



ГРУППА КОМПАНИЙ
ЭКОРЕСУРС





РАДУГА ЦВЕТА И ЭНЕРГИЯ ВКУСА НАПИТКОВ

**Новые линии красящих ингредиентов
16.09.14**



**ЧИСТАЯ ЭТИКЕТКА.
КРАСЯЩИЕ ЭКСТРАКТЫ
«ЭКОПЛАНТ»**

- ✓ **Здоровый образа жизни – натуральные продукты с «чистой этикеткой»;**
- ✓ **Производство продуктов питания для детей;**
- ✓ **Негативное отношение потребителей к пищевым добавкам в составе продукта;**
- ✓ **Имидж компании-производителя ;**
- ✓ **Повышение конкурентоспособности продукции на рынке;**
- ✓ **Новые правила маркировки пищевых продуктов**

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011

«Пищевая продукция в части ее маркировки»



Пищевые добавки - красители

- **Наличие кода Е**
- **Наличие в составе других пищевых добавок (растворители, эмульгаторы, консерванты и пр.)**
- **Способ производства (синтез, катализаторы)**
- **Предельно допустимое содержание**

Красящие экстракты

- Отсутствует код E
- Сырье – только съедобные овощи, фрукты, цветы, водоросли и т.д.
- Традиционные способы приготовления пищевых продуктов
- Закладка QS, то есть необходимое и достаточное количество

Красящие пищевые продукты

- Съедобное сырье
- Отсутствует код Е
- Сырье – только съедобные овощи, фрукты, цветы, водоросли и т.д.
- Традиционные способы приготовления пищевых продуктов
- Отсутствие пищевых добавок
- Содержат только пищевые продукты – соль, сахар, крахмал и т.д.

Информация на этикетке согласно ТР ТС 022/2011

Состав: вода питьевая ,специально подготовленная, сахар, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизаторы, консервант – сорбат калия, красители E102,E104, E110, E122, E129, E133.

Содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей.



Состав: вода питьевая ,специально подготовленная ,сахар, регулятор кислотности лимонная кислота, консервант –сорбат калия, экстракты растительные: сафлора, черной моркови, красной капусты, генипы, ароматизаторы.

Источник происхождения

Цвет	Наименование	Красящий компонент
Желтый	ЭКОПЛАНТ экстракт Желтый 0278 WS	Экстракт сафлора
Красно-оранжевый	ЭКОПЛАНТ экстракт Красный 0298 WS	Экстракт сафлора + концентрированный сок черной моркови
Малиновый	ЭКОПЛАНТ экстракт Красный 0302 WS	Экстракт красной капусты
Сине-Голубой	ЭКОПЛАНТ экстракт Синий 0304 WS ЭКОПЛАНТ экстракт Синий 0303 P WS	Экстракт генипы
Фиолетовый	ЭКОПЛАНТ экстракт Фиолетовый 0305 WS	Экстракт генипы + концентрированный сок черной моркови

Свойства

Цвет	Рекомендуемый экстракт	Устойчивость к температуре, °C	Устойчивость к свету	pH
Желтый	ЭКОПЛАНТ экстракт Желтый 0278 WS ЭКОПЛАНТ экстракт Желтый 0301 WS	150	отлично	2-7
Красно-оранжевый	ЭКОПЛАНТ экстракт Красный 0298 WS	100	хорошо	2-5
Малиновый	ЭКОПЛАНТ экстракт Красный 0302 WS	100	хорошо	2-5
Сине-Голубой	ЭКОПЛАНТ экстракт Синий 0304 WS ЭКОПЛАНТ экстракт Синий 0303 P WS	100	хорошо	2-5
Фиолетовый	ЭКОПЛАНТ экстракт Фиолетовый 0305 WS	100	Хорошо	2-5

ЭКОПЛАНТ экстракт Желтый 0278 WS

- Красящий ингредиент — экстракт сафлора
- Жидкость темно-коричневого цвета
- Устойчив к свету и температуре (до 150°C)
- Подходит для замены красителей E102, E104, E160a.

Рекомендации по применению

Продукция	Дозировка, %
Безалкогольные напитки	0,1 – 0,2
Джемы, конфитюры, фруктовые наполнители	0,1 – 0,2
Фруктовое мороженое и фруктовый лед	0,1 – 0,2
Мороженое на молочной основе	0,4 – 0,6
Мармелад и желейные конфеты	0,1 – 0,2
Карамель	0,1 – 0,2
Кисломолочные продукты ароматизированные	0,1 – 0,2
Молочные десерты (ароматизированное молоко, напитки на сыворотке, пудинги)	0,2 – 0,4
Ликеры	0,1 – 0,3



ЭКОПЛАНТ экстракт Красный 0298 WS

- Красящие ингредиенты — экстракт сафлора и концентрированный сок черной моркови
- Устойчив к свету и температуре (до 100°C)
- Устойчив в интервале pH = 2,5±4,0
- Подходит для замены E124, E129 ,E120

Рекомендации по применению

Продукция	Дозировка, %
Безалкогольные напитки	0,2 – 0,4
Фруктовое мороженое и фруктовый лед	0,2 – 0,4
Джемы, конфитюры, фруктовые наполнители	0,2 – 0,4
Мармелад и желейные конфеты	0,2 – 0,4
Карамель	0,2 – 0,4
Ликеры	0,1 – 0,2



ЭКОПЛАНТ экстракт Красный 0302 WS

- Красящий ингредиент — экстракт красной капусты
- Жидкость темного темно-красного цвета
- Устойчив к свету и температуре (до 100°C)
- Устойчив в интервале pH = 2,5±4,0
- Подходит для замены E122,E120

Рекомендации по применению

Продукция	Дозировка, %
Безалкогольные напитки	0,2 – 0,4
Фруктовое мороженое и фруктовый лед	0,2 – 0,4
Джемы, конфитюры, фруктовые наполнители	0,2 – 0,4
Мармелад и желейные конфеты	0,2 – 0,4
Карамель	0,2 – 0,4



ЭКОПЛАНТ экстракт Синий 0303 Р WS

- Красящий ингредиент – экстракт генипы
- Порошок темно-синего цвета
- Растворим в воде
- Устойчив к свету и температуре

Рекомендации по применению

Продукция	Дозировка, %
Быстрорастворимые напитки	0,01 – 0,05
Йогуртные продукты ароматизированные	0,02 – 0,05
Хлебобулочные изделия	0,02 – 0,05
Мармелад и желейные конфеты	0,01 – 0,03
Карамель	0,01 – 0,03
Соусы и заправки	0,01 – 0,05



ЭКОПЛАНТ экстракт Синий 0304 WS

- Жидкость темно-синего цвета
- Растворим в воде
- Устойчив к свету , температуре и изменению pH
- Подходит для замены E133

Рекомендации по применению

Продукция	Дозировка, %
Безалкогольные напитки	0,1 – 0,2
Мороженое	0,3 – 0,5
Йогуртные продукты ароматизированные	0,1 – 0,3
Молочные десерты (ароматизированное молоко, напитки на сыворотке, пудинги)	0,1 – 0,3
Джемы, конфитюры, фруктовые наполнители	0,05 – 0,15
Мармелад и желейные конфеты	0,05 – 0,15
Карамель	0,1 – 0,15



ЭКОПЛАНТ экстракт Фиолетовый 0305 WS

- Красящий ингредиент — экстракт генипы и концентрированный сок черной моркови
- Устойчив к свету и температуре
- Устойчив в интервале pH = 2,5±4,0

Рекомендации по применению

Продукция	Дозировка, %
Безалкогольные напитки	0,1 – 0,3
Мороженое	0,4 – 0,6
Йогуртные продукты ароматизированные	0,1 – 0,3
Джемы, конфитюры, фруктовые наполнители	0,1 – 0,2
Мармелад и желейные конфеты	0,1 – 0,2
Карамель	0,1 – 0,2



ЭКОПЛАНТ экстракт Зеленый

- Красящий ингредиент — экстракт генипы и экстракт сафлора
- Устойчив к свету, температуре и изменению pH

Рекомендации по применению

Продукция	Дозировка, %
Безалкогольные напитки	0,006 – 0,025
Мороженое	0,1 – 0,2
Йогуртные продукты ароматизированные	0,02 – 0,1
Джемы, конфитюры, фруктовые наполнители	0,01 – 0,03
Мармелад и желейные конфеты	0,01 – 0,3
Карамель	0,01 – 0,03





ЛИНЕЙКА КОМПЛЕКСНЫХ КРАСИТЕЛЕЙ «МИХРОМОВЫЙ™»



Линейка комплексный красителей «МИХРОМОВЫЙ™»

- Позволяет избежать необходимости вынесения на этикетку предупреждающей надписи;
- Сырье: красители, растительные экстракты ;
- Широкий выбор цветов за счет разнообразия сочетаний красителей.



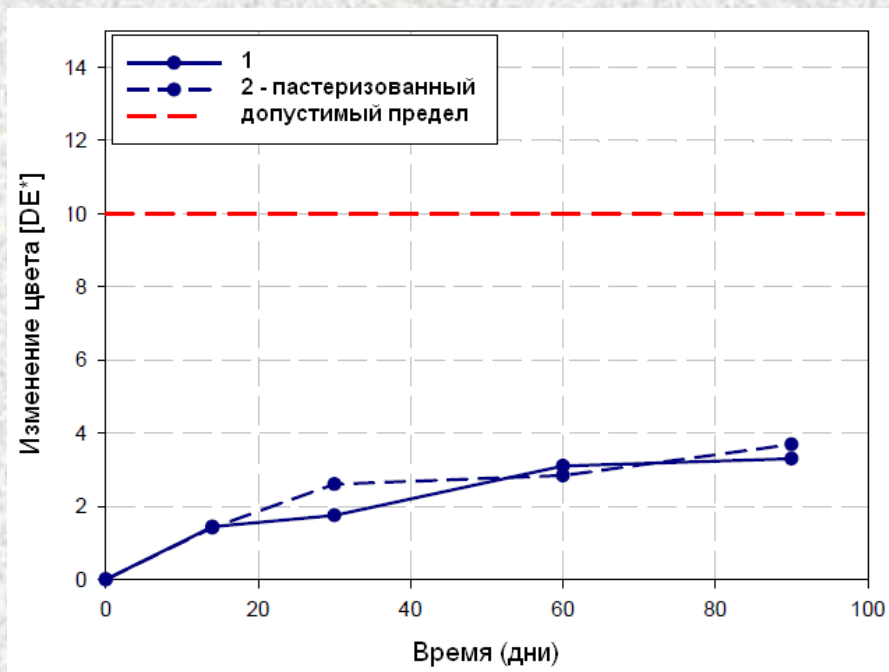
**АКВАБЕТИН БЕТА-КАРОТИН™ —
СТАБИЛЬНАЯ ФОРМА
ДЛЯ СОКОСОДЕРЖАЩИХ
И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ**

Физическая стабильность

- изменение цвета или насыщенности ;
- образование кольца на горлышке бутылки;
- образование масляной пленки и/или образование частиц на поверхности напитка;
- изменение мутности



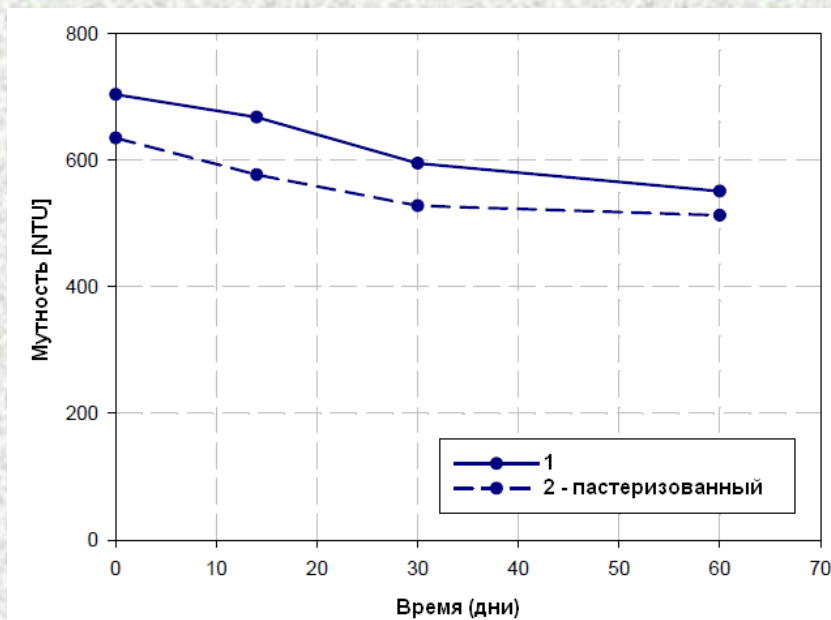
Аквабетин бета-каротин — стабильность цвета



**Очень хорошая стабильность
в сокосодержащих
и безалкогольных напитках
в течение гарантированного
срока хранения**

$$DE^* = \sqrt{(\Delta L)^2 + (\Delta a)^2 + (\Delta b)^2}$$

Аквабетин Бета-каротин в сокосодержащих и безалкогольных напитках — влияние на мутность



**Небольшое снижение мутности
во время хранения в связи
с осаждением мякоти**

Тест на стабильность



Стандартная промышленная процедура прогнозирования поведения каротиноидных форм

Концентрированную водную дисперсию каротина хранили при комнатной температуре в течение 18-24ч.





Заключение

Бета-каротин, разработанный компанией ЭКО РЕСУРС может применяться при производстве сокосодержащих напитков. При тестировании данный продукт показал хорошие результаты в течение всего времени хранения:

- **Стабильность цвета**
- **Стабильность мутности**
- **Отсутствие кольца на горлышке**
- **Отсутствие масляной пленки и частиц на поверхности продукта**