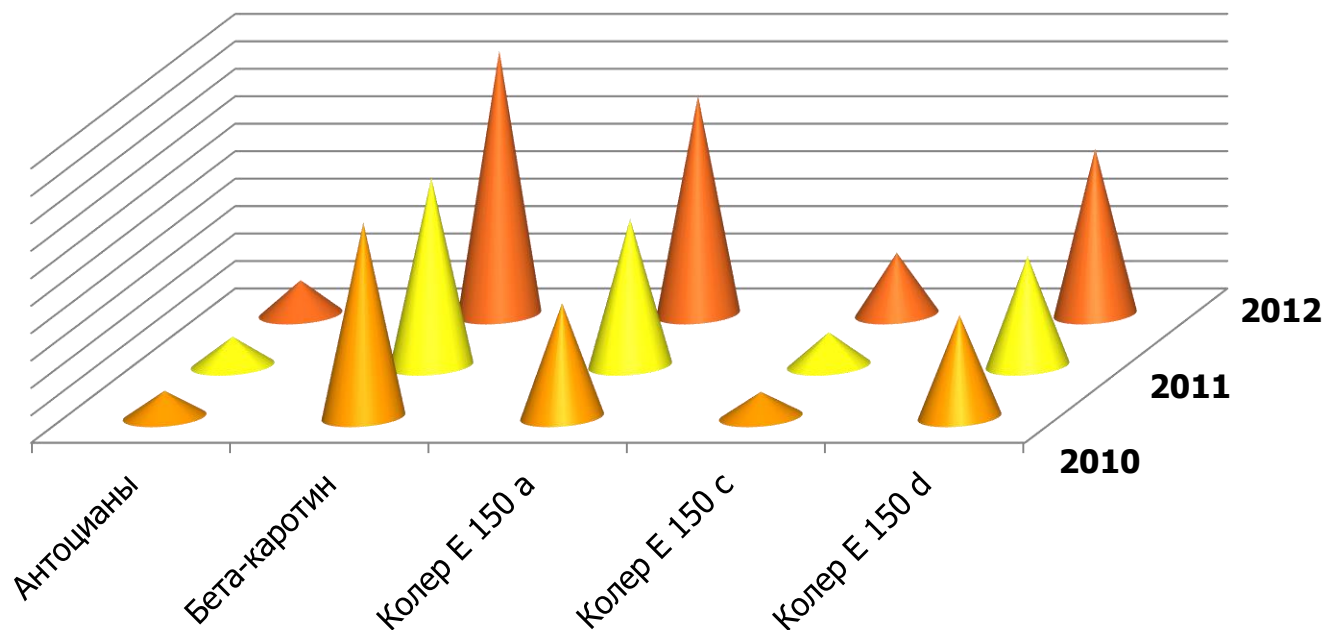
Европа: **Активность запуска продуктов, в состав которых входят синтетические красители (2008 – 2012 г.)**



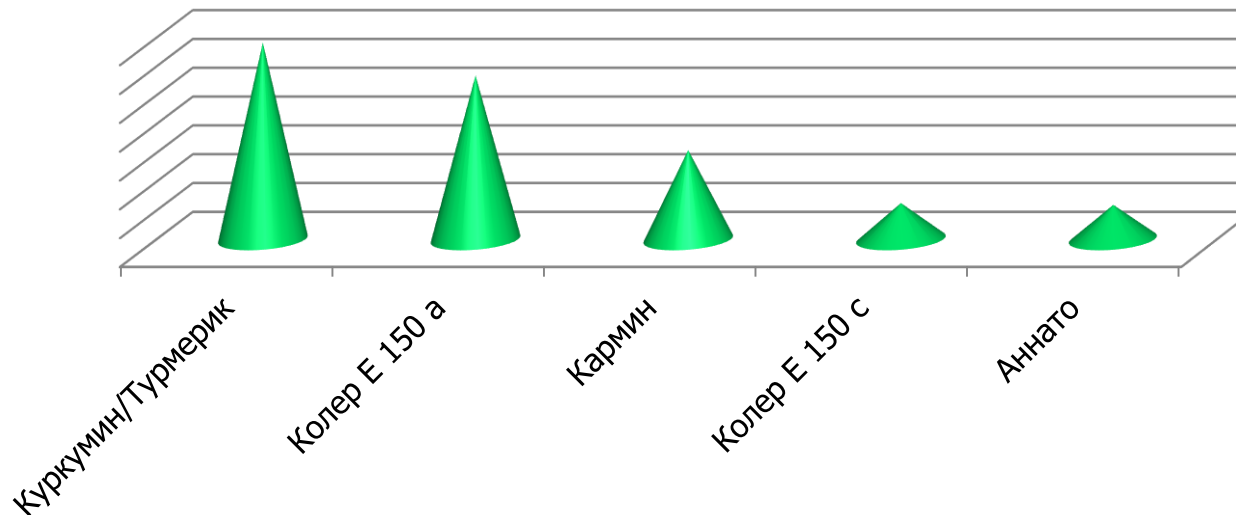
Европа: **Топ натуральных красителей** (2010,2011,2012 г.)



Европа: **Топ натуральных красителей, используемых в напитках (2010,2011,2012 г.)**

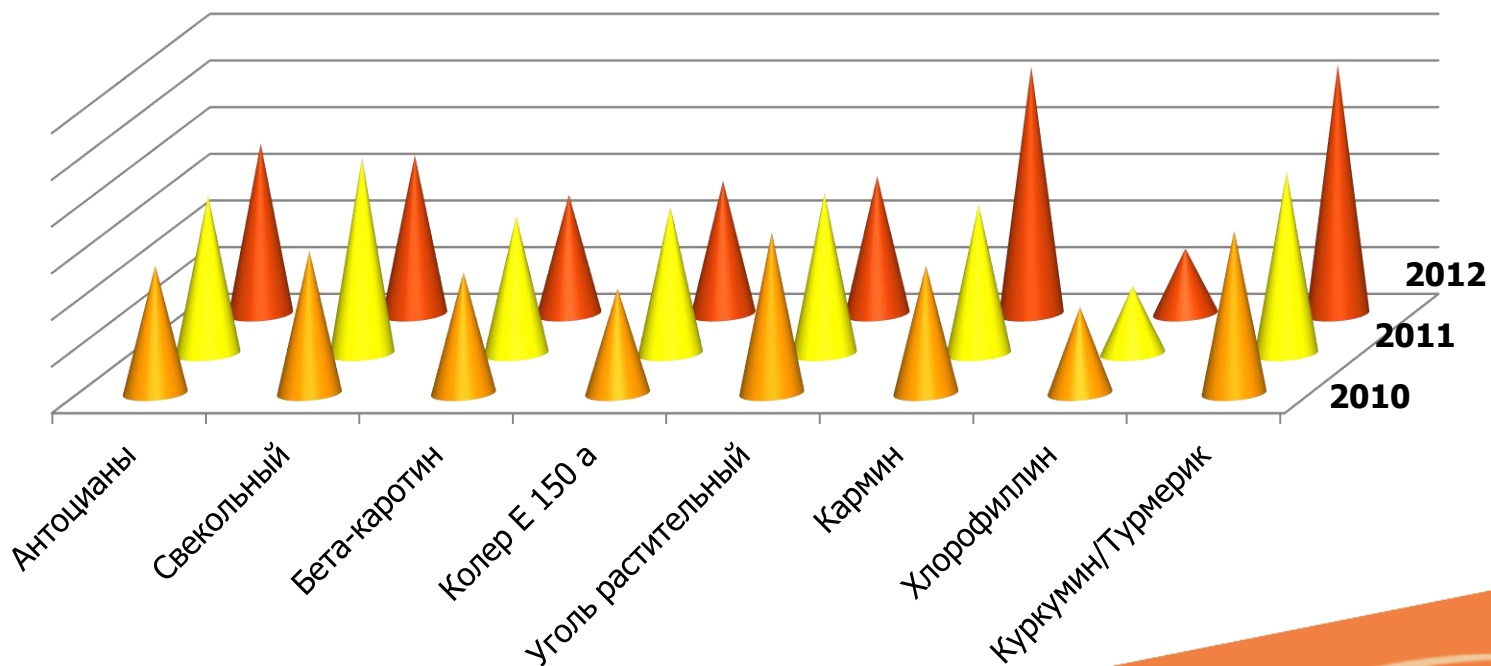


В мире: Топ натуральных красителей, используемых при переработке мяса и рыбы (2008-2012 г.)



Оранжевые, красные и желтые красители, которые используются в комбинации с натуральными продуктами, имеющими естественный/ природный цвет (например: томатная паста, молотые куркума и паприка).

В мире: **Топ натуральных красителей, используемых в Sugar Confectionery (2010-2011-2012 г.)**



Синтетические красители, подлежащие замене (Southampton Six):

- Красный очаровательный / Alura Red (E129)
- Понсо 4R / Ponceau 4R (E124)
- Тартразин / Tartrazine (E102)
- Солнечный закат / Sunset Yellow (E110)
- Хинолиновый желтый / Quinoline Yellow (E104)
- Кармуазин / Carmoisine (E122)

Предупреждающая информация:

«слово «краситель (и)» и наименование красителя (ей) или слово «краситель (и)» и индекс(ы) Е может (гут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей»



Подбор натуральных красителей для замены синтетических сложный процесс.

Основные проблемы:

- подбор цвет и оттенок;
- обеспечение сохранности продукта в течение сроки хранения;
- стабильность красителей в продукте.
(например: устойчивость к свету и температуре, pH).

Этикетка 2010: Красители:
Антоцианин, Бета-каротин, E150с, E122,
E129

Этикетка 2012: Красители:
Антоцианин, Бета-каротин, Экстракт
паприки, Свекольный



Этикетка 2004: Красители: Е 124

Этикетка 2012: Клубничный сок ,
Красители: бета-каротин



Красители:
экстракт паприки



Красители:
кармин



Выводы:

- Экономическая ситуация в каждом отдельно взятом регионе может замедлить активность, но не остановит процесс замены синтетических красителей на натуральные.
- Натуральность стала обязательным условием при производстве продуктов для детей
- Растет потребительский спрос ко всему натуральному.
- Использование натуральных ингредиентов позволяет производить продукты премиум класса.
- Успех производителя будет построен на давних ценностях бренда: натуральность, прозрачность, доверие, простота



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

ECOPLANT™— красящие экстракты

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



**СПАСИБО!
ВОПРОСЫ?**