



21 – 23 января 2025
МОСКВА,
КРОКУС ЭКСПО

ДАЙДЖЕСТ #2

Ингредиенты и закваски
на DairyTech 2025





**Выставка DairyTech 2025 состоится уже меньше,
чем через месяц.
Участники готовятся представить свою продукцию
вам, специалистам отрасли!**

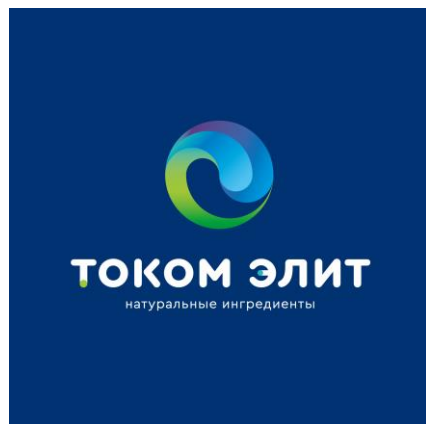


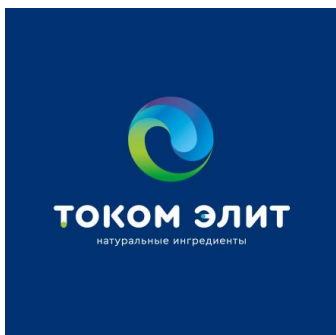
**В Дайджесте #2
мы познакомим вас
с некоторыми участниками,
которые представят
ингредиенты и закваски для
молочных и мясных продуктов,
а также напитков!**





СРЕДИ УЧАСТНИКОВ, КОТОРЫЕ ПРЕДСТАВЛЯТ
ИНГРЕДИЕНТЫ И ЗАКВАСКИ
НА DAIRYTECH 2025:





Стенд:
A5073

Компания «Током-Элит»

tokomelit.ru

Компания «Током-Элит», эксклюзивный дистрибьютор итальянской биотехнологической компании Biochem s.r.l., представит на выставке решения для молочной и мясной отрасли.

В портфеле «Током-Элит» представлен широкий спектр заквасочных культур и ферментов «Lactoferm» для производства всех видов кисломолочных продуктов и сыров, значительная часть которых была разработана под запросы российского рынка.

Кроме этого, в линейке – культуры с автохтонными микроорганизмами для производства аутентичных итальянских сыров.

Для производства колбас и мясных деликатесов компания предлагает стартовые культуры «Meatferm», в том числе с биозащитными свойствами.





Стенд:
А4087

Компания «Юнилайн»

uniline.com.ru

Юнилайн представляет на DairyTech 2025:

- заквасочные культуры биотехнологической компании Sacco System марки Cryofast и Lyofast,
- сычужный и микробиальный фермент для производства сыра,
- липазы,
- лактазу,
- пробиотики и многие другие ингредиенты для продвижения здоровой пищи и здорового образа жизни.





Компания «ЭКОС»

ecosgp.com

Компания «Экос» продолжает внедрять инновации в молочной промышленности, предлагая высококачественные комплексные пищевые добавки, которые оптимизируют производственные процессы.

- **М-ФОРМ 980** - эффективна в производстве творожных сыров, способствует созданию оптимальной структуры и улучшает намазываемость, делая продукт более привлекательным для потребителей.
- **М-ФОРМ 966** - производители могут значительно увеличить выход творожного продукта, что напрямую влияет на рентабельность. Добавка обеспечивает термостабильность и улучшает производительность, что является важным аспектом в условиях высокой конкуренции на рынке молочных продуктов.
- **М-ФОРМ 919** - обладает высокой влагосвязывающей способности, обеспечивает плавленным сырам превосходную текстуру. Это улучшает органолептические характеристики и увеличивает срок хранения готовой продукции. Ломтевые и блочные сыры становятся более устойчивыми к механическим повреждениям, что важно для упаковки и транспортировки.



- **М-ФОРМ 922** - идеально подходит для производства мягких сыров, таких как имитационная моцарелла. Стабилизатор на основе молочных белков обеспечивает необходимую эластичность и текстуру, с помощью этой добавки производители могут более эффективно контролировать процесс натирания готового сыра.

Соли плавители М-ФОРМ используются при производстве пастообразных, ломтевых, слайсовых, блочных плавленных сыров в качестве эмульгатора. Добавки обладают высокими эмульгирующими, стабилизирующими, бактериостатическими свойствами, способствующие формированию гомогенной эмульсии.

Комплексные пищевые добавки от компании Экос представляют собой не просто компоненты, а целые решения для молочной промышленности.



Стенд:
A6035

Компания ДМП

dmpprocess.ru

Компания ДМП - поставщик комплексных технологических решений для молочной промышленности, охватывающих весь цикл производства – от момента приема молочного сырья до выпуска готовой продукции.

Инновационные решения ДМП позволяют запускать полноценные молочные линии, расширять ассортимент выпускаемой молочными заводами продукции, выходить на новые рынки, значительно повышать эффективность производства, снижать затраты на сырье и улучшать качество готовой продукции.

Посетите стенд A6035, чтобы увидеть и продегустировать сухие молочные ингредиенты, получаемые с помощью оборудования и технологических решений ДМП.





ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Стенд:
A5063

Компания «ЭДВАНТА»

advanta-cs.ru

Компания ЭДВАНТА представит линейку ингредиентов российского производства:

- Заквасочные культуры тм CUMIR - **новинка рынка**
- Эмульгирующие и буферные соли
- Стабилизационные системы
- Вкусовые добавки и специи
- Моющие средства
- Ферментные препараты и антимикробные средства

На стенде компании будут организованы **дегустации молочной продукции нового поколения**, консультации с экспертами по вопросам переработки и реализации проектов в сегменте HoReCa (производство творожных сыров, в т.ч. по альтернативной технологии, пицца-чиз, сырных соусов, имитационным сырам и сырам для жарки), а также по безлактозным продуктам.

Ингредиенты для мясной отрасли будут представлены двумя обширными линейками «РУТА» (Россия) и «СТАБИ» (Германия).

Это готовые современные решения для улучшения структуры продукта, для неповторимого вкуса и аромата, для сырокопченых и сыровяленых продуктов, clean label (без E), уникальные маринады и соусы, отработанные рецептуры для растительных продуктов и высококачественные дымы.





Стенд:
А3041

Компания «МЕГА ПрофиЛайн»

mpline.ru

«МЕГА ПрофиЛайн» предлагает комплексное и индивидуальное под каждого заказчика решение вопроса переработки сыворотки, ведь каждый кейс уникален и индивидуален.

У компании есть типовые решения для разных объемов производства, включающие как возможность поставки оборудования для обеспечения полного цикла производства от приемки до получения готового сухого продукта, так и технологическая поддержка, включая ТУ и рецептуры продуктов с использованием сыворотки в собственном производстве.



ТАКЖЕ СРЕДИ УЧАСТНИКОВ РАЗДЕЛА:



Стенд:
A3073



Стенд:
A7045



Стенд:
A5087



Стенд:
A5073



Стенд:
A2023



Стенд:
A4063



Стенд:
A5069



Найдите ингредиенты для вашего производства на DairyTech 2025!

1

Следите за
новостями выставки
на сайте:

dairytech-expo.ru

2

Получите бесплатный
билет по промокоду:

DIGEST2

на сайте выставки

3

Приходите
на выставку
DairyTech

21-23 января 2025

МВЦ «КРОКУС
ЭКСПО»,

Павильон 3, Зал 14

