



Address:
MAKENDİ INDUSTRIAL PRODUCTS LTD.
Acıbadem, Yeniyol Sok. Etab İş Merkezi, A Blok, Kat:4
Kadıköy, İstanbul - Türkiye

Phone:
+90 216 340 70 28
+90 216 340 70 29

Fax:
+90 216 327 79 02

e-mail:
info@makendi.com.tr

**FOOD
INGREDIENTS**



ABOUT MAKENDI

Makendi is an international procurement company who has a worldwide network and makes not only production but also arranges the operational services such as importing and local distributions in the country of destination through its own offices and warehouses and with partners in several countries.

Makendi is working on the field of food ingredients and agricultural products and makes its procurement, quality control and production in several countries. Makendi can give international distribution, transportation and storing services in all over 100 countries through its sister company which is a logistics group.

Makendi who is working on the procurement with cheaper input costs which is crucial especially for factories, and having the same quality; also provides important advantages for producers and exporters as well in all countries that Makendi is active.

Makendi is also supplying some of its products pharma grades like pharma grade starch.

Makendi products, the brief introductions for some of which, you will find in this catalog are native and modified starches like corn starch, potato starch, tapioca starch, wheat starch, rice starch; dextrins; sweeteners like high fructose corn syrup, glucose syrup, dextrose monohydrates, maltodextrin, sorbitol and stevia; granulated and liquid sugar; lactose; vital wheat gluten; soya products like soya flour, soya lecithin, soya protein; shortening; dairy products like skimmed milk powder, full cream milk powder, whey powder, coconut milk powder, goat milk powder; wheat flours; citric acids; cocoa powders, fruit powders, cereals, palm oils, gelatins, glycerins, coconuts.

PROFIL DE COMPAGNIE

Makendi est une compagnie internationale d'approvisionnement, qui à un réseau mondial, ne réalise pas seulement la production mais organise également les services opérationnels comme l'importation ou la distribution locale dans les pays cibles gras a ces offices locaux dans divers pays.

La compagnie Makendi, étant dans le secteur alimentaire; contenant comme produit en général l'amidon, le glucose et les édulcorants, les farines, produits laitiers, les légumes, produits de cacaos, les sauces de tomate et l'huile végétale; réalise son approvisionnement, son contrôle de la qualité et sa production dans les usines coopérées dans divers pays. En outre Makendi, gras aux compagnies coopérées, réalise la distribution internationale, le transport, le service de stockage dans plus de cent pays.

Particulièrement, Makendi qui travaille pour l'acquisition des coûts des intrants le moins chers possible en gardant la même qualité, qui est crucial notamment pour les usines; fourni la matière première et le produit intermédiaire pour les producteurs et les exportateurs dans les pays qui Makendi est actif.

شركة ماكندي

حول شركة ماكندي :

ماكندي هي شركة مشتريات عالمية تمتلك شبكة عبر العالم ، وهي لا تصنع فقط المنتجات ولكن أيضاً تنظم الخدمات التشغيلية مثل الإستيراد والتصدير والتوزيع المحلي في البلد المقصود عبر مكاتبها ومستودعاتها وشراكها في بلدان عديدة .
ماكندي تعمل في مجال عناصر الطعام و المنتجات الزراعية و تقوم بتصنيع منتجاتها و ضبط جودة الإنتاج في بلدان عديدة .
ماكندي تستطيع أن تقوم بتوزيع و نقل عالمي وخدمات التخزين في أكثر من ١٠٠ دولة عبر شركاتها الشقيقة التي هي مجموعة لوجستية .
ماكندي التي تعمل على مشتريات مع تكاليف مدخلات بسيطة بشكل خاص من أجل المعامل بحيث تملك نفس الجودة ،
أيضاً تقوم بتزويد ميزات مهمة من أجل المنتجين والمصدرين وذلك في كل البلدان التي ماكندي تعمل فيها .
إن ماكندي أيضاً تدعم منتجاتها ذات رتبة المنتجات الدوائية مثل النشاء من رتبة الأدوية ((الفلرما)).

منتجات ماكندي : إنها مقدمة موجزة لبعض منتجات ماكندي (والتي سوف نجدها في هذه النشرة) كالنشاء الطبيعي والمعدل وراثياً مثل : نشاء الذرة ، نشاء البطاطا ، نشاء التابيوكو ، نشاء القمح ، نشاء الأرز .
و الصمغيات و المحليات مثل : سائل الجلكوز ، مونوهيدرات سكر العنب ، المالتو ديكسترين ، السوربيتول ، سكر الريبسيم ، سكر الفركتوز .
و على شكل بلورات أو سائل مثل : اللاكتوز ، غلوتين القمح الحيوي .
و منتجات فول الصويا مثل : طحين فول الصويا ، ليستين الصويا ، بروتين الصويا .
ومنتجات الألبان و الزبدة مثل : مسحوق الحليب منزوع الدسم أو كامل الدسم ، مصل اللبن المجفف ، مسحوق حليب جوز الهند ، حليب الماعز .
طحين القمح ، حمض الستريك مسحوق الكاكاو ، مسحوق الفواكه ، الحبوب ، زيت النخيل ، الجللاتين ، جوز الهند و الجلسرين .





نشاء ماكندي (الطبيعي و المعدل)

- نشاء الذرة
- نشاء القمح
- نشاء التايبكو
- نشاء البازيلاء
- نشاء الأرز
- نشاء البطاطا
- النشويات المعدلة
- الدكسترين

النشاء (الطبيعي و المعدل) :

النشاء هو عبلرة عن كربوهيدرات تحتوي على عدد هائل من وحدات الجلوكوز مترابطة مع بعضها البعض بروابط غليكوزيدية .
 إن هذه السكريات صنعت بواسطة الكلوروفيل كمصدر للطاقة ، و إن الكربوهيدرات أهم عنصر في النظام الغذائي للإنسان .
 إن النشاء يتكون في الطبيعة بطرق عدة ، حيث يتواجد النشاء في العديد من الأطعمة الأساسية مثل البطاطا ، القمح ، الذرة ، الرز و في نبات الكاسافا .
 تحتوي الذرة على نسبة ٦٦ ٪ من النشاء و التي يمكن أن تنصل عن بقية العناصر بعدة عمليات وهي :

التفح و من ثم الطحن و من ثم تنقيته و أخيراً تجفيفه .
 إن الخصائص الفيزيوكيميائية و الخاصة الوظيفية للنشاء تسمح باختلاف واسع و تغير طفيف في المعايير القياسية للمنتج .
 الزوجة واحدة من أهم خصائص مزيج النشاء ، في العادة للنشاء رقم هيدروجيني قريب من المحايدة ، ومع الزيادة في مستوى الرقم الهيدروجيني تميل لزوجة النشاء إلى الارتفاع تدريجياً .
 إن محتوى الكربوهيدرات عالي النقاوة يجعلها مفيدة الإستخدام في الكثير من الصناعات .

الإستخدامات :

— في صناعة الأغذية .
 المزايا : عند التسخين أو عند وضعها في أوساط قلوية متوسطة تتكون اللزوجة للنشاء ، عند التبريد السريع يتكون شكل الهلام النهائي ، ويستخدم كعامل لخصائص السباكة الجيدة ، تتخذ نسبياً وقتاً أقل لكي تطور و تكون لزوجتها ، و كعامل تعقيم و عامل إلصاق النشائج و عامل ناسج .
 و يستخدم في : راحة الحلقوم ، المعجنات ، الشوربات المعلبة و المبطونة على شكل مسحوق ، الصلصات ، الحلويات ، المرقات ، الكاسترد ، مخاريط المثلجات ، الفطائر المحشوة ، المهلبية ،
 توابل السلطات .
 — صناعة المنسوجات .

يدخل في تحجيم جميع أنواع القطن و أنواع القطن الممزوج مع الأقمشة مثل القمصان ، الجينز ، المناشف ، الأغطية ، الأثاث المنزلي و عند الانتهاء من التصنيع تحضر المنتج إلى حالة صلبة و ناعمة و حالة عدم تشتت الأجزاء عن طريق التلميع البيولوجي و الصقل و يضاف مع بعض المواد للمحافظة على جودة المنتج .
 — في صناعة الأوراق .

النشاء المعدل يستخدم في صناعة أوراق الأنبالج و في الكتابة والطباعة وفي أوراق الجرائد و المناديل الورقية و بالأخص الأوراق عالية الجودة ، و أيضاً إن هذه المنتجات تستخدم في صناعة الأكياس الورقية و صناعة الورق المموج و الأنابيب و المخاريط الورقية و الورق المقوى ، إن استخدامات الورق يمكن أن يتم تلخيصها بعملية تكرير
 إنزيمية مساعدة و COD ، و النهايات الرطبة و تغرية السطوح و التغليف و التمويلج و اللصق .

تخفيض

- في المستحضرات الصيدلانية .
- في الصناعات الكيميائية .
- في مجال حفر آبار النفط .
- في صناعة الاصقاقات .



MAKENDI STARCHES (Native & Modified)

- CORN STARCH
- WHEAT STARCH
- TAPIOCA STARCH
- PEA STARCH
- RICE STARCH
- POTATO STARCH
- MODIFIED STARCHES
- DEXTRINE

Starch is a carbohydrate consisting of a large number of glucose units joined together by glycosidic bonds. This polysaccharide is produced by all green plants as an energy store. It is the most important carbohydrate in the human diet. Starch occurs in nature in many ways. It is contained in such staple foods as potatoes, wheat, maize (corn), rice, and cassava.

Maize contains about 66% of starch, which can be separated from other ingredients by various processes such as steeping, grinding, purifying and drying. The physico-chemical and functional properties of the starch exhibit a wide variation with slight change in the production parameters. One of the important properties is the viscosity of the starch slurry. Normally, the starch has near neutral pH. With an increase in the pH level, viscosity of the starch tends to increase. The carbohydrate content of high purity makes it useful in several industries.

Applications:

In Food Industry:

Advantages: Forms viscous dispersion when heated or in alkaline medium, forms irreversible gel upon quick cooling, good thickening properties, takes relatively less time to hydrate and develop viscosity, forms opaque and short textured paste, and is a texturizing agent. Applications: Turkish delights, bakery industry, canned and powdered soups, sauces, desserts, gravies, custard, ice-cream cones, pie fillings, puddings, salad dressings.

In Textile Industry:

Sizing of all variety of cotton and cotton blended fabrics like shirting, bottom weights, denim, terry towel, sheeting, and home furnishing. Finishing: Siftness, Stiffness, smoothness, provides body. Calendaring, Desizing, Biopolishing.

In Paper Industry:

Modified starches are used in the manufacturing of kraft, writing and printing, newsprint, tissue and specialty high end papers. The products are also used in the manufacturing of duplex board, paper sacks, corrugation and paper tubes and cones. Paper applications can be summarized as enzymatic refining aid, COD reductive, wet end and surface sizing, coating, corrugating, pasting.

- In Pharmaceuticals
- In Chemical Industry
- In Oil Well Drilling Industry
- In Adhesive Industry

AMIDON DE MAKENDI (Naturel Et Modifié)

- AMIDON DE MAÏS
- AMIDON DE BIÉ
- AMIDON DE TAPIOCA
- AMIDON DE POI
- AMIDON DE RIZ
- AMIDON DE POMME DE TERRE
- AMIDON MODIFIÉ
- DEXTRINE

L'amidon est un glucide constitué par plusieurs unités de glucose reliées entre elles par des liaisons glycosidiques. Ce polysaccharide est produit par toutes les plantes vertes comme réserve d'énergie. C'est le plus important glucide dans l'alimentation humaine. L'amidon se produit dans la nature en plusieurs façons. Elle existe dans les produits alimentaires de base comme la pomme de terre, le blé, le maïs, le riz et le tapioca...

Le maïs contient environ 66% d'amidons. Elles peuvent être séparées d'autres ingrédients par des processus différents tels que le trempage, le broyage, la purification et le séchage. Les caractéristiques physico-chimiques et fonctionnelles de l'amidon présentent une grande diversité avec des petits nuances selon les paramètres de production. L'un des caractéristiques le plus importants est la viscosité de la bouillie d'amidon. Normalement, l'amidon a un pH presque neutre. Si le niveau de pH augmente, la viscosité de l'amidon tendra aussi à s'accroître. Avec un glucide d'une pureté élevée, l'amidon est utilisable dans divers secteurs.

Applications:

L'industrie alimentaire:

Les avantages: il forme la dispersion visqueuse en cas de chauffage ou en milieu alcalin; il aura la forme de gel irréversible à un refroidissement rapide; il est un bon épaississant; l'hydratage et le développement de la viscosité prendra moins de temps; il forme une colle opaque de courte texture et il est un bon agent de texturation. Application: Turkish delight (Lokum), produit de boulangerie, soupe en poudre, conserve, sauce, dessert, crème, cornet de glace, tarte, pudding, sauce de salade.

Industrie de textile:

Elle est utilisée dans les applications comme lustrage, polissage.

Industrie papetière:

L'amidon modifié est utilisé dans la fabrication de papier, kraft, impression, journaux, serviette et papier spéciale de haute gamme. Elle est également utilisée dans la fabrication de carton duplex, sacs en papier, ondulation, tubes et cônes en papier. Les applications papetières peuvent être résumées comme ceci: le raffinage enzymatique, réduction de COD, collage de partie humide et de surface, ondulation et collage.

- Industrie Pharmaceutique
- Industrie Chimique
- Industrie Pétrolière
- Industrie d'Agglutinant

КРАХМАЛЫ MAKENDI (Натуральные и модифицированные)

- КУКУРУЗНЫЙ КРАХМАЛ
- ПШЕНИЧНЫЙ КРАХМАЛ
- КРАХМАЛ ТАПИОКИ
- ГОРОХОВЫЙ КРАХМАЛ
- РИСОВЫЙ КРАХМАЛ
- КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРАХМАЛ
- МОДИФИЦИРОВАННЫЕ КРАХМАЛЫ
- ДЕКСТРИН

Крахмал это углевод, состоящий из большого количества единиц глюкозы, соединенных между собой гликоцидными связями. Данный полисахарид производится всеми зелеными растениями в качестве запасов энергии. Это самый важный углевод в рационе человека. Крахмал встречается в природе во многих образах. Он содержится в таких основных продуктах питания, как картофель, пшеница, кукуруза, рис и маниока. Кукуруза содержит около 66% крахмала, который может быть отделен от других ингредиентов различными процессами, таких как размачивание, размалывание, очистка и сушка. Физико-химические и функциональные свойства крахмала демонстрируют широкое разнообразие при небольшом изменении параметров производства. Одним из важных свойств является вязкость крахмальной кашицы. Обычно, крахмал имеет уровень pH близкий к нейтральному. При увеличении уровня pH, вязкость крахмала имеет тенденцию к увеличению. Содержание углеводов высокой чистоты делает его полезным в ряде отраслей.

Области применения:

- В пищевой промышленности: Преимущества: Образует вязкую дисперсию при нагревании или в щелочной среде, образует необратимый гель при быстром охлаждении, имеет хорошие свойства уплотнения, занимает относительно меньше времени на гидратирование и достижение вязкости, образует непрозрачную и коротко-текстурированную пасту и является улучшителем консистенции. Применение: мармелады, хлелепечкарная промышленность, консервированные и сухие суповые концентраты, соусы, десерты, подливки, сладкие соусы, вафельные стаканчики для мороженого, начинка для пирогов, пудинги, приправы для салатов.
- В текстильной промышленности: Аппрет всех видов хлопчатобумажных и хлопчатобумажных смесовых тканей, таких как рубашечная ткань, брючная ткань, деним, махровые полотенца, простыни и мягкая мебель. Аппретура: сифт, жесткость, гладкость, обеспечивает совокупность. Каландрование, расшлихтовка, био-полировка.
- В бумажной промышленности: Модифицированные крахмалы используются в производстве крафт-бумаги, бумаг для письма, печати, полиграфии, специальных профессиональных бумаг и бумаг на тканевой основе. Продукция также используется в производстве двухслойного картона, бумажных мешков, гофрированных и бумажных труб и конусов. Области применения в бумажной промышленности могут быть резюмированы, как ферментативный ускоритель очистки, редуктор спроса на химический кислород, сортировка, покрытие, гофрирование, склеивание поверхности.
- В фармацевтике
- В химической промышленности
- В промышленности бурения нефтяных скважин
- В клеевой промышленности

КРАХМАЛЫ MAKENDI (Натуральные и модифицированные)

MAKENDI STARCHES (Native & Modified)

نشاء ماكندي (الطبيعي و المعدل)

AMIDON DE MAKENDI (Naturel et Modifié)

منتجات ألبان ماكندي :

- مسحوق الحليب منزوع الدسم.
- مسحوق الحليب كامل الدسم .
- مسحوق الحليب الكامل الدسم سريع الذوبان.
- مسحوق مصل اللبن الحلو.
- الزبدة.

بودرة الحليب :

- كرمية بودرة الحليب الكاملة الدسم أو المنزوعة الدسم تنتج من حليب طازج و عالي الجودة بواسطة عمليات التجفيف .
- الاستخدامات :**
- المثلجات .
- لبن .
- المخبوزات و الحلويات .
- الشوكولا .
- الجينة المعالجة .
- حليب الأطفال .

مسحوق الحليب كامل الدسم سريع لذوبان :

- إن مسحوق الحليب كامل الدسم سريع الذوبان مصنوع من الحليب الصافي الطبيعي الموحد و الذي تم فقط نزع الماء منه.
- تم تكتيل الحليب كامل الدسم سريع الذوبان لإنتاج المسحوق حر التدفق و الذي يشبه الكريم في لونه.
- يتمتع مسحوق الحليب كامل الدسم سريع الذوبان بنكهة جيدة و يتمتع بإعادة تشكيل الخصائص الأمثل.

الاستخدامات:

- يعتبر مسحوق الحليب الكامل الدسم سريع الذوبان كمصدر مثالي للحليب و ذلك من خلال التخزين السهل والمريح ليتم مزجه مع الماء متوسط درجة الحرارة للحصول على نتيجة جيدة من البروتين والمواد الغذائية اللازم استهلاكها من قبل الجسم ، يمكن استخدامه في المشروبات كالقهوة أو مبيض الشاي و يستخدمه البعض في صناعة الشوكولا و الحلويات التي يستوجب وجود الطعم الكريمي فيها

مسحوق مصل اللبن الحلو :

- مسحوق مصل اللبن الحلو يعتبر منتج ألباني تم إنتاجه كتناج ثانوي من معالجة الجينة ، يحتوي على % 70 من اللاكتوز (سكر الحليب) و على أقل من % 2 دهون ، إن مسحوق مصل اللبن الحلو هو غذاء عالي الكالسيوم و نسبة معتدلة من البروتين يمكن استخراجه و عزله ليتم الحصول على محتوى عالي من البروتين.

الاستخدامات:

- مسحوق مصل اللبن الحلو يمكن استخدامه في العديد من الوصفات كبديل للعناصر المسببة للحساسية

الزبدة :

- الزبدة هي منتج ألباني صنع عن طريق خضخضة الحليب الطازج أو الكريمة المخمرة ، تتكون الزبدة من الدسم ، بروتينات الحليب و الماء.

الاستخدامات:

- تستخدم في العادة كوابل كما في الطهي مثل الخبز ، تحضير الصلصة و أثناء القلي.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ MAKENDI

- СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ МОЛОКО
- СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ МОЛОКО

Обезжиренное или цельное сухое молоко производится из свежего, высококачественного молока методом распылительной сушки.

ПРИМЕНЕНИЕ:

- Мороженое
- Йогурт
- Хлебобулочные и кондитерские изделия
- Шоколад
- Плавленный сыр
- Детские смеси

БЫСТРОРАСТВОРИМОЕ СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ МОЛОКО

Производится из свежего стандартизированного цельного молока путем удаления только воды. Быстрорастворимое сухое цельное молоко было агломерировано и лецитинировано для получения сыпучего порошка кремового цвета. **Применение.** Предназначено для непосредственного потребления в пищу и для использования в молочной, пищевой и хлебопекарной промышленности.

МАСЛО

Добывается из сливок, сметаны. Получается путем сбивания сливок, при чем заключающиеся в них микроскопические жировые шарики, теряя свою оболочку, слипаются между собой и образуют сплошную общую массу. Кроме сливок, материалом для изготовления М. может служить сметана, также цельное, слегка сквашенное молоко. **Применение.** Используется преимущественно для бутербродов, для заправки супов, особенно супов-пюре, для приготовления соусов и масляных смесей (анчоусное и килечное масло, масло с сыром, масло с горчицей и др.), для заправки тонких по вкусу овощных блюд (из цветной капусты, зелёного горошка, спаржи), его кладут в молочные каши и т. д. В кондитерские кремы для тортов и пирожных применяют высшие сорта несолёного сливочного масла.



MAKENDI DAIRY PRODUCTS

- SKIMMED MILK POWDER
- FULL CREAM MILK POWDER
- INSTANT FULL CREAM MILK POWDER
- SWEET WHEY POWDER
- BUTTER

Skimmed or Full Cream Milk Powders are produced from fresh, high quality milk by spray drying process.

Application:

- Ice-cream
- Yoghurt
- Bakery and confectionery
- Chocolate
- Processed Cheese
- Infant Formula

INSTANT FULL CREAM MILK POWDER

Instant Whole Milk powder is manufactured from fresh standardised wholemilk from which only the water has been removed. Instant Whole Milk powder has been agglomerated and lecithinated to produce a free flowing powder that is cream in color. Instant Whole Milk Powder has a clean flavour and optimum reconstitution characteristics.

Application:

Instant Full Cream Milk Powder is an ideal milk source for easy storage and convenient to blend into luke warm water in getting a good source of protein and necessary ingredients for body absorption. It may be used in beverages as coffee or tea whitener. And some apply for making of chocolate and confectionery that required of creamy taste.

SWEET WHEY POWDER

Sweet whey powder is a dairy product, produced as a by-product of cheese manufacturing. It contains 70% lactose (milk sugar) and less than 2% fat. Sweet whey powder is a high calcium food and a moderate source of protein. It can be further extracted and isolated to obtain a higher protein content.

Application:

Whey powder can be used in many recipes as a replacement for allergenic ingredients.

BUTTER

Butter is a dairy product made by churning fresh or fermented cream or milk. Butter consists of butterfat, milk proteins and water.

Application:

It is generally used as a spread and a condiment, as well as in cooking, such as baking, sauce making, and pan frying.

PRODUIT LAITIÈR DE MAKENDI

- LAIT ECREME EN POUDRE
- LAIT ENTIER EN POUDRE
- LAIT ENTIER ECREME EN POUDRE
- LACTOSERUM EN POUDRE
- BEURRE

Les laits écrémés ou entiers en poudres sont fabriqués de lait frais de haute qualité produit par les processus de pulvérisation et de séchage.

Application

- Glace
- Yaourt
- Boulangerie et confiserie
- Chocolat
- Fromage a pâte fondue
- Lait infantile

LAIT ENTIER INSTANT EN POUDRE

La poudre est fabriquée du lait entier frais standardisé dont l'eau a été totalement enlevée. Elle est agglomérée et lécitinée pour pouvoir obtenir une poudre fluide de couleur crème. Le Lait Entier Instant en poudre a une saveur propre et des caractéristiques optimum de reconstitution.

Application:

Le lait entier instantané en poudre est une source de lait idéal pour un stockage et fondement pratiques dans l'eau tiède afin d'obtenir une bonne source de protéines et d'ingrédients nécessaires pour l'absorption du corps. Il peut être utilisé dans les boissons comme succédané de lait. Ceux qui requis un goût crémeux s'appliquent dans la fabrication de chocolat et de confiseries.

LACTOSERUM EN POUDRE

Lactosérum en poudre est un produit laitier, un sous-produit de la fabrication du fromage. Elle contient 70% de lactose (sucre de lait) et moins de 2% de matière grasse. C'est un aliment élevée en calcium et une source modérée de protéines. Il peut être extrait et isolé de plus pour obtenir un contenu plus riche en protéines. **Application:** la poudre peut être utilisée dans plusieurs recettes pour remplacer les ingrédients allergènes.

BEURRE

Le beurre est un produit laitier fait par barattage de la crème fraîche ou fermentée ou de lait. Il se compose de matière grasse, protéines laitier et de l'eau. **Application:** Il est utilisé généralement comme dissémination et condiment, ainsi que dans la cuisine comme dans la boulangerie, la préparation des sauces et des poêlon à frire.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ MAKENDI
MAKENDI
DAIRY PRODUCTS
منتجات ألبان ماكندي
PRODUIT LAITIÈR DE MAKENDI

ПОДСЛАСТИТЕЛИ MAKENDI
MAKENDI
SWEETENERS
 محليات ماكندي
 EDULCÖRANT DE MAKENDI


MAKENDI SWEETENERS

- MALTODEXTRIN
- DEXTROSE MONOHYDRATE
- DEXTROSE ANHYDROUS
- HIGH FRUCTOSE SYRUPS (F42/F55)
- LIQUID GLUCOSE
- SORBITOL
- MALTITOL
- MANNITOL

MALTODEXTRIN

Maltodextrin is a low DE value products made from starch through low hydrolysis by adding acid or enzyme. Main ingredients include up 10 degree of polymerization and small down 10 degree of polymerization oligosaccharide.

Application:

- Lower DE value maltodextrin can easy become gelatin in solution which taste is similar with oil. So it can find use in high oil content food, such as ice cream, fresh milk cake replacing of part oil to lower food heat and avoid change taste.
- Maltodextrin has very good carrier function and fluidity without starch abnormal odor and don't cover other original taste and fragrance so it can find use in many kinds of powder flavors, cosmetics.

DEXTROSE MONOHYDRATE

Dextrose Monohydrate is derived from refined corn starch through enzymatic process. DE value of the powder is more than 90%.

Application:

- The sweet taste of dextrose mono is 60% - 70% of sucrose. It can be used in confections, cakes, beverages, biscuits, torrefied foods, medicinal drugs, jam, jelly, and honey products for better taste, quality and low cost.
- For cakes and torrefied foods it can keep soft and taste, and extend shelf life.
- Dextrose powder can be dissolved, it can widely used in beverages and cold food.
- The powder is used in artificial fiber industries.
- The property of dextrose powder is similar to that of high maltose syrup, so that it is easy to be accepted in market.

HIGH FRUCTOSE SYRUP (F42/F55)

High Fructose Syrup is processed from hydrolyzed corn starch and contains fructose a simple sugar carbohydrate, just like sucrose. It is about 75% sweeter than sucrose, less expensive than sugar, and mixed well in many foods. The content of fructose is more than 42% of total carbohydrates.

Application:

- Breads and rusks
- Biscuits and cookies
- Breakfast cereals
- Cakes and muffins
- Fruit drinks and nectars
- Ciders
- Carbonated soft drinks
- Isotonic, sport and energy drinks
- Ice creams


LIQUID GLUCOSE

Liquid Glucose is made from refined starch by acid hydrolysis or enzyme treatment following the process of refining and concentration. The main ingredients are glucose, maltose, maltotriose and over maltotetraose.

Application:

- In confection industries; It is better to use it in candy production with tenacity and transparency instead of granulated sugar. Recrystallization is seldom occurred, which improves the quality and reduces the cost, which is used popularly in confection industries as substitute of sucrose.
- In beverages and dairy products; It has a lower moderate sweet, comfort feeling, anticrystallinty, lower freezing points and good chemical stability. So, it is widely used in beverages and dairy products.
- In Bakery Food Industry; It has good deoxidation and is beneficial for fermentation in Bakery Food Industry
- In Enzymes as catalysts.

SORBITOL LIQUID

Sorbitol is a new kind of sweetener made from purified glucose as material via hydrogenation refining, concentrating. When it was absorbed by human body, it spreads slowly and then oxidizes to fructose, and takes part in fructose metabolism. It doesn't affect blood sugar and uric sugar.

Application:

- It is used as a raw material for synthesizing Vitamin C.
- Used as a moisture-keeping agent in Daily-use chemical industry, such as in toothpaste, tobacco, tanning and ink-making instead of glycerin.
- Used As a plasticizer and anti-cold agent in aldol resin manufacture.
- It was widely used in many industries such as pharmacy, non-sugar, functional food, beverage, cosmetic, chemical industries etc.


EDULCORANT DE MAKENDI

- MALTODEXTRINE
- DEXTROSE MONOHYDRATE
- DEXTROSE ANHYDRE
- SIROP DE GLUCOSE-FRUCTOSE (F42/F55)
- GLUCOSE LIQUIDE
- SORBITOL
- MALTITOL
- MANNITOL

MALTODEXTRINE

La maltodextrine est un produit de faible valeur de DE, fait de l'amidon hydrolysé par addition d'acide faible ou d'enzyme.

Application:

- La maltodextrine, produit faible de valeur DE, peut se transformer facilement en gélatine en solution qui a un goût semblable avec l'huile. De sorte qu'il peut trouver utilisation dans les aliments contenant de l'huile élevée, comme la crème glacée, les gâteaux frais; il substitue l'huile afin d'abaisser la chaleur des aliments et d'éviter le changement du goût
- La Maltodextrine ayant une bonne fonction de support et de fluidité, n'a pas d'odeur d'amidon et ne contient pas d'autre goût et parfum anormal de sorte qu'il peut trouver place dans de nombreux types d'arômes en poudre et produits cosmétiques.

DEXTROSE MONOHYDRATE

Le dextrose monohydraté est dérivé de l'amidon de maïs raffinée par le processus enzymatique. La valeur DE de la poudre est plus de 90%.

Application:

- Le goût sucré du mono dextrose est de 60% -70% du saccharose. Pour son bon goût et sa bonne qualité à prix réduits; il peut être utilisé dans les confiseries, gâteaux, boissons, biscuits, aliments torréfiés, médicaments, confitures, gelées et produits de miel.
- Dans les gâteaux et les aliments torréfiés il peut garder sa douceur et son goût, et prolonger la durée de leur conservation.
- La poudre de dextrose peut être dissous, il peut être utilisé largement dans les boissons et les nourritures froides.
- La poudre est utilisée dans les industries de fibres artificielles.
- L'établissement de la poudre de dextrose est similaire à celle de sirop de maltose élevé, de sorte qu'il est facile aussi à être acceptée dans le marché.

SIROP DE GLUCOSE-FRUCTOSE (F42/F55)

Le sirop est préparé de l'amidon de maïs hydrolysé et contient du glucide de fructose à sucre simple, comme le saccharose. Il est environ 75% plus sucré que le saccharose, moins cher que le sucre et peut se mélanger facilement dans de nombreux aliments. Le contenu du fructose est supérieur à 42% des glucides totaux.

Application:

- Pains et biscottes
- Biscuits et cookies
- Céréales de petit déjeuner
- Gâteaux et muffins
- Jus de fruit et nectars

- Cidres
- Boissons gazeuses sans alcool
- Boissons isotoniques, de sport et d'énergie
- Glace

GLUCOSE LIQUIDE

Le glucose liquide est fait d'amidon raffiné par hydrolyse acide ou traitement enzymatique suivant le processus de raffinage et concentration. Les ingrédients principaux sont le glucose, le maltose, le maltotriose et maltotétraose.

Application :

- Dans l'industrie de confiserie Il est préférable de l'utiliser dans la production de bonbons avec une ténacité et la transparence au lieu du sucre granulé. Comme la recristallisation est rarement observé; ce qui améliore la qualité et réduit le prix ; il est utilisé couramment dans la confiserie à la place du saccharose.
- Dans les boissons et produits laitiers Il est alléger en sucre et est un anticristalline qui donne une sensation de soulagement, a un point de congélation abaisser et une bonne stabilité chimique. Donc il est largement utilisé dans les boissons et les produits laitiers.
- Dans l'industrie de boulangerie Il a une bonne désoxydation et est favorable pour la fermentation dans la boulangerie.
- Dans des enzymes comme catalyseurs

SORBITOL LIQUIDE

Le sorbitol est un nouveau type d'édulcorant à base de glucose purifié comme matériel via de raffinage d'hydrogénation, en se concentrant. Lorsqu'il est absorbé par le corps humain, il se propage lentement et ensuite s'oxyde en fructose et il prend part à la métabolisation du fructose. Il n'affecte pas la glycémie et l'acide urique.

Application:

- Il est utilisé comme matière première pour la synthèse de vitamine C.
- Il est utilisé comme agent qui maintient l'humidité dans l'usage quotidien, tels que les dentifrices, le tabac, le bronzage au lieu de la glycérine.
- Il est utilisé comme plastifiant et agent d'anti-froid dans la fabrication de résine aldol.
- Il est utilisé dans de nombreuses industries telles que la pharmaceutique, édulcorant, aliments, des boissons, des cosmétiques, des industries chimiques, etc...





ПОДСЛАСТИТЕЛИ MAKENDI

- МАЛЬТОДЕКСТРИН (ПАТОКА, ДЕКСТРИНМАЛЬТОЗА)
- МОНОГИДРАТ ДЕКТРОЗЫ
- БЕЗВОДНАЯ ДЕКТРОЗА
- СИРОП ФРУКТOЗЫ (F42/F55)
- ЖИДКАЯ ГЛЮКОЗА
- СОРБИТОЛ
- МАЛЬТИТ
- МАННИТОЛ

МАЛЬТОДЕКСТРИН (ПАТОКА, ДЕКСТРИНМАЛЬТОЗА)

Мальтодекстрин (патока, декстринмальтоза) представляет собой промежуточный продукт ферментного расщепления растительного крахмала, в результате чего молекулы крахмала делятся на фрагменты - декстрины. Мальтодекстрин состоит из смеси мальтозы и декстринов (различных моно-, ди- и полисахаридов). Степень гидролиза мальтодекстрина может быть различной и характеризуется показателем DE - "декстрозо-эквивалент".

Применение:

- Мальтодекстрин с низким показателем DE может легко стать желатином в растворе со схожим вкусом с маслом. Таким образом, он может найти применение в продуктах с высоким содержанием масла, таких как мороженое, свежий молочный торт, заменяя масло и избегая изменения вкуса.
- Мальтодекстрин имеет хорошие функции носителя и текучесть без непривычного запаха крахмала и не заглушает другие оригинальные вкусы и запахи, так что может найти применение во многих видах порошковых ароматов, косметике.
- В фармацевтике используется в качестве инертного вспомогательного вещества в производстве лекарственных форм.
- Пищевая промышленность. Мальтодекстрин относится к пищевым продуктам, который широко используют в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, при изготовлении приправ и соусов, продуктов быстрого приготовления, в производстве напитков, в молочной промышленности, при изготовлении мороженого, в детском питании, диетическом питании и др. Мальтодекстрин добавляют в продукты с целью улучшения их консистенции, используют для сохранения и переноса свойств вкусовых и ароматизирующих добавок (как интенсификатор вкуса). Мальтодекстрин улучшает и облегчает процесс растворения белков. Используется как загуститель и наполнитель в пудингах, супах, замороженных продуктах. Улучшает вкусовые качества и внешний вид хлебобулочных и кондитерских изделий.

ДЕКТРОЗА МОНОГИДРАТ

В пищевой промышленности Моногидрат Дектрозы применяется как регулятор вкуса и товарного вида пищевых продуктов. В кондитерской промышленности дектрозу употребляют для изготовления мягких конфет, пралине, десертных сортов шоколада, вафель, тортов, диетических и других изделий. Так как декстроза не маскирует аромата и вкуса, она широко используется при производстве фруктовых консервов, замороженных фруктов, мороженого, напитков. Применение дектрозы в хлебопечении улучшает условия брожения, способствует образованию красивой золотисто-коричневой корки, равномерной пористости и хорошего вкуса. Широко применение дектрозы в мясо- и птицеперерабатывающей промышленности в качестве консерванта и регулятора вкуса. **Декстроза** применяется в различных фармацевтических препаратах, в том числе для производства витамина С, антибиотиков, для внутривенных вливаний, в качестве питательной среды при выращивании различных видов микроорганизмов в медицинской и микробиологической промышленности. **Декстроза** находит применение в качестве восстановителя в кожевнном производстве, в текстильном - при производстве вискозы. Наиболее современный способ получения дектрозы - ферментативный гидролиз крахмала и крахмалсодержащего сырья. Моногидрат дектрозы представляет собой очищенную и кристаллизованную D-глюкозу, содержащую одну молекулу воды.

СИРОП С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ФРУКТOЗЫ (F42/F55)

Высоко-фруктозные сиропы получают из крахмала путем специальной обработки с помощью биологически активных веществ. Наиболее распространено получение высоко-фруктозных сиропов из кукурузы. Необходимо подчеркнуть, что при этом издержки производства значительно снижаются в результате получения побочных продуктов, таких как кукурузное масло, высокобелковые соединения. Данный сироп примерно на 75% слаще чем сахароза, дешевле и хорошо перемешивается во многих продуктах питания.

Применение:

- Хлебобулочные изделия и сухари
- Печенье и булочки
- Сухие завтраки
- Торты и кексы
- Фруктовые напитки и нектары
- Сидра
- Газированные безалкогольные напитки
- Изотонические, спортивные и энергетические напитки
- Мороженое

ГЛЮКОЗА ЖИДКАЯ

Жидкая глюкоза - это прозрачный и тягучий сироп без запаха, похожий консистенцией на патоку. Этот сироп используется для приготовления помадок и мастик - придает им эластичность.

- Обладает сильными качествами по повышению плотности и вискозистости, арома консервированных продуктов, фруктовых соков и сиропов.
 - Обладает высокой гидрофильностью, смягчает вкус, улучшает аромат, увеличивает срок хранения карамели, хлеба, пироженных. Обладает низкой точкой замерзания, стойкостью к кристаллизации, тем самым улучшает вкус и выход напитков.
 - Как сахарозаменитель с низким осмотическим давлением способствует удерживанию аромата и увеличивает срок хранения консервированных фруктов, глазированных фруктов, джемов.
- Хлеб приобретает супер аромат и вкус и добавлении глюкозы, потому что она гидрофильна, обладает низкой сладостью, низкой способность к брожению. Пироженные становятся более хрустящими, рассыпчатыми и мягкими, а хлеб более эластичным и вкусным. Эти продукты будет легче сохранить свежими и увеличить срок хранения. Глюкоза способна уменьшить кристаллизацию, уменьшает комкование и ухудшение сладкой гороховой пасты и др. подобных продуктов,
- С активным восстановлением она не стабильна в нейтральных и щелочных состояниях. Окрашенные субстанции могут быть получены путем нагревания. Когда реагирует с азотосодержащими составляющими получается желто-коричневая карамель, которая обладает особым ароматом. С высокой гидрофильностью глюкоза благоприятно влияет на стабильность текстуры и на нежный вкус поджаренных продуктов.
- Жидкая глюкоза имеет похожие свойства с мальтозным сиропом. Жидкая глюкоза бывает с различным содержанием мальтозы (10% - 30%).
- Глюкоза – анитикристаллизатор, добавляют в инвертный сироп при производстве печенья; в производстве ириса, помадных конфет рекомендуется заменять 40% сахара глюкозой для улучшения технологических и вкусовых характеристик
- Смягчает вкус сахарозаменителей.



химиаи جيد و لهذا السبب تستخدم بشكل واسع في

المشروبات و منتجات الألبان .

ـ في صناعة المعجنات .

إنه جيد في إزالة الأكسدة و مفيد في تخمير المعجنات .

ـ في الأنزيمات كمحفز .

سائل السوربيتول :

السوربيتول نوع من أنواع المحليات يصنع من الجلوكوز

المنقى كمادة مصنوعة بواسطة الهدرجة المكررة و

التركيز ، عندما تمص من قبل الجسم البشري تبدأ

بالإختفاء تدريجياً و من ثم تتأكسد إلى فركتوز ثم تأخذ

دوراً في التمثيل الغذائي و لا تؤثر على نسبة السكر في

الدم و نسبة السكر في البول .

الاستخدامات :

ـ يستخدم كمادة خام في تركيبة الفيتامين C

ـ يستخدم كمعامل حفظ الرطوبة في الإستخدام اليومي

في الصناعات الكيميائية كما في معجون الأسنان ، التبغ ، الدباغة و صناعة الجبر بدلاً من الجلسرين .

ـ يستخدم كمعامل ملدن و عامل مضاد للبرودة في

صناعة المطاط و الصمغيات .

ـ كانت تستخدم بشكل واسع في العديد من الصناعات كالصناعات : الدوائية ، اللاسكريات ، الوظائف الغذائية

، المشروبات ، مستحضرات التجميل و الصناعات الكيميائية....الخ .

محليات ماكندي

ـ مالتودكسترين

ـ مونوهيدرات الديكستروز

ـ أنوهيدرات الديكستروز

ـ سائل الفركتوز المركز(F42/F55)

ـ سائل الجلوكوز

ـ السوربيتول

ـ المالتيتول

ـ مانيتول

مالتودكسترين :

هو منتج ذا خاصية إنحلال منخفضة يصنع من النشاء عن طريق الهدرجة المنخفضة بإضافة

الحمض أو الإنزيم .

العنصر الرئيسي يحتوي على أكثر من ١٠ درجات من التبلمر و أقل من ١٠ درجات في بلمرة

الإيفوساكراید .

الاستخدامات :

إن درجة حلالة المالتودكسترين المنخفضة يمكن أن تتحول إلى جلاتين عند انحلالها و التي تشبه

في طعمها الزيت ، و لهذا السبب يمكن أن توجد في الأطعمة المحتوية على الدهون العالية مثل :

المثلجات ، الحليب الطازج و الكيك مبدلاً بدوره جزءً من الزيت إلى أطعمة منخفضة السعرات

الحرارية مع تجنب تغير الطعم .

ـ إن المالتودكسترين يملك وظيفة و سيلة جيدة جداً من دون النشاء ذا الرائحة الغير الطبيعية

و لا يغطي الطعم الأصلي ذا الرائحة الأصلية و لهذا السبب يمكن أن توجد في العديد من

المساحيق كالنكهات ومستحضرات التجميل .

ـ إن المالتودكسترين يملك على تغطية و امتصاص جيد جداً و لوزوجة عالية و لهذا السبب يمكن

أن يستخدم كغطاء من ورق النحاس ، ويمكن أن يستخدم في الصيدلية و آلات الصقل الكيميائي .

مونوهيدرات سكر العنب :

إن مونوهيدرات سكر العنب مشتقة من نشاء الذرة المكرر عبر تمريره بعملية إنزيمية ، إن نسبة

الحلاوة في سكر العنب من مسحوق أكثر من ٩٠ % .

الاستخدامات :

ـ إن المذاق الحلو لسكر العنب الأحادي تتراوح بين ٦٠ ـ ٧٠ % ، يمكن استخدامه في الحلويات ،

الكيك ، المشروبات ، البسكويت ، الغذاء التروفيدي ، العقاقير الطبية ، المرئي ، الهلام و منتجات

العسل من أجل طعم أفضل و جودة عالية و تقليل التكلفة .

ـ بالنسبة للكيك و الأغذية التروفيدية تحفظ الليونة و الطعم الأفضل و تمديد الصلاحية .

ـ إن مسحوق سكر العنب قابل للذوبان فهذا السبب يمكن استخدامه بشكل واسع في

المشروبات و الأطعمة المغرزة

سائل الفركتوز المركز (F42 / F55) :

إن سائل الفركتوز تم تجهيزه من نشاء الذرة المهدرج ، و يحتوي الفركتوز على كربوهيدرات

أحادي السكر (سكر بسيط) مثل التي توجد في السكروز ، إنها أكثر حلالة بنسبة ٧٥ % من

سكر السكروز و أقل سعراً من السكر و تستخدم في كثير من الأطعمة ، إن نسبة الفركتوز أكثر

من ٤٢ % من الحجم الإجمالي للكربوهيدرات .

الاستخدامات :

ـ الخبز و بسكويت الرسك .

ـ البسكويت و المعجنات .

ـ حبوب الفطور .

ـ الكيك و الفطائر .

ـ مشروبات الفواكه و النكرات .

ـ شراب التفاح .

ـ المشروبات الغازية .

ـ مشروبات الطاقة .

ـ المثلجات .

سائل الجلوكوز :

يصنع الجلوكوز من النشاء المكرر عن طريق الأحماض المائية أو عن طريق معالجته بإنزيم ، بعد

عملية التكرير و التركيز إن العناصر الرئيسية هي الجلوكوز ، الملتوز و الملتريوز و الأعلى من

الملتوتتروز .

الاستخدامات :

ـ في صناعة الحلويات .

إنها أفضل لكي تستخدم في صناعة الحلوى لأنها تساعد على تماسك و شفافية أفضل بدلاً من

حبيبات السكر لأنها نادرأ ما تحدث التبلور فيها ، مما يحسن من الجودة و يقلل التكاليف و

الذي يستخدم في شكل عام في صناعة الحلويات باستبدال السكروز .

ـ تستخدم في منتجات الألبان و المشروبات .

تمتلك طعم حلو معتدل تشعر بالراحة و مكافحة للتبلور و درجة تجمد منخفضة و استقرار



AGABA MAKENDI SPECIALTY SUGARS

سكاكر ماكندي المتخصصة
SUCRE SPECIALE DE MAKENDI

MAKENDI SPECIALTY SUGARS

- AGAVE
- COCONUT SUGAR
- STEVIA MIXES

AGAVE

In a process called "thermal hydrolysis," the agave juice is exposed to different levels of heat. It is simply the application of heat to convert the inulin into a natural combination of the common sugars fructose and glucose.

- Agave is heated quickly to a high temperature, then cooled.
- Agave is hydrolyzed at a much lower temperature for a much longer time.
- After gentle heating, the juice is physically filtered to remove extraneous materials, lower the color and lessen the mineral content, as all these can affect the flavor profile.
- The filtered syrup is then cooled in sealed tanks using cold water pumped through spiral tubes.
- Agave is more like honey or maple syrup In the same way many of us enjoy the unique flavors and character that honeys or maple syrups bring to foods, many of us enjoy agave.
- Like agave, honey and maple syrup are natural blends of fructose and glucose.
- Like honey, agave syrup has just 20 calories per teaspoon. (Sugar has 15 calories per teaspoon.)
- Like agave, maple sap is heated for extended periods before we pour it over pancakes.
- Like honey and maple syrup, agave syrup is delightful discretionary sweetener when used in moderation (because fructose is sweeter than sugar to most palates, a little agave sweetens a lot).

Applications:

Agave nectar is 1.4 to 1.6 times sweeter than sugar. Agave nectar is often substituted for sugar or honey in recipes. Agave is commonly used as a Vegan alternative to honey in cooking. Because it dissolves quickly, it can be used as a sweetener for cold beverages such as iced tea. It is added to some breakfast cereals as a binding agent.

Agave nectars are sold in light, amber, dark, and raw varieties. Light agave nectar has a mild, almost neutral flavor, and is therefore sometimes used in delicate-tasting dishes and beverages. Amber agave nectar has a medium-intensity caramel flavor, and is therefore used in dishes and drinks with stronger flavors. Dark agave nectar has stronger caramel notes, and imparts a distinct flavor to dishes, such as some desserts, poultry, meat, and seafood dishes. Both amber and dark agave nectar are sometimes used "straight out of the bottle" as a topping for pancakes, waffles and French toast. The dark version is unfiltered and therefore contains a higher concentration of the agave plant's minerals. Raw agave nectar also has a mild, neutral taste. It is produced at temperatures below 118 °F (48 °C) to protect the natural enzymes, so this variety is an appropriate sweetener for raw foodists.

COCONUT SUGAR

Coconut sugar (also known as coco sugar, coconut palm sugar or coco sap sugar) is a sugar produced from the sap of cut flower buds of the coconut palm. Coconut sugar has been used as a traditional sweetener for thousands of years in the South and South-East Asian regions where the coconut palm is in abundant supply. Coconut sugar is subtly sweet almost like brown sugar but with a slight hint of caramel. However, since organic coconut sugar is not highly processed the color, sweetness and flavor can vary depending on different factors. Coconut sugar's color, sweetness and flavor can vary slightly from packaging to packaging depending on the coconut species used, season when it was harvested, where it was harvested and even the way the "sap" or "toddy" was reduced.

Coconut sugar has a high mineral content, being a rich source of potassium, magnesium, zinc, and iron. In addition to this it contains Vitamin B1, B2, B3, and B6. When compared to brown sugar, coconut sugar has 36 times the iron, four times the magnesium, and over 10 times the amount of zinc.

The coconut sap, from which coconut sugar is derived, contains 16 amino acids. The amino acid which has the highest content in coconut sap is Glutamine. Applications: The Glycemic Index of coconut sugar is 35 and is classified as a low glycemic index food. It is considered to be healthier than traditional white sugar and brown sugar. It can be used as a 1:1 sugar substitute for coffee, tea, baking, and cooking.

STEVIA MIXES

Stevia is the sweetener of the future. Because the human body does not metabolize the sweet glycosides (they pass right through the normal elimination channels) from the leaf or any of its processed forms, the body obtains no calories from Stevia. Processed forms of pure Stevia can be 70-400 times sweeter than sugar.

The vast majority of reported health benefits, both from the research laboratory and consumer experience, comes from daily use of a water based whole leaf Stevia concentrate. Scientific research has indicated that Stevia effectively regulates blood sugar and brings it toward a normal balance. It is used as an aid to people with diabetes.

Application:

Stevia is used as a weight loss aid; for treating diabetes, high blood pressure and heartburn; for lowering uric acid levels; for preventing pregnancy; and for increasing the strength of the muscle contractions that pump blood from the heart.

In foods, stevia is used as a non-caloric sweetener and flavor enhancer.

SUCRE SPECIALE DE MAKENDI

- AGAVE
- SUCRE DE NOIX DE COCO
- STEVIA MIXE

AGAVE

- Dans le processus appelé «hydrolyse thermique» le jus d'agave est exposé à différents niveaux de chaleur. C'est tout simplement l'application de la chaleur pour convertir l'inuline en une combinaison naturelle de la commune des sucres de fructose et glucose.
- L'agave est chauffé rapidement à une température élevée, ensuite il est refroidi.
- L'agave est hydrolysé à une température beaucoup plus basse dans un temps beaucoup plus long.
- Après ce léger chauffage, le jus est physiquement filtré pour éliminer les matières étrangères, diminuer la couleur et réduire le taux de minéraux; car tous ceux-ci peuvent affecter la saveur.
- Le sirop filtré est ensuite refroidit dans des citernes scellées à l'aide d'eau froide pompée par des tubes en spirale.
- L'agave ressemble plutôt au miel ou au sirop d'érable de façon que beaucoup d'entre nous apprécient le saveur unique et le caractère que le miel ou les sirops d'érable donnent aux nourritures.
- Comme l'agave; le miel et le sirop d'érable sont des mélanges naturels de fructose et de glucose.
- Comme le miel; le sirop d'agave a seulement 20 calories par cuillère de thé. (Le sucre a 15 calories par cuillère de thé)
- Comme l'agave; la sève d'érable est chauffée pendant une longue durée avant que nous la versions au-dessus des crêpes.
- Comme le sirop d'érable et le miel ; le sirop d'agave est un délicieux édulcorant discrétionnaire lorsqu'il est utilisé modérément (Parce que le fructose est plus doux que le sucre pour la plupart des personnes, un peu d'agave est suffisant pour l'adoucir).

Application:

Le sirop d'agave est de 1,4 à 1,6 fois plus sucré que le sucre. Le sirop d'agave est souvent remplacé par le sucre ou le miel dans les recettes. L'agave est couramment utilisé comme une alternative végétalienne au miel dans la cuisine. Comme il se dissout rapidement, il peut être utilisé comme sucrant pour les boissons froides telles que le thé glacé. Il est ajouté à certaines céréales comme fixant.

SUCRE DE NOIX DE COCO

Sucre de noix de coco (également connu sous le nom de coco sucre, sucre de cocotier ou sève de sucre de coco) est un sucre produit à partir de la sève des bourgeons de fleurs coupées de la palme de noix de coco. Le sucre de noix de coco a été utilisé comme édulcorant traditionnel pendant des milliers d'années dans le sud et les régions asiatiques du sud-est où le cocotier est dans l'approvisionnement abondant. Il est subtilement sucré presque comme le cassonade, mais avec une légère pointe caramélisé. Cependant, comme le sucre de coco bio n'est pas fortement traités la couleur, la douceur et la saveur peut varier selon différents facteurs. La couleur, la douceur et la saveur de sucre de noix de coco peut varier légèrement de

l'emballage à l'emballage selon les espèces de noix de coco utilisées, de la saison où ils ont été récoltés.

Le sucre de noix de coco a un taux de minéraux élevée, étant une source riche du potassium, magnésium, zinc et fer. En plus de cela, il contient les vitamines B1, B2, B3 et B6. Par rapport à la cassonade, la noix de coco a 36 fois plus de fer, quatre fois plus de magnésium et 10 fois plus de zinc.

La sève de noix de coco, dont le sucre de noix de coco est dérivé, contient 16 acides aminés. L'acide aminé qui a le contenu le plus élevé dans la sève de noix de coco est le Glutamine.

Application:

L'index glycémique du sucre de noix de coco est 35 et est classifié comme aliment bas glycémique d'index. On le considère plus sain que le sucre blanc traditionnel et la cassonade. Il peut être utilisé comme substitut du sucre de 1:1 pour le café, le thé, la pâtisserie et en cuisine.

STEVIA MIXE

Le stevia est l'édulcorant du futur. Parce que le corps humain ne métabolise les glycosides (ils passent à travers les canaux d'élimination normales) sucré de la feuille ou d'aucune de ses formes traitées, le corps n'obtient aucune calorie de stevia. Les formes transformées de stevia pur peut être 70-400 fois plus sucré que le sucre.

Les recherches scientifiques indiquent que la stevia réglemente efficacement le taux de sucre sanguin et il amène à un équilibre. Il est utilisé comme aide aux personnes diabétiques.

Application:

Stévia est utilisé comme aide à la perte de poids; pour traiter le diabète, l'hypertension artérielle et les brûlures d'estomac, pour abaisser le niveau d'acide urique; pour empêcher la grossesse ; pour augmenter la force des contractions de muscle qui pompent le sang du coeur. Dans les aliments, le stevia est utilisé comme un édulcorant non calorique et exhausteur de goût.

سكاكر ماكندي المتخصصة:

- الصبار
- سكر جوز الهند
- خليط سكر الحمية

الصبار:

في عملية تسمى (التحليل الحراري) يتعرض عصير الصبار إلى مستويات عدة من الحرارة و هي ببساطة التطبيقات الحرارية لتحويل الانوليبن إلى مركب طبيعي من السكاكر الآتية الفركتوز و الجلوكوز .

– يسخن الصبار بسرعة عالية إلى درجة حرارة مرتفعة ثم يرد .

– يهدرج الصبار لمدة طويلة في درجة حرارة منخفضة .

– بعد تسخين لطيف يتم تنقية العصير بطريقة فيزيائية لإزالة المواد الغريبة للحصول على لون منخفض و لخفض محتوى المعادن و كل هذا يمكن أن يؤثر على النكهة .

– إن العصير المنقى يتم تبريده داخل خزانات محكمة الإغلاق عن طريق ضخ المياه الباردة داخل أنابيب تمر داخل الخزانات .

– إن الصبار يشبه العسل كثيراً أو شراب القيقب، وبهذا يستمتع كثيئنا بالنكهة و الطابع الفريد

التي يحضرها العسل و شراب القيقب إلى الطعام ، و الكثير منا يستمتع بالصبار .

– مثل الصبار و العسل و شراب القيقب وهذه كلها خليط طبيعي من الفركتوز و الجلوكوز .

– مثل العسل و شراب القيقب يحتوي على ٢٠ سعة حرارية لكل ملعقة صغيرة (السكر العادي

له ١٥ سعة حرارية لكل ملعقة صغيرة) .

– مثل الصبار و عصارة القيقب تسخن لمدة طويلة قبل أن يتم سكهه فوق فطائر البين كيك .

– مثل العسل و شراب القيقب إن شراب الصبار لمحلي لذيد استسائياً ، عندما يتم استخدامه باعتدال (لأنّ الفركتوز أحلى من السكر لمعظم الأذواق و القليل من حلاوة الصبار هي كثرة) .

الاستخدامات :

شراب الصبار هو أحلى بـ ١,٤ ل ١,٦ مرة من السكر العادي ، غالباً ما يمكن استبدال شراب

الصبار بدلاً من السكر أو العسل في الوصفات .

يمكن استخدام الصبار كبديل نباتي للعسل أثناء الطهي لأنه يذوب سريعاً .

كما و يمكن استخدامه كمحلي للمشروبات الباردة مثل الشاي المبرد ، كما ويمكن إضافته إلى بعض حبوب الإفطار كعامل رابط .

يمكن بيع أصناف شراب الصبار كمادة خام ، عنبر ، فاتح او داكل ، إن لشراب الصبار الفاتح لنكهة معتدلة طبيعية ، و لذلك بعض الأحيان يستعمل في أطباق الحلويات و المشروبات ، ولشراب عنبر الصبار طعمة كراميل متوسطة ، لذلك يتم استخدامه في الأطباق و المشروبات مع منكهات قوية . لشراب الصبار الداكن نكهة كراميل قوية ، لذلك يضافي نكهة مميزة للأطباق و مثلاً على ذلك بعض الحلويات ، الدجاج ، اللحوم و الأطباق البحرية .

إن كلاً من شراب الصبار الداكن و العنبر يستخدم في بعض الأحيان (افي السكب) كالدهن على فطائر البين كيك ، الويفل و التوست الفرنسي . إن الناتج الداكن والغير مفلتر يحتوي على كمية عالية من المعادن النباتية ، إن شراب الصبار الخام معتدل النكهة و ذا طعم طبيعي ، حيث يتم تحضيره في درجة حرارة أدنى من 118 فهرنهايت(٤٨ °)درجة مئوية و ذلك للحفاظ على طبيعة الأنزيمات ، لذلك هذه التشكيلة مناسبة لتحلية الأغذية النيئة الغير مطبوخة.

سكر جوز الهند:

سكر جوز الهند (أيضاً يعرف كسكر الكوكو ، سكر لب جوز الهند ، سكر عصارة الكوكو) هو سكر تم انتاجه من عصارة براعم أزهار لب جوز الهند ، تم استخدام سكر جوز الهند كمحلي تقليدي لآلاف السنين في الجنوب و جنوب شرق آسيا حيث يتواجد لب جوز الهند بوفرة . إن سكر جوز الهند حلو المذاق بمهارة تقريباً مثل السكر البني لكن مع لمعة ذات لون كريمي ، مع أن سكر جوز الهند العضوي لا يقوم بمعالجة اللون بشكل عالي يمكن للحلاوة و النكهة أن تتفاوت اعتماداً على عوامل مختلفة .

إن نكهة و حلاوة و لون سكر جوز الهند يمكن أن تتباين بشكل طفيف بسبب التعبئة اعتماداً على أنواع جوز الهند و على الفصل الذي تم حصدها فيه و أين تم حصدها و حتى الطريقة التي

تم إزالة سائل النخيل منها .

يحتوي سكر جوز الهند على مستويات معادن عالية لتصبح بها غنية بمصادر البوتاسيوم و المغنيزيوم و الزنك و الحديد ، إضافة إلى ذلك تحتوي على فيتامينات B1 ، B2 ، B3 ، B6 و عندما يتم مقلزتها بالسكر البني نجد أن سكر جوز الهند يحتوي على ٣٦ ضعف للحديد و ٤

أضعاف للمغنيزيوم و أكثر من ١٠ أضعاف لمستويات الزنك .

إن عصارة جوز الهند و التي يتم الحصول على سكر جوز الهند تحتوي على ١٦ حمض أميني ، إن الحموض الأمينية التي لها أكبر محتوى في عصارة جوز الهند هي الغلوتين .

الاستخدامات :

إن مؤشر نسبة السكر في الدم لسكر جوز الهند هي ٣٥ و هو مصنف كغذاء منخفض لمؤشر محتوى السكر في الدم ، و هو ينصح ليصبح أكثر صحة من السكر الأبيض و البني التقليدي ، و يمكن أن يستخدم لاستبدال السكر العادي في القهوة و الشاي و الفطائر والطهي .

خلطة سكر الحميات:

إن سكر الحميات لمن المحليات المستقبيلة ، لأن الجسم

البشري لا يقوم بعملية التمثيل الغذائي للغليكوزيدات

من الليف أو أيّ من أشكاله المعالجة (حيث أنها تمر

مباشرة عبر قنوات التحليل العادية) حيث أن الجسم لا

يحصل على الطاقة من سكر الحميات ، الأشكال المعالجة

من سكر الحميات النقي يمكن أن تكون من ٧٠ ـ ٤٠٠

مرة أحلى من السكر العادي .

إن الغالبية العظمى للفوائد الصحية المسجلة تأتي من كل من الأبحاث المخبرية و تجربة المستهلك حيث تأتي من الاستهلاك اليومي للماء القائم على ليف سكر الحمية المركز .

إن الأبحاث العلمية قد كشفت و أشارت إلى أن سكر الحمية ينظم سكر الدم على نحو فعال و يقوم بمعادلته ، و يتم استخدامه كمساعد للناس المصابين بمرض السكري .

.

الاستخدامات :

يستخدم سكر الحمية كمساعد لخفض الوزن ، من أجل التعامل مع مرضى السكري ، ضغط الدم المرتفع ، القرحة ، من أجل تخفيض مستوى حمض اليوريك و من أجل منع الحمل و لرفع قوة انكماش العضلات التي تضغط

الدم من القلب .

في الطعام تستخدم سكر الحمية كمحلي عديم الكلوريك

و كمحسن للنكهات .

желчного пузыря.

ستيفيا нормализует работу желудочно-кишечного тракта.

ستيفия также оказывает противовоспалительное действие.

ستевия препятствует росту и размножению болезнетворных бактерий и патогенной микрофлоры.

ستевия – это естественный неуглеводный подсластитель, который в 300 раз слаще сахара.
ستевия обладает уникальными лечебными и восстанавливающий организм свойствами.
В состав стевии входят сладкие гликозиды, антиоксиданты – флавоноиды (рутин, кальций, фосфор, магний, кремний, цинк, медь, селен, хром), витамины С, А, Е и витамины группы В.
В первую очередь, стевия нормализует уровень сахара в крови.
Поэтому употребление стевии рекомендуют больным с нарушением обмена веществ, страдающим сахарным диабетом, атеросклерозом, ожирением и другими сопутствующими заболеваниями.

АГАВА

Нектар Агавы это натуральный органический подсластитель, приготавливаемый из сока – сиропа получаемого из мякоти Голубой Агавы. С древних времен Агава входила в рацион народов, населявших /Мексику. В наше время Нектар Агавы широко используется в пищевой промышленности таких стран, как США, Канада, Англия, Германия, Италия, Голландия, Франция, Япония и Австралия в качестве натурального органического подсластителя в кулинарии и напитках.
Процесс получения нектара является полностью естественным – путем гидролиза сока – сиропа, отжатого из мякоти голубой Агавы.

Нектар агавы может быть использован в качестве 100% натурального подсластителя, отлично подходит для непосредственного употребления человеком. Он может быть широко использован в пищевой промышленности, а также в производстве текилы, т.к. обладает более высоким уровнем сладости и является диетическим продуктом.
Улучшает и усиливает вкус других продуктов, таких как фрукты, нектары,соки и т. д. Это предоставляет возможность производить продукты питания со значительно более низким количеством подсластителей, кислот и других компонентов.
Из-за высокого содержания фруктозы, сироп агавы не требует присутствия инсулина в крови на первичной стадии метаболизма.

- Обладает высокой гигроскопичностью, это свойство является преимуществом, когда нам нужно улучшить удержание влаги в продукте или производстве чего-то. Из-за высокого содержания моносахаридов (90-93%) нектар агавы обладает высоким осмотическим давлением, что способствует подавлению роста бактерий.
- Из-за высокого содержания моносахаридов, которые являются 100% материалом для брожения , нектар может использоваться в процессе выпечки без потери свойств конечного продукта.
- Высокий уровень качества, высокая степень очистки продукта, низкое содержание золы, прозрачный красивый природный цвет, однородность, простота в хранении и применении.

- **КОКОСОВЫЙ САХАР**
Кокосовый сахар может считаться лучшим заменителем сахара на рынке. Он прекрасно подходит для диабетиков и людей на диете. Кокосовый сахар имеет множество преимуществ по сравнению с обычным сахаром. Кокосовый сахар имеет более низкий глицеминовый индекс (GI) по сравнению с обычным сахаром - 35 и 64.

- Глицеминовый индекс это реакция организма на поступление глюкозы. Низкий глицеминовый индекс благоприятен для диабетиков. Низкий индекс обеспечивает появление меньшего количества "плохого холестерина". Также замечено, что низкий индекс помогает контролировать свой вес и избежать ожирения.

Кокосовый сахар натурален на все 100% и не содержит никаких добавок и искусственных ароматизаторов. Он добывается из кокосового сока посредством кипячения и последующего охлаждения и кристаллизации. Кокосовый сахар натурален и не содержит консервантов.

Кокосовый сахар содержит больше питательных веществ, чем коричневый сахар. По отчёту, кокосовый сахар содержит больше азота, фосфора, калия, хлора, магния, серы и микроэлементов.

Применение: Сладкий, обладающий характерным кокосовым ароматом продукт для приготовления различных кулинарных шедевров. А также 1:1 заменяет сахар в кофе, чае, выпечке.

СТЕВИЯ

Это натуральный подсластитель и низкокалорийный заменитель сахара.
Стевия восстанавливает работу печени и

منتجات صويا ماكенدي

- لسيتين الصويا
- دقيق الصويا
- بروتين الصويا

دقيق الصويا :

دقيق الصويا منزوع الدهن (المحمص) الذي يتم الحصول عليه عن طريق طحن حبات فول الصويا المقشرة و المكبرة و المنظفة و المختارة بعناية دقيقة من حبات الصويا الغير معدلة وراثياً .

إن دقيق الصويا منتج طبيعي لا يحوي على إضافات أو مواد حافظة .

الاستخدامات :

- في السلع المخبوزة من أجل زيادة محتوى البروتين في هذه السلع .
- من أجل إغناء و تعزيز أغذية الأطفال و الوجبات الخفيفة بتحسين بنية البروتين و دعمه .
- مضاد حيوي كهادة أساسية من أجل تخمير المواد الغذائية لمستعمرات البكتيريا .

لسيتين الصويا (مادة اللستين الدهنية) :

إن زيت الصويا هو عبارة عن خليط مجمع من فوسفات الاسيتون الغير قابل للذوبان و التي تحتوي بشكل رئيسي على

فوسفات (فسفاتيديل إيثانولاتين (PE) ، فسفاتيديل (PS) ، فسفاتيديل إينوزيتول (PI)

الكولين ،

متحدة مع نسب مختلفة من المواد كما في المواد الثلاثية و الحموض الدهنية و الكربوهيدرات بشكل منفصل عن مصدر الزيت النباتي الخام ، زيت الصويا مصنوع من الصمغ الطبيعي أثناء إزالة الصمغ من زيت فول الصويا الذي تم الحصول عليه من حبوب فول الصويا الغير معدل وراثياً .

الاستخدامات :

- في صناعة الأغذية .
- منتجات الحليب الخالية من الدسم ، بودرة الحليب ، مرقة اللحم ، العنب ، السمّن ، الزبدة ، المثلجات ، المنتجات التي تستند على الحلوى و المعكرونة ، زيت السلطة ، الدهون و الزيوت الصالحة للأكل ، التوابل الزيتية ، المستخدمات الطبية ، أغذية الحمية و الأطعمة السريعةالخ .
- في صناعة الأعلاف .
- أعلاف الدواجن ، أعلاف المواشي و الأغنام و المجترات ، أعلاف الجمبري وعلف الأسماك و أطعمة الحيوانات الأليفة ...الخ .
- في الصناعات الصيدلية .
- في صناعة الطلاء .
- التغليف و الدهانات و الطباعة .

بروتين الصويا :

بروتين الصويا هو البروتين الذي تم عزله من فول الصويا و هو مصنوع من خلطة فول الصويا منزوع الدهن ، إن كلاً من ألبينهايد و فول الصويا منزوع الدهن تم معالجتها إلى منتجات بروتين تجارية و هي دقيق الصويا ، المركّزات و المعزولات .

الاستخدامات :

إن بروتين الصويا يستخدم في مجموعة من الأغذية كما في السلطات المعلبة ، الشوربات ، نظائر اللحوم ، مساحيق المشروبات ، الجبنة ، مبيض القهوة ، الحلويات المجمدة ، مخفوق الكريمة ، أطعمة الأطفال ، الخبز ، حبوب الإفطار ، المعكرونة و أطعمة الحيوانات .



PRODUITS DE SOJA DE MAKENDI

- LECITHINE DE SOJA
- FARINE DE SOJA
- PROTEÏNE DE SOJA

FARINE DE SOJA

La farine de soja dégraissée est obtenue par le broyage des sojas 'NON OGM' fissuré, décortiqué et extrait de solvant. C'est un produit naturel qui ne contient pas d'additifs ou de conservateurs.

Application:

- Il est utilisé: En boulangerie pour augmenter le taux de protéines des produits.
- Dans l'enrichissement des aliments de bébé, grignotines pour améliorer leur structure de protéines.
- Antibiotique : comme matière première pour la fermentation de l'élément nutritif des cultures de bactéries.

LECITHINE DE SOJA

Le lécithine de soja est fabriqué à partir de gommes fraîches, au cours de dégomme de l'huile obtenu à partir de graines de soja non OGM.

Application:

- Industrie alimentaire : dans les crèmes laitières et non laitières, lait entier en poudre, sauces au jus de viande, margarine, matière grasse, crèmes glacées, bonbons, macaroni, nouilles, huile de salade, graisses et huiles comestibles et les oléorésines d'épices, médicaux, alimentaires, aliments instant ...
- Industrie alimentaire: dans l'alimentation des volailles, du bétail, des moutons, des poissons, des animaux domestiques ...
- Industrie de médicament
- Industrie de peinture : pigment de la peinture.

PROTEINE DE SOJA

Protéines de soja est une protéine qui est isolé du soja. Il est fabriqué de la farine de soja décortiqué et dégraissée. Le soja décortiqué et dégraissé est transformé en trois genres de produits commercial ayant une haute valeur de protéine : farine de soja, concentrés, et isolement.

Application: Le protéine de soja est utilisé dans plusieurs aliments, tels que les vinaigrettes, soupes, analogues de viande, boissons en poudres, fromages, crème non-lacté, desserts surgelés, garniture fouettée, formules de nourrissons, pains, céréales, pâtes et aliments d'animaux domestiques.



MAKENDI SOYA PRODUCTS

- SOYA LECITHIN
- SOYA FLOUR
- SOYA PROTEIN

SOYA FLOUR

Defatted Soya Flour (Toasted) is obtained by milling, from selected pre cleaned, cracked, dehulled and solvent extracted 'NON GMO' Soybeans. It is a natural product which does not contain additives or preservatives.

Application:

- In Baked Goods to increases the protein content of baked goods.
- Fortification of baby foods, snack foods to improve structure, protein and enhancement.
- Antibiotic: As a base material for fermentation of nutrient for bacteria culture.

SOYA LECITHIN

Soya Lecithin is a complex mixture of acetone insoluble phosphatides, which consist mainly of phosphatidylcholine, phosphatidylethanolamine (PE), phosphatidylserine (PS) and phosphatidylinositol (PI), combined with various amounts of substances such as triglycerides, fatty acids, and carbohydrates as separated from the crude vegetable oil source. Soya Lecithin is made from fresh gums, during de-gumming of Soyabean Oil obtained from Non-GMO Soyabean seeds.

Application:

- In Food Industry: Non Dairy Creams, Whole Milk Powders, Meat Sauces and Gravies, Margarine, Shortening, Ice Creams, Candy Based Products, Macaroni, Noodles, Salad Oil, Edible Fat and Oils, Spice Oleoresins, Medical, Dietary, Instant Foods etc.
- In Feed Industry: Poultry Feed, Cattle Feed, Sheep, Ruminants, Shrimp Feed, Fish Feed, Pet foods etc.
- In Pharmaceutical Industry
- In Paint Industry: Pigment in Paints and Coatings

SOYA PROTEIN

Soya protein is a protein that is isolated from soybean. It is made from dehulled, defatted soybean meal. Dehulled and defatted soybeans are processed into three kinds of high protein commercial products : soy flour, concentrates, and isolates.

Application:

Soy protein is used in a variety of foods, such as salad dressings, soups, meat analogues, beverage powders, cheeses, nondairy creamer, frozen desserts, whipped topping, infant formulas, breads, breakfast cereals, pastas, and pet foods.

СОБЕВАЯ МУКА MAKENDI SOYA PRODUCTS

منتجات صويا ماكندى
PRODUITS DE SOJA DE MAKENDI

ШОРТЕНИНГ MAKENDI OILS AND FATS

زيوت و دهون ماكندي HUILES ET GRAISSE DE MAKENDI



MAKENDI OILS AND FATS

- SHORTENING
- CBS (Cocoa Butter Substitute)
- CBR (Cocoa Butter Replacer)
- CBE (Cocoa Butter Equivalent)

SHORTENING

Shortening is made from high quality vegetable oil for the below applications.

Application:

- White Bread
- Biscuits
- Wafers
- Cookies
- Cream fillers
- Soft and hard candies

CBS (Cocoa Butter Substitute)

It is a lauric cocoa butter substitute. It is produced from hydrogenated palm kernel fraction. It has a high solid fat content, thus has excellent snap, brittleness and good cooling sensation in the palate rivaling that of cocoa butter.

Application:

They are used to replace cocoa butter totally in the manufacture of compound chocolates and offer confectionery manufacturers an alternative to cocoa butter.

CBR (Cocoa Butter Replacer)

These fats are all of non-lauric origin and therefore there is no risk of soapy taste in the finished product. Compounds made with CBRs do not need tempering. This line of products includes a low trans content and zero trans replacers which are non-lauric, non tempered, hardened and fractionated specialty fats inheriting similar sensory and heat stability as that of cocoa butter.

Application:

Are mainly used in compound coatings, due to certain compatibility with cocoa butter; these fats can be used in combination with cocoa butter to give compounds suitable for both coatings and moulding.

CBE (Cocoa Butter Equivalent)

Cocoa Butter Equivalent (CBE) is tempered fat, which is mixable with cocoa butter. CBE has been designed to be used by itself to replace cocoa butter, or to be mixed with cocoa butter in any proportions without causing any significant changes to the final quality of chocolate. It can even supersede the enhancement of chocolate quality made traditionally from natural cocoa butter. Cocoa butter equivalents (CBE) are vegetable fats based on the same fatty acids and the same type of triglyceride, as CB. This leads to them to having also very similar physical properties and to being compatible with CB in all proportions without any significant effect on the behaviour of the chocolate. In both CB and CBE the fatty acids are palmitic (16:0), stearic (18:0) and oleic (18:1) and the triglycerides are symmetrical 2-oleo disaturated (SOS).

Application:

The main use of CBE is in genuine chocolate to replace expensive cocoa butter.



HUILES ET GRAISSE DE MAKENDI

- MATIÈRE GRASSE
- SBC (SUBSTITUT DE BEURRE DE CACAO)
- RBC (REMPLAÇANT DE BEURRE DE CACAO)
- EBC (EQUIVALENT DE BEURRE DE CACAO)

MATIERE GRASSE

La matière grasse est faite de l'huile végétale de haute qualité pour les applications ci-dessous :

- Pain blanc
- Biscuits
- Gaufrette
- Gateaux
- Crème de remplissage
- Bonbon mou et dur

SBC (SUBSTITUT DE BEURRE DE CACAO)

C'est un substitut de beurre de cacao laurique. Il est produit du palmiste hydrogénée. Il est un fort en graisse solide. Il a un contenu de graisse solide élevé, a ainsi un excellente rupture, une fragilité et une bonne sensation de rafraichissement dans le palais rivalisant avec le beurre de cacao.

Application: ils sont employés pour remplacer le beurre de cacao totalement dans la fabrication des chocolats composés et pour offrir une alternative au beurre de cacao aux fabricants de confiserie.

RBC (REMPLAÇANT DE BEURRE DE CACAO)

Ces graisses sont tous d'origine non-laurique et donc le produit fini n'a pas le risque d'avoir un goût savonneux. Les composés faites à base de CBR n'ont pas besoin de matière consistant.

Ces produits inclut un contenu abaissé de trans et zéro rempalcant non-lauriques, non constant, durcies et fractionnées spécialement des graisse héritant le sensoriel semblable et la stabilité de la chaleur en tant que celle du beurre de cacao.

Application: Grâce à certains compatibilités avec le beurre de cacao ils sont principalement utilisés dans le revêtement composé. Ces graisses peut être utilisé en combinaison avec le beurre de cacao pour obtenir des composés convenable à la fois au revêtement et au moulage.

CBE (EQUIVALENT DE BEURRE DE CACAO)

L'équivalent du beurre de cacao est une graisse tempérée, ce qui peut être mélangé avec le beurre de cacao. Il a été conçu pour être utilisé par lui-même en remplaçant le beurre de cacao ou pour être mélangé avec le beurre de cacao en toutes proportions sans provoquer des changements importants à la qualité finale du chocolat. Il peut même améliorer la qualité du chocolat fabriqué traditionnellement du beurre de cacao naturel.

Les équivalents du beurre de cacao (EBC) sont les graisses végétales basées sur les mêmes acides gras et le même type de triglycéride que des CB. Ceci les mènent à avoir également les propriétés physiques très similaires et à être compatible avec CB en toutes proportions, sans effet significatif sur le comportement du chocolat.

Dans les deux CB et EBC les acides gras sont palmitique (16:0) , stéarique (18:0) et oléique (18:1) et les triglycérides sont symétriques 2-oléo disaturée (SOS).

Application: L'utilisation principale du EBC est dans le vrai chocolat pour remplacer le beurre de cacao cher.

ШОРТЕНИНГ

Жир, добавляемый в тесто для рассыпчатости. Улучшает вкус и делает продукцию более сдобной.

Применение:

- Хлеб белый
- Печенье
- Вафли
- Кремовые начинки
- Ленденцы
- Крекеры

СУРРОГАТ МАСЛА КАКАО (CBS)

Вырабатываются из пальмоядрового и кокосового масел, подвергнутых гидрогенизации и фракционированию. Суррогаты масла какао (или лауриновые заменители) достаточно сильно отличаются от масла какао и в силу этого практически не смешиваются с ним из-за появления эвтектического эффекта, что вызывает смягчение и поседение шоколада. Лауриновые заменители масла какао (CBS) основаны на лауриновых жирах, обладают высокой твердостью, хорошо и быстро плавятся, создавая эффект охлаждения.

Применение: В шоколадных изделиях такие жиры используют только с какао-порошком жирностью не более 12%, т.к. общее содержание какао масла в глазури не должно превышать 5%. Эти жиры смешиваются с молочным жиром и ореховым маслом. Однако они содержат до 50% лауриновой кислоты в составе триглицеридов. Вследствие этого они могут использоваться только в продуктах, не содержащих фермент липазу, так как он отщепляет от триглицеридов лауриновую кислоту, которая придает продукту мыльный привкус. Для этой группы характерно присутствие низкомолекулярных кислот (C8:0, C10:0) и высокое содержание лауриновой кислоты (C12:0), около 50%.

ЗАМЕНИТЕЛЬ КАКАО-МАСЛА (CBR)

Растительный заменитель какао-масла, основывается на жирах с высоким содержанием лауриновой кислоты (C12) в наборе жирных кислот. Триглицериды, содержащие в основном лауриновые кислоты, относительно небольшие и однородные, что обеспечивает необходимые свойства жира, быстрое плавление и низкую вязкость в расплавленном состоянии.

Применение. Рекомендуются как полный заменитель какао-масла в шоколаде для глазирования, формирования полых или сплошных изделий, шоколадных массах, шоколадных плитках.

ЭКВИВАЛЕНТЫ МАСЛА КАКАО

Эквивалентами масла какао (CBE - Cocoa Butter Equivalent) являются жиры растительного происхождения, состоящие из симметричных 2-олеодиненасыщенных триглицеридов жирных кислот C16 и C18, которые присутствуют и в масле какао. В составе шоколада они обычно занимают то же место, которое при других условиях занимает масло какао:

POP	17%
POS	37%
SOS	23%
Другие	23%
Всего	100%

Примечание: P - пальмитиновая, O - олеиновая, S - стеариновая кислоты.

Применение. При производстве шоколада все эквиваленты масла какао нуждаются в смешивании с ним. Небольшое добавление эквивалентов может быть обнаружено при анализе триглицеридного состава шоколадного продукта. Масло какао имеет самый высокий уровень содержания пальмитиновой кислоты среди всех других масел, применяющихся в кондитерской промышленности. И этот уровень относительно постоянен. Показатель содержания пальмитиновой и стеариновой кислот находится в определенной зависимости. Добавление в шоколадную массу любого другого жира, кроме масла какао, эту зависимость нарушает. Наличие в продукте эквивалента может быть достаточно точно рассчитано.

زيوت و دهون ماكندي

الزبدة

– (CBS) بديل زبدة الكاكاو

– (CBR) بديل زبدة الكاكاو

– (CBR) ما يعادل زبدة الكاكاو

الزبدة :

الزبدة تصنع من زيت نباتي عالي الجودة و تستخدم في المواد التالية :

– الخبز الأبيض .

– البسكويت .

– الويفر .

– الكعك (كوكيز) .

– كريم الحشو .

– الحلوى الناعمة والقاسية .

: الكاكاو زبدة بديل(CBS)

إنه لوريك بديل زبدة الكاكاو ، تم إنتاجه من نسبة من لب زيت النخيل المهذرج .

إنه يحتوي على كمية دهن صلب عالية ، لهذا له أداء ممتاز جداً ، و إن له هشاشة و إحساس

رائع في الحلق تنافس تلك التي في زبدة الكاكاو .

الاستخدامات :

تستخدم لاستبدال زبدة الكاكاو كلياً في صنع مركب الشوكولا و صناعة الحلويات كبديل لزبدة الكاكاو .

CBR (بديل زبدة الكاكاو) :

جميع هذه الدهون هي عبارة عن عديم اللوريك الأصل و لهذا السبب لا يوجد خطورة على وجود طعم صابوني في المنتج النهائي.

إن المركبات التي تصنع مع بديل زبدة الكاكاو لا تحتاج لتقسية. ، إن خط هذا المنتج يتضمن على محتويات غير مشبعة منخفضة و بدائل غير مشبعة أبداً و التي هي عديم اللوريك و

الغير مقساة ، المتصلب ، المجزء باختصاصية.

الدهون الوراثية تشبه الإحساس و الاستقرار الحراري كتلك في زبدة الكاكاو.

الاستخدامات:

تستخدم بشكل رئيسي في مركبات التغليف بسبب التوافق مع زبدة الكاكاو ، يمكن استخدام هذه الدهون في المزيج مع زبدة الكاكاو لإعطاء المركبات استقرارية من أجل التغليف و التشكيل.

(CBE) معادل زبدة الكاكاو

إن معادل زبدة الكاكاو CBE مخفف الدهن مما يجعله قابلاً للخلط مع زبدة الكاكاو ، تم تصنيعه ليتمكن استخدامه لوحده من أجل استبدال زبدة الكاكاو أو ليتمكن خلطه مع زبدة الكاكاو لأي غرض من دون إحداث أي اختلافات بلغة في الجودة النهائية للشوكولا ، ويمكن أيضاً أن يحل محل الداعم لجودة الشوكولا المصنوعة تقليدياً من زبدة الكاكاو الطبيعية.

إن معادل زبدة الكاكاو هو عبارة عن دهون نباتية استناداً إلى الأحماض الدهنية و نفس نوع الدهون الثلاثية كزبدة الكاكاو ، ذلك يؤدي للحصول أيضاً على تشابه فيزيائي في الخصائص و

إمكانية التنافس مع زبدة الكاكاو في جميع الأغراض دون أي تأثير كبير على منتج الشوكولا.

إن الصمغ الدهنية في كل من زبدة الكاكاو و معادل زبدة الكاكاو هي الحمض النخيلي (16:0) ، ستریک (18:0) ، الأوليك (18:1) و الدهون الثلاثية متماثلة.

الاستخدامات:

إن الغرض الأساسي من معادل زبدة الكاكاو هو استبدال زبدة الكاكاو مرتفعة السعر في الشوكولا.



СУХАЯ ПШЕНИЧНАЯ КЛЕЙКОВИНА (СПК) - ПШЕНИЧНЫЙ ГЛЮТЕН

MAKENDI GLUTEN

غلوتين ماكندي
GLUTEN DE MAKENDI

MAKENDI GLUTEN

- VITAL WHEAT GLUTEN
- HYDROLYZED GLUTEN

VITAL WHEAT GLUTEN

Vital Wheat Gluten is the main protein of wheat. It is made by washing wheat flour dough with water until all the starch dissolves, leaving insoluble gluten as an elastic mass which is then cooked before being eaten.

Application:

- It can be used as natural additive to be added into flour to produce wheat powder for bread, noodles, dumplings and fine dried noodles.
- It can be used in the food industry to produce gluten, bran dough, ham sausage, steamed bean curd roll vegetarian "chicken", lunch meat canned food, etc.
- It can be used as replacer of a-starch to be used in the feed of eel and turtle, or used as a protein resource to replace fish powder.
- It can be used in bulked feed to offer protein and improve the outlook of feed. Moreover, it also can be used to increase the vegetable protein assay of food.
- Its sweetener power (in 10% m/m solution) is equivalent to the 75% of the sucrose.

HYDROLYZED GLUTEN

Hydrolyzed wheat gluten is obtained by moderate enzymatic hydrolysis of wet gluten. It is then spray-dried. This process has a dual consequence: the gluten loses its visco-elastic properties and becomes soluble.

Application:

Hydrolyzed wheat gluten is ideal for significant protein enrichment, without disturbing the rheology of cereal products, milk products or prepared foods.

GLUTEN DE MAKENDI

- GLUTEN VITAL DE BLÉ
- GLUTEN DE BLÉ HYDROLYSÉES

GLUTEN VITAL DE BLÉ

Le gluten vital de blé est la principale protéine du blé. Il est fabriqué par lavage de farine de blé avec l'eau jusqu'à ce que tout l'amidon se dissout, en laissant du gluten insoluble comme une masse élastique qui est cuit avant d'être mangé.

Application:

- Il peut être utilisé comme additif naturel ajoutable à la farine de blé afin de produire du poudre de pain, de nouilles, boulettes et de fines nouilles séchées.
- Il peut être utilisé dans l'industrie alimentaire et aussi la production de gluten, pâte à son de blé, saucisson de jambon, tofu cuits à vapeur en rouleau végétarien, boîte de viande pour déjeuner, etc.
- Il peut être utilisé comme remplace de l'amidon de torche qui est utilisé dans la nourriture des anguilles et tortues ou utilisé en tant que source de protéines pour remplacer la poudre de poisson.
- Il peut être utilisé dans la pâture riche en protéine et amélioré la perspective de la nourriture. En outre, il peut également être utilisé pour augmenter le dosage de protéines végétales de la nourriture.
- Sa poudre édulcorant (en 10% m/m solution) est équivalent à 75% du saccharose.

GLUTEN DE BLÉ HYDROLISÉES

Gluten de blé hydrolisées est obtenu par hydrolyse enzymatique modérée du gluten humide. Puis il est séché par pulvérisation. Ce processus contient deux conséquences: le gluten perd ses propriétés visco-élastiques et devient soluble.

Application:

Le gluten de blé hydrolysé est idéal pour l'enrichissement des protéines important, sans perturber la rhéologie des produits céréaliers, produits laitiers ou des aliments préparés.

СУХАЯ ПШЕНИЧНАЯ КЛЕЙКОВИНА (СПК)- ПШЕНИЧНЫЙ ГЛЮТЕН

Повысить качество муки с пониженными хлебопекарными свойствами можно с помощью ввода в муку пищевых добавок. Одним из действенных способов улучшения является добавление СПК (глютена). В мукомольном производстве сухая клейковина добавляется к муке низкого качества для получения муки, удовлетворяющей требованиям стандарта. На западе не существует мельничных комбинатов, которые не используют клейковину. В странах ЕС считается целесообразным добавление к муке европейских сортов пшеницы (среднее содержание в ней сухого белка порядка 10%, что соответствует 23-25% сырой клейковины) от 1 до 2% сухой клейковины от веса муки. При этом повышается водопоглощение при замесе теста, улучшаются физические и реологические свойства теста, а также физико-химические и органолептические показатели качества хлеба, а выпекаемый хлеб получается таким, что его качество соответствует хлебу, приготовленного из сортов пшеницы с содержанием белка (сухого) 14-15%. Кроме того, увеличивается выход готовых изделий, срок сохранения свежести; улучшаются структурно-механические свойства мякиша.

Применение. Натуральная сухая пшеничная клейковина используется в качестве белкового обогатителя муки, натурального наполнителя, стабилизатора. Технологические свойства муки и, соответственно, качество хлебной продукции, макаронных изделий, пельменей и т.д. находятся в прямой зависимости от клейковинообразующих белков - глинадина и глютенина.

ГИДРОЛИЗОВАННЫЙ ГЛЮТЕН

Производится путем ферментативного гидролиза клейковины пшеницы (глютена). Низкомолекулярные пептидные фракции протеинов пшеницы, содержит большое количество глутаминовой аминокислоты. Кремный порошок с нейтральным запахом и легко диспергируемый в воде.

Применение. Используется в производстве заменителей молока для детенышей животных. Имеет отличную усваиваемость, отсутствие антипитательных факторов и имеем комплекс углеводов, который позволяет вводить его в продукт на 5%-10%. В комбинации с синтетическими аминокислотами является предпочтительным заменителем молочных белков.

غلوتين ماكندي :

— قمع الغلوتين الحيوي

— الغلوتين المهدرج

قمح الغلوتين الحيوي :

قمح الغلوتين الحيوي هو البروتين الرئيسي في القمح ، يصنع عن طريق غسل عجينة دقيق القمح بالماء حتى يذوب جميع النشاء تاركاً الغلوتين الغير قابل للذوبان كتلة مطاطية التي

سوف يتم خبزها قبل أن يتم أكلها .

الاستخدامات :

— يمكن استخدامه كمصدر طبيعي لكي يتم إضافته إلى الطحين لإنتاج بودرة القمح من أجل صناعة الخبز ، المعكرونة ، الفطائر و الشعيرية المجففة .

— يمكن استخدامه في صناعات الأغذية لإنتاج الغلوتين ، نخالة العجين ، النقائق ، لتحضير الفول النباتي على البخار ، صناعات اللحوم المعلبة " الدجاج " الخ .

— يمكن أن تستخدم كبديل للنشاء لكي يتم استخدامها في إطعام ثعبان البحر و السلاحف أو يمكن استخدامه كمصدر بروتيني ليحل مكان طعام الأسماك .

— يمكن استخدامه في مجال الأعلاف لزيادة البروتين و تحسين نوعية الأعلاف ، و أكثر من ذلك

يمكن استخدامه لزيادة نسبة فحص البروتين النباتي في المواد الغذائية .

— إن قوة تحليل غلوتين القمح الحيوي في (10 % mm) تعادل 75 % من سكر القصب .



КАКАО-МАСЛО

MAKENDI COCOA PRODUCTS

منتجات كاكاو ما كندي

PRODUITS DE CACAO DE MAKENDI

MAKENDI COCOA PRODUCTS

- COCOA BUTTER
- COCOA MASS
- COCOA POWDER

COCOA BUTTER

Cocoa butter, also called theobroma oil, is a pale-yellow, pure, edible vegetable fat extracted from the cocoa bean.

Application:

It is used to make chocolate, biscuits, and baked goods, as well as some pharmaceuticals, ointments, and toiletries. Cocoa butter has a mild chocolate flavor and aroma.

COCOA MASS

Cocoa mass, is the first liquid stage of processing cocoa beans. Good fermented cocoa beans are cleaned, and usually subjected to an intense heat source for a short period of time. This stage is known as "micronising" and its purpose is primarily to loosen the shell from the nib of the bean. Once micronised, beans can be broken up and "winnowed". During winnowing, the shells are removed by air flow leaving only the cocoa nibs. The cocoa nibs are then roasted which both sterilises the nibs and enhances the flavour. Once roasted the nibs are cooled and are ready for grinding. The action of physical grinding is all that is required to turn the solid nibs into a viscose liquid, by releasing cocoa fat (butter) from the nibs with the remaining cocoa solids held in suspension. Cocoa mass usually passes through two or three stages of grinding to achieve the required "fineness" i.e. particle size of solid held in suspension.

Application:

Cocoa mass is the base ingredient for the manufacture of all chocolate

COCOA POWDER

Cocoa powder is a powder which is obtained from cocoa solids, one of the two components of chocolate liquor. Chocolate liquor is a substance which is obtained during the manufacturing process which turns cocoa beans into chocolate products.

Application:

Cocoa powder can be added to baked goods for a chocolatey flavor, whisked with hot milk or water for hot chocolate, and used in a variety of other ways, depending on the taste of the cook.

PRODUITS DE CACAO DE MAKENDI

- BEURRE DE CACAO
- PÂTE DE CACAO
- CACAO EN POUDRE

BEURRE DE CACAO

Le beurre de cacao, aussi appelée huile de Theobroma, est de couleur jaune-pâle, pur, de graisse végétale comestible extrait des graines de cacao.

Application: Il est utilisée dans la fabrication de chocolat, biscuits et produits de boulangerie, ainsi que certains produits pharmaceutiques, pommades et articles de toilette. Le beurre de cacao a le goût et l'arôme de chocolat doux.

PATE DE CACAO

La pâte de cacao est la première étape liquide du traitement des graines de cacao. Les graines de cacao bien fermentées sont nettoyées et ils sont généralement soumis à une source de chaleur intense pendant un moment. Cette étape est connu sous le nom 'micronising' et son but est principalement d'assouplir l'enveloppe de la graine du fève. Une fois micronisée, les grains peuvent être morcelées et 'vannés'. Au cours de vannage les enveloppes sont enlevés par l'écoulement de l'air qui laisse uniquement les fèves de cacao. Les graines de cacao sont ensuite torréfiés, ce qui stérilise les pointes et augmente la saveur en même temps. Une fois torréfié les fèves sont refroidies et sont prêts pour le broyage. L'action de broyage physique est tout ce qui est nécessaire pour changer les pointes solides en liquide visqueux, en libérant la graisse de cacao des fèves de cacao avec les autres détenus en suspension. La pâte de cacao passe généralement par deux ou trois étapes de broyage pour pouvoir obtenir la taille nécessaire de «fineness»; c'est-à-dire particules solide en suspension.

Application: La pâte de cacao est l'ingrédient de base pour la fabrication de l'ensemble de chocolat.

CACAO EN POUDRE

Cacao en poudre est une poudre qui est obtenue des matières solides de cacao, l'un des deux composants de liqueur de chocolat. Liqueur de chocolat est une matière qui est obtenu pendant le processus de fabrication qui transforme les fèves de cacao en produits de chocolat.

Application: Le cacao en poudre peut être ajouté à des produits de boulangerie pour une saveur chocolatée; battu avec du lait chaud ou de l'eau pour un chocolat chaud. Il peut être utilisé de diverses façons, selon le goût de la cuisinière.

КАКАО-МАСЛО

Какао-масло, жирное масло бледно-жёлтого цвета со слабым ароматным запахом какао, получаемое из бобов дерева какао. В бобах содержится до 50% какао-масел. Благодаря содержанию тристеарина какао-масло имеет твёрдую консистенцию при комнатной температуре. Плавится при температуре 30-34 °C.

Применение. Применяется в кондитерской промышленности, а также для приготовления лечебных свечей, шариков, мазей, губной помады. Какао-масло может быть заменено смесями гидрогенизированных жиров.

КАКАО-МАССА (КАКАО ТЕРТОЕ)

Является полуфабрикатом, изготавливаемым из какао-бобов путем рафинирования, обжаривания, очистки от кожуры и размалывания.

Применение. Используется для кондитерского и хлебопекарного производства, в качестве менее дорогостоящей альтернативы какао порошку при изготовлении кондитерских глазурей. Как известно, шоколадную глазурь можно получить и при использовании какао тертого, в качестве одного из составляющих. К тому же, при использовании какао тертого на кондитерском производстве сохраняется ценнейшее какао масло.

КАКАО ПОРОШОК

Какао-порошок получают путем измельчения в порошкообразное состояние какао-жмыха, остающегося после отпрессования какао-масла из какао-массы.

Применение. Его широко используют в производстве кондитерских изделий, мороженого, а также для приготовления напитка какао.

منتجات كاكاو ما كندي:

— زبدة الكاكاو

— عجينة الكاكاو

— مسحوق الكاكاو

زبدة الكاكاو:

تدعى زبدة الكاكاو بزيت الكاكاو و هي ذات لون أصفر شاحب نقيه ، وهي زيت نباتي قابل

للأكل تم استخراجه من حبوب الكاكاو

الاستخدامات :

تستخدم لتحضير الشوكولا ، البسكويت ، السلع المخبوزة ، إضافة إلى المستحضرات الطبية و

المراهم و مواد التجميل

إن لزبدة الكاكاو نكهة وطعم الشوكولا المعتدلة

عجينة الكاكاو:

إن عجينة الكاكاو لهي المرحلة السائلة الأولى من عمليات معالجة حبوب الكاكاو ، يتم تنظيف

حبوب الكاكاو المخمرة و بالعادة يتم تمريها بمصدر حراري عالي جداً لمدة قصيرة من الوقت ،

تعرف هذه العملية باسم الميكرونزين ، والغرض الأساسي من هذه العملية هو تجريد الحبة من

قشرتها ، أولاً يتم تجريد الحبة حيث يمكن أن تتفكك و تغربل ، أثناء عملية الغريلة يتم إزالة

القشور عن طريق تمرير الهواء مما يبقى حبة الكاكاو الداخلية ، و بعد ذلك يتم تحميص حبة

الكاكاو الداخلية مما يؤدي إلى تطهير و تعزيز النكهة للحبة ، بعد أن يتم تحميصها يتم تبريدها

فتصبح جاهزة لعملية الطحن

إن الحركات الفيزيائية لعملية الطحن هو كل المطلوب لتحويل الحبات الصلبة إلى سائل لزج عن

من حبة الكاكاو الداخلية مع بواقى الكاكاو الصلبة كما ذكر (الزبدة (طريق إزالة دهون الكاكاو

فيما سبق

(تمر عجينة الكاكاو عادة مرحلتين او ثلاثة مراحل من عمليات الطحن للوصول إلى المطلوب

، أي أن حجم الجسيمات الصلبة ذكر فيما سبق)النعومة

الاستخدامات:

إن عجينة الكاكاو هي العنصر الأساسي لصنع جميع أنواع الشوكولا

مسحوق الكاكاو:

إن مسحوق الكاكاو هو عبلة عن مسحوق تم الحصول عليه من صلب الكاكاو ، و هو واحدة

من اثنين من مكونات سائل الشوكولا ، إن سائل الشوكولا لهو المادة التي تم الحصول عليها أثناء

عملية التصنيع و التي تحول حبوب الكاكاو إلى منتجات الشوكولا

الاستخدامات

يمكن إضافة مسحوق الكاكاو إلى السلع المخبوزة لإعطاء نكهة الشوكولا ، و يخلط مع الحليب أو

الماء الساخن من أجل الشوكولا الساخنة و يستخدم في طرق أخرى مختلفة تعتمد على الطعم

المطلوب



ТОМАТНАЯ ПАСТА НАЛИВОМ MAKENDI FRUITS فاكهة ماكندي FRUIT DE MAKENDI

MAKENDI FRUITS

- TOMATO PASTE BULK
- FRUIT CONCENTRATES
- DRIED FRUITS

TOMATO PASTE BULK

Tomato paste is a thick paste that is made by cooking tomatoes for several hours to reduce moisture, straining them to remove the seeds and skin, and cooking them again to reduce them to a thick, rich concentrate.

Application:

Depending on its manufacturing conditions, tomato paste can be the basis for making ketchup or reconstituted tomato juice.

FRUIT CONCENTRATES

Fruit concentrates are produced by removing water from the fruit juice during processing. Water is then re-added during reconstituting. Water is typically removed from fruit juice to reduce the juice weight and volume, making it easier to transport. Fruit concentrate has the same nutrition as the fresh juice when it is 100% juice. In the case of 100-percent juice, the same amount of water is removed during processing as is added during reconstituting, and the nutritional profile of the juice has not changed. Varieties of concentrate handled include: Apple, Grape, Pear, Peach, Pomegranate, Lemon, Orange, Cherry, Blueberry.

Application:

Making juice.

DRIED FRUITS

Dried fruit is fruit where the majority of the original water content has been removed either naturally, through sun drying, or through the use of specialized dryers or dehydrators. Dried fruits retain most of the nutritional value of fresh fruits.

Application:

Dried fruit may be used in sauces, muffins, spreads, toppings, pancakes.

FRUIT DE MAKENDI

- CONCENTRE DE TOMATE
- CONCENTRES DE FRUITS
- FRUITS SECS

CONCENTES DE TOMATE

La concentré de tomate est une épaisse pâte qui est faite avec des tomates cuites pendant plusieurs heures pour réduire l'humidité, les rendre à enlever les graines et la peau.

Application: Selon ses conditions de fabrication, la concentré de tomates peut être la base du ketchup ou jus de tomate.

CONCENTRES DE FRUITS

Concentrés de fruits sont produites en éliminant l'eau de jus de fruits au cours du transformation. L'eau est ensuite rajouté lors de la reconstitution. L'eau est généralement retiré de jus de fruits pour réduire le poids et le volume, ce qui le rend plus facile à transporter. La concentré de fruit a la même valeur nutritive que le jus de fruits frais quand il est à 100%. Dans le cas de jus 100%, la même quantité d'eau est éliminée au cours de traitement est rajouté au cours de reconstitution et donc le profil nutritionnel du jus ne change pas. Les variétés de concentré traités sont : pomme, raisin, poire, grenade, citron, orange, cerise, myrtille.

Application: fabrication de jus.

FRUITS SECS

C'est le fruit où la majorité de l'eau a été enlevé, soit naturellement, par le biais de séchage au soleil ou par l'utilisation de séchoirs ou déshydrateurs spécialisés. Les fruits secs conservent la plupart de la valeur nutritionnelle des fruits frais.

Application: les fruits secs peuvent être utilisés dans les sauces, muffins, pâtes à tartiner, garnitures, des crêpes...

ТОМАТНАЯ ПАСТА НАЛИВОМ

Томатной пастой является продукт из помидоров, протертый и уваренный в концентрированную массу. Качественным показателем томатной пасты является массовая доля сухого вещества. В сухом веществе не должно быть крахмала, красителей и ароматизаторов. Вкус и запах не должен содержать горечи, вкуса пригара, других посторонних привкусов.

Применение. Она является основой кетчупа, необходима для производства восстановленного томатного сока, где томатная паста может выступать в роли как добавочного, так и основного компонента. Кроме этого, данный продукт является желанным гостем на каждой кухне.

ФРУКТОВЫЙ КОНЦЕНТРАТ

Фруктовые концентраты представляют собой высококонцентрированный фруктовый сок, прошедший процесс паровой концентрации при температуре 60 °С. Кроме сока в нем содержится большое количество фруктового сахара яблочной и лимонной кислоты, придающие напитку фруктовый вкус и увеличивающие срок его годности до 1 года.

Применение. Само название концентрат говорит о том, что это своего рода сироп, который необходимо разбавлять простой или минеральной водой для того чтобы его пить.

СУХОФРУКТЫ

Сухофрукты являются теми же свежими фруктами, но в сушеном виде. Сухофрукты - это полностью натуральный продукт, в них отсутствуют красители, эмульгаторы, стабилизаторы, нитритов и прочие неестественные добавки.

Применение. Вкусные сушеные фрукты можно добавлять в плов и разные салаты, начинать выпечку, резать в десерты. Из них получаются хорошие конфеты, если перемолоть чернослив либо курагу с орехами, и мокнуть эту смесь в растопленный шоколад. Из них можно варить отличные напитки - крошоны, компоты, настои и пр.

فاكهة ماكندي:

— رب البندورة

— مركزات الفاكهة

— الفواكه المجففة

رب البندورة:

إن رب البندورة هو عبارة عن عجينة كثيفة تم صنعها عن طريق طهي الطماطم لعدة ساعات للحد من الرطوبة ، ثم يتم تصفيتها لإزالة القشرة و البذور ثم يتم طهيها مرة أخرى من أجل جعلها كثيفة و عالية التركيز

الاستخدامات:

بالاعتماد على ظروف تصنيعها يمكن أن يكون رب البندورة هو الأساس لصنع الكتشب أو عصير الطماطم المكرر

سائل الفواكه المركز:

إن سائل الفواكه المركز تم تصنيعه عن طريق إزالة الماء من عصير الفاكهة أثناء المعالجة ، وبعد ذلك يتم إعادة الماء أثناء عملية إعادة التشكيل يعتبر الماء الآن نموذجياً لأنه تم فصله من عصير الفاكهة للحد من وزن و حجم العصير مما يسهل عملية النقل

بالمئة ، 100إن سائل الفواكه المركز له نفس التأثير الغذائي كما في العصير الطبيعي عندما يكون إن نسبة الماء التي تم إلالتها أثناء عملية المعالجة هي نفسها التي تم إعادتها أثناء عملية إعادة التشكيل ، و إن معدل التغذية للعصير لم تتغير التفاح ، العنب ، الإجاص ، الدراق ، الرمان ، الليمون ، :إن أصناف عملية التركيز تتضمن البرتقال ، الكرز و التوت

الاستخدامات:

صناعة العصائر

الفواكه المجففة:

الفواكه المجففة هي عبارة عن فواكه تم إزالة الغالبية العظمى لمحتوى الماء الأصلي من هذه الفاكهة سواء إن كان طبيعياً عن طريق الشمس أو عن طريق استخدام مجففات متخصصة أو آلات التجفيف

تحتفظ الفواكه المجففة على معظم نسبة التغذية للفواكه الطبيعية

الاستخدامات:

يمكن أن تستخدم الفواكه المجففة في الصلصات ، الفطائر ، الفطائر المحلاة و مكنهات الفواكه



جلاتين ماكندي :

... الجلاتين الصالح للاستهلاك البشري

... الجلاتين المستخدم في الأدوية

... الجلاتين التقني

الجلاتين الصالح للاستهلاك البشري

E . 180 - 5 غ ، أو حسب لزوجة انكسر من 250 - 80 إن تخثر جميع المواصفات من

يصنع من جلد الحيوانات الطبيعي

يستخدم الجلاتين عادة في صناعة السكريات ، الحلويات ، المنتجات المفجرة :الاستخدامات

اليومية ، منتجات اللحوم ، الزبادي ، منتجات الألبان ، الشعيرية ، المشروبات و الإسفنج قاطع

النزيف و ما إلى ذلك

الجلاتين المستخدم في الأدوية

غ . 250 - 100 إن تخثر جميع مواصفاته من

الاستخدامات

إن الغرض من استخدام الجلاتين في صناعة الشكل الخارجي لمختلف الجرعات الدوائية يرجع

ذلك إلى القرن التاسع عشر أو ما قبل ذلك ، في عصرنا الحاضر إن مختلف أشكال الجرعات

الدوائية المعروفة تستخدم الجلاتين وهو عبارة عن قطعتين مثل الكبسولات الصلبة ، الكبسولات

، في صنع الأقراص الدوائية ، تغليف الأقراص الدوائية ، برغلة الأدوية (كبسولات هلامية) المرنة

،، التغليف و الكبسولة

الجلاتين التقني

100 - 4 إن لزوجة جميع أنواعه من E . 12.5 ٪ و نسبة انحلاله 400 - 300أو تخثره من

الاستخدامات

يستخدم الجلاتين التقني عند التواء التحجيم في الحرير الصناعي و خيوط الاستيت

إن حجم الجلاتين يضيف قوة إلى الإلتوانات و مقاومة التآكل و لهذا السبب يقلل من حد

الانكسار للإلتوانات

إن الجلاتين و بخاصة مناسب جداً لهذا التطبيق لأنه يحتوي على خاصية ذوبان عالية

يتم تطبيقها في المحاليل المائية مع وجود نفاذية للزيت ، الملدنات و كمضاد للرغوة قبل عملية

النسج و بعد ذلك ينزع أثناء الانتهاء عن طريق غسله بالماء الساخن

ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ

Желатин - это смесь белковых веществ животного происхождения. Желатин получают из продуктов, содержащих коллаген - свежей кожи, костей, сухожилий, хрящей в процессе длительного кипячения с водой. Желатин содержит большое количество глицина, аминокислоты, которая является одним из источников энергии для жизнедеятельности организма. Белковые продукты бедны глицином, поэтому желатин - полезная добавка к мясному рациону.

Применение. Пищевой желатин зачастую добавляют в рецепты для приготовления холода, вторых блюд, фруктового желе, крема или украшений для торта.

ЖЕЛАТИН МЕДИЦИНСКИЙ

Продукт частичного гидролиза белка соединительной ткани - коллагена, способный при охлаждении раствора образовывать гели.

Применение. Используется для изготовления лекарственных средств.

ЖЕЛАТИН ТЕХНИЧЕСКИЙ

Технический желатин получают из коллагенсодержащего сырья. Коллаген, содержащийся в сырье, расщепляют при помощи щелочного и кислотного гидролиза до тех пор, пока его не удастся экстрагировать водой. Растворы концентрируют, сушат и получают желатин. Технический желатин представляет собой сухой продукт в виде гранул, крупинок, хлопьев или порошка желтого или светло-коричневого цвета.

Применение. Технический желатин чаще всего применяется как связующее вещество для придания формы и как компонент клеевых смесей. Технический желатин предназначен для применения в переплетно-брошюровочном производстве при изготовлении твердых переплетов, для папок, коробок, для пропитки тканей в легкой промышленности, для электрохимических процессов в металлургической промышленности, в производстве спичек , при грунтовании холстов, пропитки бумаги для документов.

GELATINE DE MAKENDI

- GELATINE POUR L'ALIMENTATION
- GELATINE POUR LA PHARMACEUTIQUE
- GELATINE TECHNIQUE

GELATINE POUR L'ALIMENTATION

La coagulation est de 80-250g

spécifiquement ou 5-180E

viscosité de Engler.

Il est fabriqué de peaux d'animal.

Application: la gélatine est généralement utilisé dans les desserts comme confiserie, glaces, produits surgelés, produits quotidiens réfrigérés, les produits carnés, des yaourts, produits laitiers, haricots vermicelles, dans la clarification des boissons, éponge styptic etc.

GELATINE POUR LA PHARMACEUTIQUE

La coagulation est de 100-250g.

Application: L'utilisation de gélatine dans la fabrication de diverses formes pharmaceutiques remonte au début du 19e siècle et éventuellement plus tôt. aujourd'hui, la formes pharmaceutiques généralement reconnues en utilisant de gélatine sont de gélules dures, capsules molles élastiques, compression, enrobage de comprimés, la granulation, l'encapsulation et de micro-encapsulation. Aujourd'hui, les formes pharmaceutiques généralement reconnues sont de gélules dures, capsules molles élastiques, compressions, enrobage de comprimés, granulation, l'encapsulation et de micro-encapsulation.

GELATINE TECHNIQUE

La viscosité est de 4-100E ou

(12.5% solution), coagulation 300-400g

Application:

Les gélatines techniques sont employées comme durcisseur des rayons de fil de chaîne et d'acétate. Le gélatine durcisseur renforce la chaîne et sa résistance contre l'abrasion afin que la rupture de la chaîne soit minimisée. La gélatine est particulièrement bien adaptée pour cette application en raison de son excellente solubilité et force de film. Elle est appliquée en solution aqueuse avec les huiles pénétrantes, les plastifiants et les agents d'anti-mousse avant le tissage puis retiré en cours de finition au lavage à l'eau tiède.

MAKENDI GELATIN

- FOOD GRADE GELATIN
- PHARMACEUTICAL GRADE GELATIN
- TECHNICAL GELATIN

FOOD GRADE GELATIN

Coagulability 80-250g all specification or

Engler's viscosity 5-180E.

Made from animal fresh skin.

Application:

Gelatin usually is used in desserts; confectionary, ice cream,frozen products,chilled daily products, meat products, yogurt, dairy products, bean vermicelli, beverage clarification,styptic sponge and so on.

PHARMACEUTICAL GRADE GELATIN

Coagulability 100-250g all specification

Application:

The use of gelatin in the manufacture of various pharmaceutical dosage forms dates back to the early 19th century and possibly earlier. Today, the commonly recognized dosage forms using gelatin are two-piece hard capsules, soft elastic capsules (Softgels), tableting, tablet coating, granulation, encapsulation and micro-encapsulation.

TECHNICAL GELATIN

Viscosity 4-100E all specification or (12.5%

solution) Coagulability 300-400g

Application:

Technical gelatins are used in the warp sizing of rayon and acetate yarns. The gelatin size adds strength to the warp and resistance to abrasion so that breakage of the warp is minimized. Gelatin is particularly well suited for this application because of its excellent solubility and film strength. It is applied in aqueous solution along with penetrating oils, plasticizers and antifoam agents before weaving, and later removed during finishing by washing with warm water.

ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ
**MAKENDI
GELATIN**
جلاتين ماكندي
GELATINE DE MAKENDI



ЛИМОННАЯ КИСЛОТА MAKENDI CITRIC ACID

حامض ستريك ماكندي
ACIDE CITRIQUE DE MAKENDI

MAKENDI CITRIC ACID

- CITRIC ACID MONOHYDRATE
- CITRIC ACID ANHYDROUS

CITRIC ACID

Citric acid monohydrate and anhydrous are White Crystalline Colorless Powders.

Application:

- Acidulant, flavoring agent,
- Preservative and antistaling agent in food and beverage industry.
- It is also used as antioxidant, plasticizer and detergent in chemical, cosmetics and cleaning industries.

ACIDE CITRIQUE DE MAKENDI

- ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATE
- ACIDE CITRIQUE ANHYDRE

ACIDE CITRIQUE

Acide citrique monohydraté et anhydre sont des cristaux blancs et incolores.

Application:

- Agent acidifiant et aromatisant
- Comme conservateur et agent anti-relet dans l'industrie des aliment et des boissons
- Il est également utilisé comme antioxydant, plastifiant et détergent en chimie, cosmétique et en nettoyage.

حامض ستريك ماكندي

– مونوهيدرات حامض الستريك المائي

– آنوهيدروس حامض الستريك الامائي

الستريك حامض

مسايق عن عبارة هو الامائي الستريك حامض مونوهيدرات

. اللون عديمة بيضاء بلورية

الاستخدامات

. المنكهات عامل ، الاسيولانت –

و الغذائية المواد صناعة في أنتيستالينغ و حافظ عامل –

. المشروبات

مستحضرات و الملدنات أكسدة كمضاد أيضاً يستخدم –

. الكيمائية الصناعات في و المنظفات و التجميل



ЛИМОННАЯ КИСЛОТА

Лимонная кислота является регулятором кислотности, антиокислителем, а также синергистом антиокислителей. Может также быть использована в качестве диспергирующей и размельняющей добавки. Обладает приятным вкусом. Растворимость в воде - 162 г / 100 мл при 25°C. Подвержена термическому распаду. Начало обугливания при 170°C. Подвержена полному биораспаду. Лимонная кислота моногидрат пищевая представляет собой бесцветные кристаллы, внешне похожие на сахар.

Применение.

Кондитерская промышленность. Здесь лимонная кислота используется как подкислитель и усилитель вкуса. Рекомендуются следующие нормы ее закладки при приготовлении сладкой продукции в процентах от массы готовой продукции:

- Карамели, начинка шоколадных конфет - 0,3 - 0,5 %
- Торты и пирожные, джемы, желе - 0,2 - 0,4 %
- Мороженое, муссы, щербеты, восточные сладости - 0,2 - 0,5 %

Производство напитков.

В прохладительные газированные и негазированные напитки лимонная кислота добавляется для придания им ощущения свежести. Кроме того, она является синергистом, т.е. веществом, усиливающим действие антиоксидантов, таких, например, как аскорбиновая кислота. При этом, рекомендуются следующие нормы закладки лимонной кислоты в процентах от массы готовой продукции:

- Безалкогольные напитки - 0,3 - 0,5 %
- Соки - 0,1 - 0,3 %

Консервная промышленность. Здесь лимонная кислота используется как консервант вместо уксуса, который признан канцерогеном и применение которого в большинстве стран в пищевой промышленности резко ограничено. Рекомендуются следующие нормы ее закладки в процентах от массы готовой продукции.

- Мясные консервы - 0,05 - 0,1 %
- Рыбные консервы - 0,1 - 0,25 %
- Овощные и фруктовые консервы - 0,1 - 0,3 %

Масло-жировая промышленность. Здесь лимонная кислоты предохраняет продукцию от разлагающего действия находящихся в них следов тяжелых металлов, путем образования с ними комплексных соединений. Таким путем значительно снижается вероятность прогоркания жиров, маргаринов и животного масла.

Рекомендуемая норма закладки лимонной кислоты составляет в этом случае 0,05- 0,1 % от массы готового продукта.

Косметическая промышленность.

Лимонная кислота является частью многих косметических препаратов: элексиров, лосьонов, кремов, шампуней, фиксаторов волос и т.д. Здесь она используется, в основном, как регулятор pH.

Широкая гамма кислотности косметических изделий предполагает достаточно большой разброс в норми её закладки - от 0,05 % до 0,15 % от массы готового продукта.

ПАРАФИН ПИЩЕВОЙ MAKENDI PARAFFIN

حامض ستريك ماكندي
PARAFINE DE MAKENDI

MAKENDI PARAFFIN

- FOOD GRADE PARAFFIN

Food-grade paraffin wax makes candies look shiny. Although edible, it is not digestible; it passes right through the body without being broken down.

Application:

Mostly it is used to coat candies, fruits and cheeses.

PARAFINE DE MAKENDI

- PARAFINE DE GRADE ALIMENTAIRE

La cire de paraffine de grade alimentaire donne un aspect brillant aux bonbons. Etant bien comestible, il n'est pas digestible.

Application: la plupart du temps elle est utilisée pour enduire les confits, fruits et fromages.

ПАРАФИН ПИЩЕВОЙ

Твердый высокоочищенный парафин, смесь твердых углеводородов метанового ряда. Основные эксплуатационные характеристики: в расплавленном состоянии обладает малой вязкостью. Является горючим веществом с температурой вспышки не ниже 160°C и температурой самовоспламенения не ниже 300°C.

Применение. Высокоочищенный парафин, применяется для покрытия и пропитки гибкой упаковки пищевых продуктов, сохраняющей эластичность при пониженных температурах, а также в качестве компонентов сплавов для покрытия деревянных, бетонных, металлических емкостей, предназначенных для хранения пищевых продуктов; в производстве различных восковых составов, изделий медицинской техники и косметических препаратов.



MAKENDI COCONUT PRODUCTS

- DESICCATED COCONUT
- COCONUT OIL
- COCONUT MILK POWDER

DESICCATED COCONUT

Desiccated coconut is coconut meat which has been shredded or flaked and then dried to remove as much moisture as possible.

Application:

In baking, desiccated coconut can be added to a recipe for texture and an added coconut flavor. This coconut product is also used in the preparation of chocolates and other sweet treats, as a dusting for the outer layer. Puddings and ice cream can also be made with desiccated coconut. Cakes and cupcakes can also be sprinkled with desiccated coconut or rolled in it, and it can also be used as a dressing or garnish for savory foods.

COCONUT OIL

Coconut oil is an edible oil extracted from the kernel or meat of matured coconuts harvested from the coconut palm (Cocos nucifera). Coconut oil is very heat-stable, which makes it suited to methods of cooking at high temperatures like frying. Because of its stability, it is slow to oxidize and, thus, resistant to rancidity, lasting up to two years due to high saturated fat content.

Application:

It has various applications in food, medicine, and industry.

COCONUT MILK POWDER

Coconut Milk Powder is a white spray dried coconut milk powder that can be used straight from the pack or mixed with water to produce a coconut cream or milk.

Application:

Coconut Milk Powder has wide applications and may be used in the preparation of soups, sauces, curries, seafood and vegetable dishes as well as cakes, biscuits, desserts and beverages.

PRODUITS DE NOIX DE COCO DE MAKENDI

- NOIX DE COCO DÉSSÉCHÉE
- HUILE DE NOIX DE COCO
- LAIT DE NOIX DE COCO EN POUDRE

NOIX DE COCO DÉSSÉCHÉE

La noix de coco desséchée est la substance du noix de coco qui est râpée ou effritée, puis séchée afin d'extraire l'humidité au maximum.

Application:

En pâtisserie, la noix de coco desséchée peut être ajoutée aux recettes pour sa texture et son parfum. Ce produit de noix de coco est également utilisé dans la préparation de chocolat et autres friandises, en tant que le saupoudrage des couches externes. Les puddings et la crème glacée peut également être fait avec la noix de coco desséchée. Les gâteaux peuvent également être saupoudré de noix de coco desséchée ou roulé dedans et il peut être également utilisé comme sauce ou garniture dans les aliments salés.

HUILE DE NOIX DE COCO

L'huile de noix de coco est une huile comestible extraite du noyau ou de la substance du noix de coco mûres récoltées du cocotier (Cocos nucifera). L'huile de coco est très thermostable, c'est qui le rend convenable aux méthodes de cuisson à hautes températures, comme la friture. Grâce à sa stabilité, il s'oxyde lentement et donc il est résistant à la rancidité, d'une durée maximale de deux ans en raison de son taux élevée de graisses saturées.

Application:

Il a des applications diverses dans l'alimentation, la médecine et l'industrie.

LAIT DE NOIX DE COCO EN POUDRE

Il s'agit d'une poudre séchée par pulvérisation du lait blanc de coco qui peut être utilisé directement de l'emballage ou après un mélange avec l'eau afin de produire une crème ou un lait de noix de coco.

Application:

La poudre a de larges applications et il peut être utilisé dans la préparation des soupes, de sauces, de currys, plats de fruit de mer et légumes ainsi que dans les gâteaux, biscuits, desserts et boissons...

КОКОС СУШЕНЫЙ

Белая мякоть кокоса, размятая и затем высушенная, а затем протертая через сито для получения мелких хлопьев сушеного кокоса.

Применение.

Используется в выпечке, также им посыпают карри и салаты.

КОКОСОВОЕ МАСЛО

Кокосовое масло, масло растительное жирное, получаемое из высушенной мякоти плодов кокосовой пальмы (Cocos nucifera), так называемой копры.

Применение.

Используется главным образом в мыловарении, при изготовлении косметических средств, а также для пищевых целей (в производстве маргарина).

КОКОСОВОЕ МОЛОКО СУХОЕ

Это натуральный порошок (мука), приготовляемый из мякоти кокосового ореха. Светло-бежевый, свободно перемещающийся порошок. В процессе получения, сухое кокосовое молоко не теряет биологической и пищевой ценности. Порошок кокосового молока не содержит искусственных добавок и консервантов. Вкус и аромат сухого кокосового молока. Сухое кокосовое молоко имеет типичный вкус и аромат натурального кокосового молока, не содержит искусственных ароматизаторов.

Применение. Кокосовое молоко очень полезное и вкусное. Оно имеет приятный запах и спадковатый вкус. Кокосовое молоко используется для приготовления многих экзотических блюд. Кокосовое молоко содержит около 27% жира, 6% углеводов и 4% белка. Кокосовое молоко богато витаминами группы В (В1, В2, В3) и витамином С. Сухое кокосовое молоко добавляется в чай или кофе вместо сливок, что придает этим напиткам особый утонченный вкус и аромат. Сухое кокосовое молоко используется в домашней выпечке и при приготовлении домашнего хлеба. Молоко кокоса придает сдобе необычайную нежность и неповторимый кокосовый привкус. Кокосовое молоко идеально подходит ко многим блюдам, включая блюда из морепродуктов, мяса, соусы, салаты, тайский карри.



منتجات جوز هند ماكندي

— جوز الهند المجفف

— زيت جوز الهند

— مسحوق حليب جوز الهند

جوز الهند المجفف

إن جوز الهند المجفف هو عبارة عن جوز هند تم تقطيعه ثم تقشيره و بعد ذلك تجفيفه ليتم إزالة الرطوبة بأكبر قدر ممكن

الاستخدامات

في الخبز ، يمكن إضافة جوز الهند المجفف إلى الوصفة الرئيسية لإعطاء الملمس و إضافة نكهة جوز الهند ، و إضافة على ذلك يستخدم هذا المنتج من أجل تحضير الشوكولا و الحلويات الأخرى كمرشوش على الإطار الخارجي للحلويات ، ويمكن أيضاً استخدام جوز الهند مع الحلويات و المثلجات ، و يمكن أيضاً استخدام جوز الهند المجفف كمرشوش على الكيك و الكاب كيك أو بغمرة فيه و يمكن استخدامه أيضاً كغطاء أو كزينة للزينة للأطعمة .

زيت جوز الهند

إن زيت جوز الهند لزيت قابل للأكل استخرج من نواة أو لب جوز الهند الناضج ، تم التقاطها إن زيت جوز الهند يتحمل درجة حرارة عالية و الذي . من شجرة جوز الهند كوكوس نوسيفيرا يجعله جيداً لاستخدامه في الطبخ في حرارة عالية كالقلي ، ولهذا السبب يتلف ببطء و بالتالي يوجد له مقاومة ضد التآكل مما يجعله يصمد لمدة سنتين بسبب احتوائه على نسبة من الدهون العالية.

الاستخدامات

يوجد له استخدامات عديدة في الأغذية والأدوية و الصناعات المختلفة

مسحوق حليب جوز الهند

إن مسحوق حليب جوز الهند رذاذ لونه أبيض ، يمكن استخدام مسحوق حليب جوز الهند المجفف بملءة عن طريق خلطه مع الماء لإنتاج حليب أو كريمة جوز الهند

الاستخدامات

إن لمسحوق حليب جوز الهند استخدامات واسعة جداً و يمكن استخدامه في تحضير الحساء ، الصلصات ، الكاري الهندية ، المأكولات البحرية ، السلطات و كما في الكعك و البسكويت و المحليات و المشروبات

КОКОС СУШЕНЫЙ MAKENDI COCONUT PRODUCTS

منتجات جوز هند ماكندي

PRODUITS DE NOIX DE COCO DE MAKENDI



PRODUCT INFORMATION SHEET

VITAL WHEAT GLUTEN

Description: VWG is synonym with Wheat Gluten Powder and Wheat Meal.
Characteristics: White yellow flowing powder with normal taste.
CAS No.: 8002-80-0

Applications:

1. It can be used as natural additive to be added into flour to produce wheat powder for bread, needle, dumpling and fine dried noodles.
2. It can be used in food industry to produce gluten, bran dough, ham sausage, steamed bean curd roll vegetarian "chicken", luncheon meat and canned food, etc.
3. It can be used to replace a-starch to be used in the feed of eel and turtle, or used as a protein resource to replace fish powder.
4. It can be used in bulked feed to offer protein and improve the outlook of feed. Moreover, it also can be used to increase the vegetable protein assay of food.

Packing: Net 25 KG Kraft Paper Bags or jumbo bag of 850 KG, 1000 KG.

HS Code: 1109.00.00, 2106.10.00

Standard Specifications: ISO 9001:2000, Kosher, Halal, Goods free from Melamine

Storage: Kept in a light-proof, well-closed, dry and cool place.

Specifications:

Items	Specification (Food grade)	Specification (Feed grade)
Protein	75% ~ 80%, on dry basis	70% min, on dry basis.
Moisture	8% max.	9% max.
Ash	1% max.	1.8% max.
Water Absorption	150% min.	130% min.
Particle	99% min pass through 80 mesh(200 micro)	

MAKENDI FLOURS WHEAT FLOUR

WHEAT FLOUR

Wheat flour is a powder made from the grinding of wheat used for human consumption.
Physical characteristics: is white color or white color of creamy, yellowish-white shade it is free of odors and free of foreign materials. Ash content is 0.55% on dry basis. There are no enrichments added. Wet gluten content varies from 21 to 28. Moisture is 14.5%. protein value is 10,2 gr for high quality wheat flour. Whiteness varies from 18 to 60.

Application:

- In Bakery Products

FARINE DE MAKENDI

- FARINE DE BIÉ

FARINE DE BLÉ

La farine de blé est une poudre faite de la mouture du blé utilisé pour la consommation humaine.
Caractéristique physique : la farine est de couleur blanche ou blanc-crème, blanc-jaunâtre, il est exempt d'odeurs et de matières étrangères. Le taux de cendres est de 0,55% en état sec. Il n'y a pas d'enrichissement ajoutés. Le taux de gluten humide varie de 21 à 28. L'humidité est de 14,5%. Le taux de protéines est 10,2 gr pour une farine de blé de haute qualité. La blancheur varie de 18 à 60.

Application:

- Il est utilisé dans la boulangerie

МУКА ПШЕНИЧНАЯ

Пшеничная мука представляет собой порошкообразный продукт размолла пшеницы. Она является основной составной частью мучных кондитерских изделий. Применение. Пшеничная мука высшего и 1 сорта используется для приготовления изделий из песочного, слоеного и дрожжевого теста: хлеб, пироги, блины, торты, печенье, лапша, тесто для пельменей и пр.

قمح ماكندي :

– دقيق القمح

دقيق القمح :

دقيق القمح هو بودة تصنع من طحن القمح المستخدم للإستهلاك البشري .
الخواص الفيزيائية : لون أبيض أو لون أبيض كريمي ، الظل الأبيض المصفر يكون خالي من الروائح و المواد الأجنبية .
إن نسبة الرماد ٠,٥٥ % وهي تحتوي أساساً جافاً ، ولا يوجد إضافات مخصصة .
يحتوي الغلوتين الرطب على مواد عديدة تصل من ٢١ إلى ٢٨ ، و نسبة الرطوبة تكون ١٤,٥ % .
حيث نسبة البروتين تكون ١٠,٢ غرام من وزن دقيق القمح عالي الجودة .
إن نسبة إختلاف البياض هي من ١٨ إلى ٦٠ .
– منتجات المخبوزات .



МУКА ПШЕНИЧНАЯ
MAKENDI FLOURS
قمح ماكندي
FARINE DE MAKENDI

DEXTROSE ANHYDROUS

Description: Dextrose Anhydrous is D-glucose crystallized with a water molecule. Dextrose is glucose of vegetable origin, obtained through enzymatic hydrolysis of corn starch (Not genetically manipulated, absence of GMO). Its sweetener power (in 10% m/m solution) is equivalent to the 75% of the sucrose.

Applications:
As the essential element and most basic medical material, glucose enjoys wide functions and usage. Especially with the improvement of life condition, it is widely used in food industry as the substitute of saccharose.

Packing: Net 25 KG Kraft Paper Bags

HS Code: 1702.30.00

Specifications:

Executive Standard:	BP2000
Appearance	A White, crystalline powder, with a sweet taste, freely soluble in water, sparingly soluble in alcohol.
Identification	Conforms
Specific Optical Rotation	+52.5° ~ +53.3°
Acidity or alkalinity	6.0g , 0.1M NaOH 0.15ml
Appearance of solution	Clear, odourless
Clarity Ethanol of Solution	Conforms
Chlorides	≤125ppm
Water Content	≤1.0%
Sulphates	≤200ppm
Residue on Ignition	≤0.1%
Calcium	≤200ppm
Barium	Conforms
Iron	≤0.001%
Heavy metals	≤5ppm
Lead	≤0.5ppm
Arsenic	≤1ppm
Total Plate Count	≤1000pcs/g
Mildew/leaf Mold	≤100pcs/g
Intestines Bacillus	None
Pyrogen	≤0.25Eu/ml

DEXTROSE MONOHYDRATE

Description: Dextrose Monohydrate is derived from refined cornstarch through enzymatic process. DE value of the powder is more than 90%.

Applications:
1. The sweet taste of dextrose mono is 60% - 70% of sucrose. It can be used in confections, cakes, beverages, biscuits, torrefied foods, medicinal drugs, jam, jelly, and honey products for better taste, quality and low cost.
2. For cakes and torrefied foods it can keep soft and taste, and extend shelf life.
3. Dextrose Powder can be dissoluted. It can be widely used in beverages and cold food.
4. The powder is used in artificial fiber industries.
5. The property of Dextrose Powder is similar to that of high maltose syrup, so that it is easy to be accepted in market.

Packing: Net 25 KG Kraft Paper Bags

HS Code: 1702.30.00

Specifications:

Technique Index	
Items	Index
Appearance	White or yellowish, no visible impurities by naked eyes
Taste	High sweet taste, No particular smell

Physics Index	
Items	Index
Content(Glucose)	90%
DE value	90%
PH value	4.0-6.5
Moisture	10%
Sulphate ash	0.6%
Solubility	98%

Hygiene Index	
Items	Index
Pb(Pb2+)	0.5mg/kg
As(As3-)	0.5mg/kg
Coliforms (N)	30/ 100g
Total bacteria (N)	1500/g
Pathogens(salmonella)	Negative



PRODUCT INFORMATION SHEET

HIGH FRUCTOSE SYRUP (F42/F55)

Description: High Fructose Syrup is processed from hydrolyzed corn starch and contains fructose a simple sugar carbohydrate, just like sucrose. It is about 75% sweeter than sucrose, less expensive than sugar, and mixed well in many foods. The content of fructose is more than 42% of total carbohydrates.

Applications:
Breads and rusks, biscuits and cookies, breakfast cereals, cakes and muffins, fruit drinks and nectars, carbonated soft drinks, sport and energy drinks, ice creams.

Packing: Net 280 KG HDPE Drums

HS Code: 1702.40.00

Specifications:

Sense Index			
Color	colorless or yellowish light transparent and viscous liquid		
Smell	smell of fructose		
Flavor	sweet taste, no peculiar smell		
Physics Index			
Item		Index	
Dry solids		71.0%	
Fructose		42.0%	
Glucose + Fructose		92.0%	
PH value		3.5-4.5	
Color RBU		50 RBU	
Infusible granule		6.0mg/kg	
Sulphate ash		0.05%	
Transparency		96%	
Hygiene Index			
Items	Top grade		Second grade
Pb(Pb2+)	0.5mg/kg		
As(As3_)	0.5mg/kg		
SO2	10mg/kg		
Coliforms (N)	30 MPN/100g		
Total bacteria(N)	1500 cfu/ml		
Pathogens (salmonella)	Negative		



PRODUCT INFORMATION SHEET

LIQUID GLUCOSE

Description: Liquid Glucose is made from refined starch by acid hydrolysis or enzyme treatment following the process of refining and concentration. The main ingredients are glucose, maltose, maltotriose and over maltotetrose.

Applications:
1. In confection industries: It is better to use it in candy production with tenacity and transparency instead of granulated sugar. Recrystallization is seldom occurred, which improves the quality and reduces the cost which is used popularly in confection industries as substitute of sucrose.
2. In beverages and dairy products: It has a lower moderate sweet, comfort feeling, anticrystallinty, lower freezing points and good chemical stability. So, it is widely used in beverages and dairy products.
3. In Bakery Food Industry: It has good deoxidation and is beneficial for fermentation in Bakery Food Industry.
4. In Enzymes as catalysts.

Packing: Net 300 KG HDPE Drums

HS Code: 1702.30.00

Specifications:

Sense Index				
Items	Index			
Appearance	Viscous liquid, no visible impurities by naked eyes			
Color	Colorless or yellowish, light transparency			
Physics Index				
Items		Index		
DE value		<40%	40%-60%	>60%
Boiling temperature		120	150	-
PH value		4.6-6.0		
Protein		0.1%		
Sulphate ash		0.3%		
Transparency		98%		
Hygiene Index				
Items	DE value 40-48	DE value 34-39	DE value 28-33	
Sulfur dioxide	200 mg/kg			
Pb(Pb2+)	0.5mg/kg			
As (As3-)	0.5mg/kg			
Coliforms (N)	30MPN/100g			
Total bacteria (N)	3000cfu/g			
Pathogens (salmonella)	Negative			
Note : Sulfur dioxide is below 400mg/kg for export products.				



PRODUCT INFORMATION SHEET

MALTODEXTRIN

Description: Maltodextrin is a low DE value products made from starch through low hydrolysis by adding acid or enzyme. Main ingredients include up 10 degree of polymerization and small down 10 degree of polymerization oligosaccharide.

- Applications:**
- 1. Lower DE value maltodextrin can easy become gelatin in solution which taste is similar with oil. So it can find use in high oil content food, such as ice cream, fresh milk cake replacing of part oil to lower food heat and avoid change taste.
 - 2. Maltodextrin has very good carrier function and fluidity without starch abnormal odor and doesn't cover other original taste and fragrance so it can find use in many kinds of powder flavors, cosmetics.
 - 3. Maltodextrin also has very good coverage, sorption and viscosity so it can be used in surface coating of copperplate paper and can also find use in pharmaceutical, refine chemical and making refine machinery.

Packing: Net 25 KG Kraft Paper Bags

HS Code: 1702.90.00

Specifications:

Sense Index			
Item	Standard		
	MD100	MD150	MD200
Appearance	White powder with yellowish shadow , no irregular shape, no visible impurities by naked eyes		
Smell	With the Flavor of maltodextrin		
Taste	Sweetish or not, no odor smell		
Physics Index			
Item	Index		
	MD100	MD150	MD200
DE value	≤10%	≤15%	≤20%
Moisture	≤6%		
Solubility	≥98%		
PH value	4.5-6.5		
Sulphate ash	≤0.6%		
Iodine test	Negative		
Hygiene Index			
Item		Index	
		MD100	MD150
Pb (Pb+)		≤0.5mg/kg	
As (As-)		≤0.5mg/kg	
Coliform(N)		≤30mpn/100g	
Total bacteria(N)		≤3000cfu/g	
Pathogens(salmonella)		Negative	



PRODUCT INFORMATION SHEET

CORN STARCH (NATIVE & MODIFIED)

Description: Starch is a carbohydrate consisting of a large number of glucose units joined together by glycoside bonds. This polysaccharide is produced by all green plants as an energy store. It is the most important carbohydrate in the human diet. Starch occurs in nature in many ways. It is contained in such staple foods as potatoes, wheat, maize (corn), rice, and cassava. Corn Starch (also known as maize starch) is one starch derived from corn, and it is ground from the white endosperm at the heart of a kernel of corn.

- Applications:**
- In Food Industry: Forms viscous dispersion when heated or in alkaline medium, forms irreversible gel upon quick cooling, good thickening properties, takes relatively less time to hydrate and develop viscosity, forms opaque and short textured paste, and is a texturizing agent. Applications: Turkish delights, bakery industry, canned and powdered soups, sauces, desserts, gravies, custard, ice-cream cones, pie fillings, puddings, salad dressings.
 - In Textile Industry: Sizing of all variety of cotton and cotton blended fabrics like shirting, bottom weights, denim, terry towel, sheeting, and home furnishing. Finishing: Stiffness, smoothness, provides body. Calendering, Desizing, Biopolishing.
 - In Paper Industry: Modified starches are used in the manufacturing of kraft, writing and printing, newsprint, tissue and specialty high end papers. The products are also used in the manufacturing of duplex board, paper sacks, corrugation and paper tubes and cones. Paper applications can be summarized as enzymatic refining aid, COD reductive, wet end and surface sizing, coating, corrugating, pasting.
 - Also in Pharmaceuticals, Chemical Industry, Oil Well Drilling Industry and Adhesive Industry.

Packing: Net 25 KG Paper or PP Bags
HS Code: 1108.12.00; 3505.10.50; 3505.10.90
Specifications (for Native Corn Starch):

Parameter	Specifications
Color	White to slight yellowish
Moisture % (max)	14%
Ash % (max)	0.25%
Protein % (max)	0.6%
Solubles % (max)	0.5%
Ether extract % (max)	0.25%
Acidity (5 gm in 100 ml alcohol) (max)	1 ml of 0.1N NaOH
pH of 10% solution	4.5 to 7.0
Iron ppm (max)	40 ppm
Fluorescence	Absent
Oxidizing substance	As per test
Microbial Limits	
Total viable counts per gram (max)	5000 (max)
Total fungal count per gram	200 (max)
E.Coli per gram	Absent
Salmonella per gram	Absent

Note: For your modified corn starch inquiries, please contact our company.

SHORTENING

Description: Shortening is formulated to make a crumbly, crusty and flaky texture and firm enough to support the weight of the fillings. Perfect for making of filling cream for sandwich cookies, decorative creaming, pastries. The reason it is called shortening is that it prevents cross-linkage between gluten molecules. Cross linking gives dough elasticity. In pastries such as cake, which should not be elastic, shortening is used.

- Applications:**
- White Bread
 - Biscuits
 - Wafers
 - Cookies
 - Cream fillers
 - Soft and hard candies

Packing: Net 20 KG Carton Box

HS Code: 1517.90.43.00

Storage: It is essential to store the product in its original packing in cool and dry condition, away from direct sunlight and substances with strong odor.

Specifications:

ANALYSIS	METHOD	SPECIFICATION
FREE FATTY ACID (AS PALMITIC), %	AOCS Ca 5a-40	0.1 MAX
MOISTURE, %	AOCS Ca 2e-84	0.1 MAX
IODINE VALUE (WIJ'S), gI2/100g	AOCS Cd 1b-87	54 MAX
SLIP MELTING POINT (10°C/16hrs), °C	AOCS Cc 3-25	36-39 or 40-42
COLOR (5¼" LOVIBOND CELL)	AOCS Cc 13e-92	3R 30Y MAX

SORBITOL LIQUID

Description: Sorbitol is a new kind of sweetener made from purified glucose as material via hydrogenation refining, concentrating. When it was absorbed by human body, it spreads slowly and then oxidizes to fructose ,and takes part in fructose metabolism. It doesn't affect blood sugar and uric sugar.

- Applications:**
1. It is used as a raw material for synthesizing Vitamin C.
 2. Used as a moisture-keeping agent in **Daily-use chemical industry**, such as in toothpaste, tobacco, tanning and ink-making instead of glycerin;
 3. Used as a plasticizer and anti-cold agent in aldol resin manufacture.
 4. It is widely used in many industries such as pharmacy, non-sugar, functional food, beverage, cosmetic, chemical industries etc.

Packing: Net 270 KG HDPE Drums

HS Code: 2905.44.00

Specifications:

Sense index				
Items	index			
	Vc grade	Food grade	Daily chemical industry grade	
Appearance	Colorless or yellowish , clear and transparent liquid			
Chemical and Physical index				
Items	Unit	index		
		Vc grade	Food grade	Daily chemical industry grade
Content (dry basis)	%	98.5	70	80-92
Solid substance	%	80-92	70	70
DE (dry basis)	%	0.15	0.2	0.2
PH		5.0-7.0	5.0-7.0	5.0-7.0
Hygiene index				
Items	Vc grade	Food grade	Daily chemical industry grade	
Heavy metal	5mg/kg	5mg/kg	5mg/kg	
Nickel	1mg/kg	1mg/kg	1mg/kg	
Pb(Pb2+)	0.5mg/kg	0.5mg/kg	0.5mg/kg	
As(As3-)	0.5mg/kg	0.5mg/kg	0.5mg/kg	
Sulphate ash	0.1%	0.1%	0.1%	
Chlorid	10mg/kg	20mg/kg	20mg/kg	
Sulphate	30mg/kg	30mg/kg	30mg/kg	



PRODUCT INFORMATION SHEET

SOYA FLOUR (DEFATTED, TOASTED/UNTOASTED)

Description: Defatted Soya Flour (**Toasted**) is obtained by milling, from selected pre cleaned, cracked, dehulled and solvent extracted **‘NON GMO’** Soybeans. It is a natural product which does not contain additives or preservatives. Defatted Soy flour (**Untoasted**) is obtained, by milling, from selected pre-cleaned, cracked, dehulled and solvent extracted **‘NON GMO’** Soybeans through FDS (Flash Desolventising System) technology. It is a natural product which does not contain additives or preservatives.

Applications:

Toasted: Baked goods (increases the protein content); fortification of baby foods, snack foods (improve structure, protein enhancement); antibiotics (as a base material for fermentation of nutrient for bacteria culture).
Untoasted: Production of soya textured protein; fermentation process for production of antibiotics (as a nitrogen source); bakery and pasta products (emulsifies, stabilizes, thickens); soups, sauces, gravies (binds water); tinned fish (improves structure); dietetic food, baby food (improves deep freeze stability); drink mixes (easily wettable); Meat sausages, doughnuts (binds free fat).

Packing: Net 25 KG multiwall paper / HDPE bags. 50 Kg HDPE bags with inner liner.
HS Code: 2304.00.30
Storage: Store in cool (approx 24°C) and dry place (60% relative humidity) free from toxic chemicals, insects and rodent infestation.
Shelf life: In original, unopened packaging under recommended storage condition – 12 months

Specifications:

	NON GMO DEFATTED SOYA FLOUR TOASTED (FOOD GRADE)	NON GMO DEFATTED SOYA FLOUR UNTOASTED (FOOD GRADE)
PHYSICAL AND CHEMICAL STANDARDS:		
Appearance	Free flowing powder	
Color	Light brown	Creamish White
Flavor	Typical of Soya flour, free from off or objectionable flavor	
Moisture	9.0% maximum	
Protein (as is)	52%. Minimum	
Fat	1.0% maximum	
Total Ash	6.50% maximum	
Crude Fiber	3.50% maximum	
Urease Activity	0.10 mg N2 at 30 c	-
Protein Dispersibility Index	20 – 25	-
Nitrogen Solubility Index	-	60 – 70
MICROBIOLOGICAL STANDARDS:		
Total plate count	20,000 / gm maximum	50,000 / gm maximum
Coli forms	10 / gm maximum	
E Coli	Absent / gm	
Salmonella	Absent / 25 gm	
PARTICLE SIZE:		
	95% passing through 100 mesh (150 microns)	98% passing through 100 mesh (150 microns)
	95% passing through 200 mesh (75 microns)	98% passing through 200 mesh (75 microns)
		100% passing thru 100 mesh



PRODUCT INFORMATION SHEET

SOYA LECITHIN

Description: Soya Lecithin is clear amber colored, viscous fluid obtained from hydrated gums of soya crude oil (produced from **NON GMO** soybeans) by the process of drying and filtration. It consists all natural phosphatides in their original relative proportions and soybean oil.

Applications:

Lecithin is used for dispersing, wetting & emulsifier in chocolate, wafers, dry bakery products, coca powder, milk powder, and in feed, pharmaceuticals and paint Industry for various applications.

Packing: Net 240 KG HDPE Drums

HS Code: 2923.20.10

Specifications:

SPECIFICATIONS	
APPEARANCE	Semi Liquid
COLOR	10-12 Max on Gardner scale
MOISTURE	Max. 1.0%
ACID VALUE	Max. 30 KOH/g Max
PEROXIDE VALUE	Max. 5.0 m.eq
HEXANE INSOLUBLE	Max. 0.30 % C
ACETONE INSOLUBLES	Min. 62%
pH VALUE	7 By pH Meter
VISCOSITY	80-120 Poise
MICROBIAL COUNT	
TOTAL PLATE COUNT CFU / GM	3000 MAX.
COLIFORMS CFU / GM	NIL
E. COLI. CUF / GM	NIL
YEAST & MOULD CFU / GM	100 MAX.
SALMONELLA 25/ GM	NIL