



Stabilol MS 86 мы рекомендуем применять при производстве сосисок, как начинку в чебуреках и хачапури. Очень интересен аналог сыру Моцарелла для пиццы со Stabilol PCFL, в том числе и на сухих компонентах. Длина нитей, которую можно с ним получить, вызвала неподдельное изумление посетителей. Кроме того, были представлены последние разработки для веганского направления, например, аналог полутвердому сыру, произведенный без применения молока со Stabilol PCVS, который имеет структуру, подходящую и для слайсерной нарезки, а также растительные сливки «двойного применения». С большим ажиотажем на стенде компании прошел мастер-класс по изготовлению суши, на котором можно было не только продегустировать новый творожный сливочный сыр, но и ознакомиться с комплексным решением от Hydrosol на примере одного из самых популярных продуктов.

Компания «Джорджия» (фото 20) на «Агропродмаше 2018» представила следующую линейку натуральных ингредиентов: апельсиновые волокна «Цитри-Фай», гидролизат растительного белка «Мит Лайн», натуральные ароматизаторы «Баттер Грейнс» молочного, сливочного и сырного направлений вкусов. Специ-

алисты компании рассказали о новом продукте с пищевыми волокнами «Цитри-Фай»: «Специально для активных людей, следящих за своим здоровьем и самочувствием, создан напиток кисломолочный йогуртный «АктивитА». Он положительно влияет на работу желудочно-кишечного тракта, улучшает процессы пищеварения и поддерживает правильный баланс кишечной микрофлоры. Еще одной важной особенностью напитка «АктивитА» является то, что он производится с добавлением пищевых волокон «Цитри-Фай», которые не только формируют в продукте необходимую консистенцию, но и способны оказывать благоприятное воздействие как на отдельные системы организма человека, так и на весь организм в целом».

ООО «Милкипро», основанное в 2000 г., специализируется на создании и изготовлении функциональных пищевых добавок торговой марки «МилкиПро» для производства продуктов питания (фото 21). Для кисломолочных напитков, йогуртов и сметаны компания предлагает комплексные пищевые добавки «МилкиПро-М». Они придают кисломолочным продуктам необходимую плотность и вязкость, предотвращают отделение сыворотки в процессе хранения продукции. При необходимости способствуют увеличению плотности исходного сырья. При производстве творожных продуктов использование «МилкиПро-Тв» позволяет снизить себестоимость, улучшить консистенцию, увеличить выход готового продукта, а также создать продукты с необходимыми заданными свойствами. Разнообразие данных систем обусловлено также применением различного технологического оборудования.

На стенде **ООО «Химфуд»** были представлены фосфатные комплексы «Буденхайм», функциональные добавки «БАСФ», а также другие популярные пищевые ингредиенты (фото 22). В ассортимент продуктов «Буденхайм» входят функциональные ингредиенты для стабилизации молочного и сывороточного белков; предотвращения коагуляции; обеспечения термостабильности (повышения термоустойчивости) молочного белка; производства плавящихся сыров и сырных продуктов; замедления и остановки нарастания кислотности; pH-коррекции; раскисления; улучшения консистенции молочных продуктов; продления сроков годности; улучшения растворимости сухих молочных продуктов.

Основными направлениями деятельности **компания «Максимум»** являются импорт, технологическая адаптация в рамках конкретных предприятий, международная исследовательская деятельность, поставка компонентов на предприятия пищевой промышленности. Компания продемонстрировала на выставке заквасочные культуры, лизоцим, трансглутаминазу, антибактериальные компоненты, пищевые волокна и молоковертывающие ферменты.

На стенде **компания «Семаргл»** присутствовали специалисты компании «Кальза Клименте» (Италия), эксклюзивным поставщиком продукции которой является «Семаргл». Посетители смогли получить ответы на вопросы, связанные с применением заквасочных культур при производстве кисломолочных продуктов и сыров, в том числе Пармезана, Конте, Моцареллы.

Соответствие мировым трендам, инновационность и технологичность – вот кредо компаний, представляющих на выставке свои товары и услуги. Участники «Агропродмаша» стремятся не только поставить качественное оборудование или ингредиенты для производства пищевой продукции, но и способствовать успешному бизнесу клиентов во всех аспектах, будь то запрос товаропроводящей цепочки или требования контролирующих государственных органов.

Подготовила А.С. Соколова

«Агропродмаш 2018» включен в Перечень приоритетных конгрессно-выставочных мероприятий Минпромторга России, часть затрат на участие в которых финансируется из средств федерального бюджета. Согласно постановлению Правительства РФ, АО «Российский экспортный центр» (РЭЦ) компенсирует значительную долю расходов отечественных предприятий, осуществляющих выпуск машин и оборудования для пищевой и перерабатывающей промышленности, в том числе затраты на аренду выставочных площадей и застройку стендов. В этом году в данной программе участвовало 59 российских компаний.