



экоресурс

современная фабрика цвета

Натуральные красители и красящие ингредиенты

Сделано в России

«То, что нас привлекает в еде,
по-существу представляет собой сочетание
вкуса, цвета и запаха.»

Роберт Марголски,
доктор медицины, молекулярный нейробиолог.



«Создавая натуральные красители, мы находим
естественное решение для производства
полезных и натуральных продуктов питания.»

Деменок Игорь Леонидович,
Генеральный директор ЭКО РЕСУРС 2000-2004

АО «ЭКО РЕСУРС» — эксперт на рынке пищевых красителей

Снижаем ваши затраты, не снижая стандарты!

Собственное производство с 2000 года. Основу ассортимента составляют натуральные пищевые красители, выпускаемые под собственными торговыми марками.

ЭКО РЕСУРС предлагает:

- широкий ассортимент пищевых ингредиентов;
- полное технологическое сопровождение;
- разработка инновационных решений для производителей пищевых продуктов;
- ингредиенты для АПК.

Процессы Компании сертифицированы:

- Международный стандарт ISO 22000:2005;
- Принципы HACCP и требования к программам предварительных условий (сертификат FSSC 22000);
- Система менеджмента качества ISO 9001-2008.

Компания прошла аудиты:

- SEDEX – система обмена этическими данными поставщиков;
- На ряд продукции получены сертификаты ХАЛЯЛЬ, КОШЕР;
- Одобренный российский поставщик для ряда мультинациональных компаний.

Стратегическим преимуществом АО «ЭКО РЕСУРС» является инновационное производство пищевых красителей, которое стало первым в России.



ЭКОПЛАНТ™

Красящие ингредиенты на основе растительных экстрактов и концентратов фруктовых и овощных соков.

Произведены исключительно из натурального сырья растительного происхождения.

Не имеют кода Е. Стойкость к свету, к нагреванию, к кислым средам – хорошая.

Наименование	Состав	Оттенок	Характеристика ^о	Области применения			
				Кондитерская	Фруктово-овощная	Молочная	Напитки
ЭКОПЛАНТ экстракт Желтый	Экстракт сафлора	 Желтый	WS-AS				
ЭКОПЛАНТ экстракт Красный	Экстракт сафлора; Концентрированный сок черной моркови; Экстракт красной капусты	 Красный	WS-AS				
ЭКОПЛАНТ экстракт Красный	Экстракт красной капусты	 Малиновый	WS-AS				
ЭКОПЛАНТ экстракт Синий	Экстракт генипы	 Синий	WS-AS, P-WS-AS				
ЭКОПЛАНТ экстракт Фиолетовый	Экстракт генипы; Концентрированный сок черной моркови; Экстракт красной капусты; Экстракт генипы	 Фиолетовый	WS-AS				
ЭКОПЛАНТ экстракт Зеленый	Экстракт сафлора; Экстракт генипы	 Зеленое яблоко  Тархун	P-WS-AS				



АКВАМИТ™ ОРГАНИК

Красящие ингредиенты на основе природных экстрактов созданы для мясоперерабатывающей промышленности.

Не имеют кода Е. Компенсируют потери цвета, после переработки сырья.

Широкий спектр оттенков готового продукта. Имеют сертификаты Халяль и Кошер.

Стойкость к свету, к нагреванию, к кислым средам – хорошая.

Название	Виды мясных продуктов					
	Вареные колбасы, сосиски	Полукопченые, варено-копченые	Цельномышечные деликатесы	Сыро-копченые, сыро-вяленные	Рубленые полуфабрикаты, мясо птицы	Эмульсии из растительного белка, гранулы
АКВАМИТ™ ОРГАНИК R						
АКВАМИТ™ ОРГАНИК M						
АКВАМИТ™ ОРГАНИК G						



ТУРМЕРИК (E100)

Получают экстракцией из сухих корневищ цветочных растений *Curcuma longa* L.

Оттенок цвета от лимонно-желтого до желтого. **Универсален и экономичен в использовании.**



Наименование	Характеристика*	Области применения			
		Кондитерская	Фрукто-овощная	Соусы	Молочная
АКВАНАТ Турмерик	WS, OD				
АКВАНАТ Турмерик	P-WD				



РИБОФЛАВИН (E101)

Получают контролируемой ферментацией бактерий рода *Bacillus Subtilis* или грибов рода *Eremothecium ashbyi* или химическим синтезом из моносахаридов. Оттенок цвета от лимонно-желтого до желтого.



Наименование	Характеристика*	Области применения		
		Кондитерская	Соусы	Молочная
Рибофлавин	P-WS			



БЕТА-КАРОТИН (E160a)

Относится к группе каротиноидных красителей. Имеет различные натуральные источники, также его получают синтетическим путем. Оттенок цвета - от желтого до оранжевого.

АКВАБЕТИН Бета-каротин Адванс – инновационные особо стойкие формы красителей

АКВАБЕТИН Бета-каротин Адванс В - это светостойкие формы красителей, предназначенные прежде всего для напитков в прозрачной упаковке



Наименование	Характеристика*	Области применения				
		Кондитерская	Напитки	Молочная	Соусы	Масложировая
АКВАБЕТИН Бета-каротин В	WD, WS					
АКВАБЕТИН Бета-каротин М	OS, OD					
АКВАБЕТИН Бета-каротин Адванс В	WD					
АКВАБЕТИН Бета-каротин Адванс М	OS					
Бета-каротин	P-WS					

*

WS – водорастворимый; WD – вододисперсный; AS – кислотоустойчивый; OS-жирорастворимый; OD – жиродисперсный; P – порошок





ЛЮТЕИН (E161b)

Относится к группе кислородосодержащих каротиноидных красителей. Получают экстракцией из растений желтого цвета, чаще всего бархатцев. Оттенок цвета от желтого до оранжевого.



Наименование	Характеристика [°]	Области применения		
		Кондитерская	Соусы	Масложировая
Лютеин	P-OS			



АННАТТО (E160b)

Относится к группе каротиноидных красителей. Получают экстракцией из семян тропического кустарника Bixa orellana. Оттенок цвета от золотисто-желтого до желто-оранжевого.

Существует кислотоустойчивая форма красителя — АКВАНАТ Аннатто 0006.



Наименование	Характеристика [°]	Области применения			
		Кондитерская	Масложировая	Мясная	Молочная
ЭКОТОН Аннатто	OD				
АКВАНАТ Аннатто	WS				
АКВАНАТ Аннатто 0006	WS-AS				
Аннатто	P-WS				





ПАПРИКА (E160c)

Относится к группе каротиноидных красителей.

Получают экстракцией из молотых стручков сладкого перца.

Оттенок цвета – от оранжевого до темно-красного.



Наименование	Характеристика*	Области применения				
		Кондитерская	Соусы	Молочная	Фрукто-овощная	Рыбная
АКВАНАТ Паприка	WS, OD					
ЭКОТОН Паприка	OS					
АКВАНАТ Паприка 0249	WS, OD					

АКВАНАТ Паприка 0249 — уникальный продукт, который позволяет окрашивать такие продукты как карамель, мармелад, джемы, рыбные заливки на водной основе не замутняя их и придавая продукту яркий оранжево-красный оттенок.



КАРМИН (E120)

Получают экстракцией из насекомого кошенили (*Dactylopius coccus costa*). Оттенки цвета - оранжевый, малиновый, красный и фиолетовый.

В щелочной среде приобретает голубоватый оттенок.

АКВАМИТ Кармин — универсальный краситель для производства всех видов мясных продуктов.

Отличается хорошей окрашивающей способностью, стойкостью цвета на срезе колбасного изделия.

Обладает стойкостью к миграции при повторной термообработке колбасного изделия.



Наименование	Характеристика*	Области применения						
		Кондитерская	Напитки	Молочная	Фрукто-овощная	Рыбная	Мясная	Фармацевтическая
АКВАНАТ Кармин	WS-AS							
	WS							
	WD							
ЭКОТОН Кармин	OS							
АКВАМИТ Кармин P, PL	P-WD, P-WS							

*

WS – водорастворимый; WD – вододисперсный; AS – кислотоустойчивый; OS – жирорастворимый; OD – жиродисперсный; P – порошок



АКВАНАТ™ СУРИМИ (E120/E160c)

Уникальная эмульсия на основе натуральных пигментов Кармина (E120) и паприки (E160c).

Для окрашивания пасты суrimi, не мигрирует в продукт при производстве имитированного крабового мяса. Оттенок цвета от оранжевого до красного



Наименование	Характеристика*	Области применения
АКВАНАТ Суrimi	WD	Рыбная 



АНТОЦИАНИН (E163)

Получают экстракцией из кожуры красного винограда, черной моркови, красной капусты, фиолетового картофеля. **Обладает антиоксидантными свойствами.**

Оттенок цвета от оранжево-красного до сине-красного.

Цвет антоциана зависит от кислотности среды (pH). При pH 1,5 – 3- красный; при pH 3,4-5 – бордо.



Наименование	Характеристика*	Области применения
ЭКОТАН Антоцианин (Экстракт из черной моркови)	WS	Кондитерская
ЭКОТАН Антоцианин (Экстракт из кожицы винограда)		Напитки
Экстракт из черной моркови EV	P-WS	Молочная
Экстракт из кожицы винограда EV		



КРАСНЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ (E162)

Получают водной экстракцией или отжимом сока из красной свеклы (Beta vulgaris).

Оттенок цвета от розового до малинового.



Наименование	Характеристика*	Области применения
Экстракт свеклы	P-WS	Молочная  Мясная 



ЛИКОПИН (E160d)

Относится к группе каротиноидных красителей. Получают экстракцией из красных томатов.

Уникальное свойство – отсутствие миграции. Оттенок цвета в водной среде от розового до красного, в жирной среде- оранжевый.



Наименование	Характеристика*	Напитки	Молочная	Фруктово-овощная	Рыбная	Соусы	Мясная
ЛИКОПИН	WD, OD						



ХЛОРОФИЛЛ (E141)

Получают экстракцией из крапивы, шпината, люцерны и др. Оттенок цвета - зеленый. В комбинации с другими красителями обеспечивает все оттенки зеленого.

АКВАНАТ Хлорофилл 0227 – кислотоустойчивая форма красителя для окрашивания напитков

pH t°

Наименование

Характеристика*

Области применения

		Кондитерская	Молочная	Фрукто- овощная	Напитки
АКВАНАТ Хлорофилл	WS				
АКВАНАТ Хлорофилл P	P-WS				
АКВАНАТ Хлорофилл 0227	WS-AS				



КОЛЕР КАРАМЕЛЬНЫЙ (E 150)

Карамельный колер («АРОМОКОЛОП») получают путем контролируемого нагревания пищевых углеводов. Придает продуктам различные оттенки коричневого.

Есть специальная марка для пива и кваса – B&K (E150c). Жженный сахар – без кода E

pH t°

Наименование

Характеристика*

Цвет

Области применения

			Напитки	Молочная	Кондитерская	Корма	Соусы	Мясная
E150a	WS, P-WS							
E150b	WS							
E150c	WS, P-WS							
E150d	WS, P-WS							



ОКСИДЫ ЖЕЛЕЗА (E172)

Для пищевой промышленности оксиды железа получают либо путем взаимодействия железа с водяным паром, либо путем прокалывания оксидов железа (II) и (III).

На основе Оксидов железа(E172) производятся **запатентованные красители ФЕРРОНАТ™**, которые придают продуктам различные коричневые оттенки: шоколад, мокко, какао, ирис, амаретто и др.

pH t°

Наименование

Характеристика*

Цвет

Области применения

			Кондитерская	Масложировая	Фармацевтическая	Корма
ФЕРРОНАТ	OD					
ФЕРРОНАТ P	P-WD, P-OD					
Оксиды железа	P-WD, P-OD					

*

WS – водорастворимый; WD – вододисперсный; AS – кислотоустойчивый; OS – жирорастворимый; OD – жиродисперсный; P – порошок



ДИОКСИД ТИТАНА (E171)

Получают из природных минералов (рутила, ильменита и др.).

Самый белый из известных в настоящее время пигментов.

МИХРОМ Белый отличается удобством использования в технологическом цикле.

pH  t°    

Наименование

Характеристика°

Цвет

Области применения

			Области применения			
			Кондитерская	Рыбная	Мясная	Масло-жировая
МИХРОМ Белый В	WD	Белый				
МИХРОМ Белый М	OD					
Диоксид титана	P-WD, P-OD					



УГОЛЬ РАСТИТЕЛЬНЫЙ (E153)

Получают термической обработкой растительного материала: дерева, скорлупы кокосовых орехов и др. Характеризуется высокой окрашивающей способностью в черный цвет.

МИХРОМ Черный отличается удобством использования в технологическом цикле.

pH  t°    

Наименование

Характеристика°

Цвет

Области применения

			Области применения	
			Кондитерская	Рыбная
МИХРОМ Черный 0017M	OD	Черный		
МИХРОМ Черный 0026B	WD	Черный		
Уголь растительный	P-WD, P-OD	Черный		

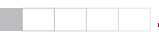


МИХРОМ™ Желтый (E160b/E100)

Запатентованные красители - представляет собой смесь натуральных пигментов аннато (E 160b) и куркумина (E 100).

Оттенок цвета от желтого до оранжевого.

Эффективная замена бета-каротина.

pH  t°    

Наименование

Характеристика°

Цвет

Области применения

			Области применения		
			Кондитерская	Масложировая	Соусы
МИХРОМ Желтый	WD	 От желтого до желто-оранжевого			



МИХРОМОВЫЕ™

Линия смесевых красящих ингредиентов, создана с целью получения **уникального цвета**, которого сложно добиться применением только одного красящего ингредиента. МИХРОМОВЫЕ не содержат красителей так называемой «Саутгемптонской шестерки».

Наименование	Состав	Цвет	Характеристика*	Области применения					
				Кондитерская	Напитки	Молочная	Фрукто-овощная	Соусы	Рыбная
МИХРОМОВЫЙ Красный	E120, E160a, E160b, E160c	Красный	WS, WS-AS						
МИХРОМОВЫЙ Желтый	E160a, E160c	Оранжевый	WD-AS						
МИХРОМОВЫЙ Красный М	E120, E160b / E120, E160c	Красный	OS						
МИХРОМОВЫЙ Зеленый	E141, E100	Лайм Зеленое яблоко Фисташка	WS, OD						
МИХРОМОВЫЙ Тархун	E141 Экстракт сафлора	Темно-зеленый	WS-AS						



АКВАМИТ™ ЭКО

Смесь натуральных ингредиентов на основе кармина, гемоглобина, экстракта свеклы, карамельного колера, паприки.

Позволяет придать колбасным изделиям широкую линейку красных оттенков для имитации цвета говядины для колбас из мяса птицы.

Придает естественный цвет сырого мяса полуфабрикатам.

Название	Полукопченые, варено-копченые	Сыро-копченые, сыро-вяленные	Рубленые полуфабрикаты, мясо птицы	Эмульсии из растительного белка, гранулы
АКВАМИТ™ ЭКО				
АКВАМИТ™ ЭКО В				

*

WS – водорастворимый; WD – вододисперсный; AS – кислотоустойчивый; OS – жирорастворимый; OD – жиродисперсный; P – порошок

ТОРГОВЫЕ МАРКИ



акванат™

водорастворимые
натуральные красители



михром™

красители на основе натуральных
и минеральных пигментов



аквабетин™

красители на основе
бета-каротина



михромовый™

смесевые красящие ингредиенты



аромаколор™

колер карамельный



НОВОТОН

уникальные формы
синтетических красителей.
Не имеют аналогов в России.



ЭКОТОН™

жирорастворимые
натуральные красители



FOODCO

синтетические красители



ЭКОТАН™

антоцианы



ферронат™

пищевые красители на основе
минеральных пигментов



аквамит™

натуральные красители
и экстракты для мясной
промышленности



ЭКОПЛАНТ™

красящие ингредиенты
на основе растительных экстрактов
и концентратов фруктовых и овощных соков.

АО «ЭКО РЕСУРС»
196084, РОССИЯ, г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ,
ул. Киевская, д.6, офис 103
тел.: +7 812 777 73 31, факс: +7 812 777 73 32
✉ er@eco-resource.ru

www.eco-resource.ru

АО «ЭКО РЕСУРС» (филиал)
111033, РОССИЯ, г. МОСКВА
ул. Золоторожский Вал, д.22, офис 15
тел. +7 495 781 48 55, факс +7 495 781 48 54
✉ eco@eco-resource.ru

www.eco-resource.ru

ECO RESOURCE S.A.C.
Av. San Martin 1099, Pueblo Libre
LIMA, PERU
Tel. +51 1 247 5847
✉ peru.ecoresource@gmail.com

www.eco-resource.pe

ECO RESOURCE UKRAINE
91002, Ukraine, KIEV, Trublaini, 2a, of.221
tel. +38 044 4589645, 4588660
✉ office@eco-resource.com.ua
✉ kiev@eco-resource.com.ua

www.eco-resource.com.ua

ECO RESOURCE NATTECH
0131 Тбилиси, Грузия
Д.Тавдадебули ул. 29
Тел. +9 9557 757 17 02
Тел. +9 9557 778 81 08
✉ ecoresourcegeorgia@gmail.com