

ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ СВЕКЛОСАХАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА



ПЕКТИНОСОДЕРЖАЩЕЕ ВОЛОКНО ИЗ СВЕКЛОВИЧНОГО ЖОМА

ВЫХОД ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ: до **15%** ВХОДЯЩЕГО СЫРОГО ЖОМА (до **50%** СУХОГО)

РЫНОЧНАЯ СТОИМОСТЬ: ОТ **900 000** РУБЛЕЙ ЗА ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ



Пищевые пектиносодержащие волокна сахарной свеклы с высокой функцией влагоудержания и эмульгации.

Удержание как минимум 25 частей воды на одну часть волокна.

Состав

Натуральное свекловичное волокно из сахарной свеклы

Свойства

Отлично связывает влагу 1:25+, обладает высокими эмульгирующими и маслоудерживающей способностью

Преимущества

Термостабильно до 100°, выдерживает нагрузки, не имеет индекса E

Сферы применения пектинового волокна

Комбикорма



в т.ч. натуральные высокоэффективные кормовые добавки

Фармацевтика



в т.ч. капсулы с пролонгированным высвобождением

Косметология



в т.ч. кремы, гигиенические товары

Пищевая



в т.ч. мясо-молочная, напитки, соусы, выпечка

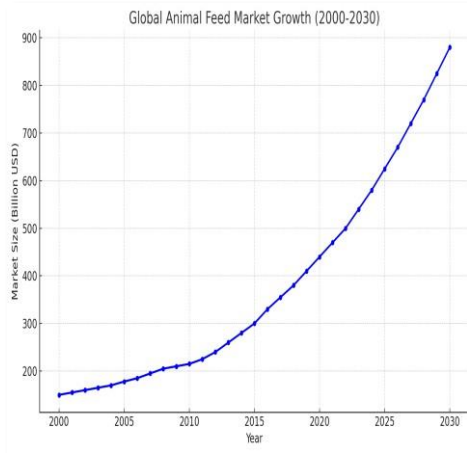
Agriculture



в т.ч. экологически чистые биоудобрения

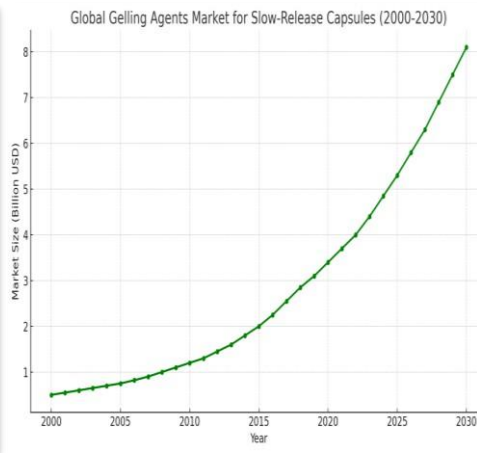
Динамика роста рынков пектинового волокна: начиная с 2000 – прогноз на 2030

Комбикорма



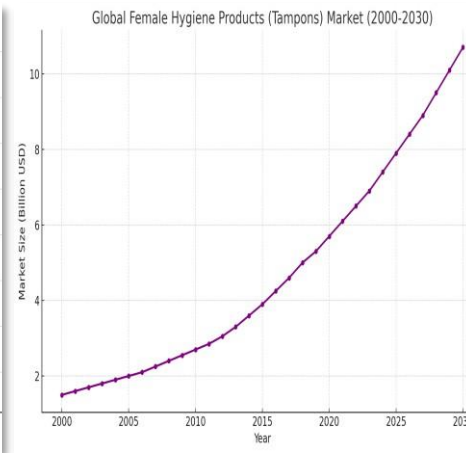
в т.ч. натуральные высокоэффективные кормовые добавки

Фармацевтика



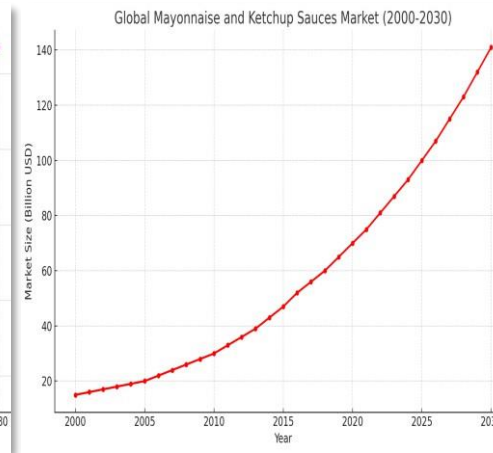
в т.ч. капсулы с пролонгированным высвобождением

Косметология



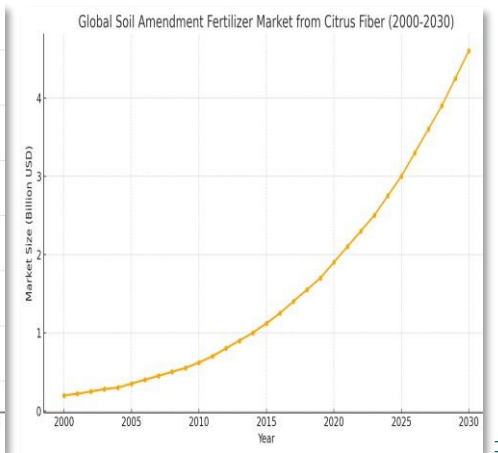
в т.ч. кремы, гигиенические товары

Пищевая



в т.ч. мясо-молочная, напитки, соусы, выпечка

Agriculture



в т.ч. экологически чистые биоудобрения

Область применения

1

Пищевая промышленность

Мясные изделия, масложировая, консервированная продукция

2

Функциональность

Стабилизатор консистенции, связывание воды и жира

3

Преимущества

Предотвращает синерезис, улучшает структуру, увеличивает выход как минимум на 25%

4

Применение

Норма внесения 0,2-2,0% к массе, что добавляет 25% к весу.





Производство мясных изделий

Пищевые пектиносодержащие волокна сахарной свеклы значительно улучшают экономические и качественные показатели в мясоперерабатывающей промышленности.

25%

Замена мяса

Пектиновое волокно позволяет заменить до четверти исходного фарша без потери качества. Это обеспечивает оптимизацию состава при сохранении вкусовых характеристик и текстуры готового продукта.

21%

Экономия

Снижение себестоимости сырья на пятую часть при использовании пектиновых волокон. Улучшает рентабельность производства, сохраняя высокое качество продукции и повышая её конкурентоспособность.

1:25

Абсорбция

Исключительные абсорбирующие свойства позволяют связывать влагу и жир в соотношении 1:25. Предотвращает потери при термообработке, улучшает сочность и текстуру готовых изделий.

Пектиновые волокна также улучшают технологические характеристики мясных изделий: увеличивают выход готовой продукции, продлевают срок хранения, повышают пищевую ценность за счет обогащения клетчаткой.

Соки, сокосодержащие напитки, смузи

Функция

Загуститель, стабилизатор,
источник пищевых волокон

В конечном продукте

Улучшает органолептику,
создает плотную
консистенцию

Технологичность

Стабильно при разных процессах, чистая этикетка без Е-кода



Детское питание: соки, пюре

Функция

Загуститель, стабилизатор, источник пищевых волокон

В конечном продукте

Улучшает органолептику, снижает калорийность

Технологичность

Стабильно при разных процессах, чистая этикетка

Томатные соусы, кетчупы

1

Функция

Натуральный загуститель E-440, заменяет модифицированный крахмал и стабилизирует консистенцию при дозировке 0,5-1,0%

2

В продукте

Создает плотную эластичную консистенцию без синерезиса, предотвращает расслоение и сохраняет вязкость при нагревании

3

Преимущества

Снижение закладки томатной пасты на 15-20%, уменьшение себестоимости при сохранении органолептических показателей

4

Технологичность

Сохраняет свойства при пастеризации (до 95°C), стерилизации и замораживании, легко интегрируется в существующие технологические линии



Майонезные соусы, диетические соусы

Пищевые волокна обеспечивают следующие преимущества:

- 1** Технологичность
Чистая этикетка без ГМО и Е-кода
- 2** Пищевая ценность
Снижение калорийности
- 3** Стабильная консистенция
Плотное однородное тело продукта
- 4** Глянцевая поверхность
Улучшенный внешний вид



Выпечка с дополнительной пользой

1

Увеличение срока хранения

Сохраняет свежесть и мягкость дольше

2

Устойчивость к крошению

Улучшает структуру готового изделия

3

Обогащение клетчаткой

Повышает пищевую ценность продукта

4

Чистая этикетка

Без ГМО и Е-кодов



Исследование образцов пищевых волокон



Физико-химические параметры

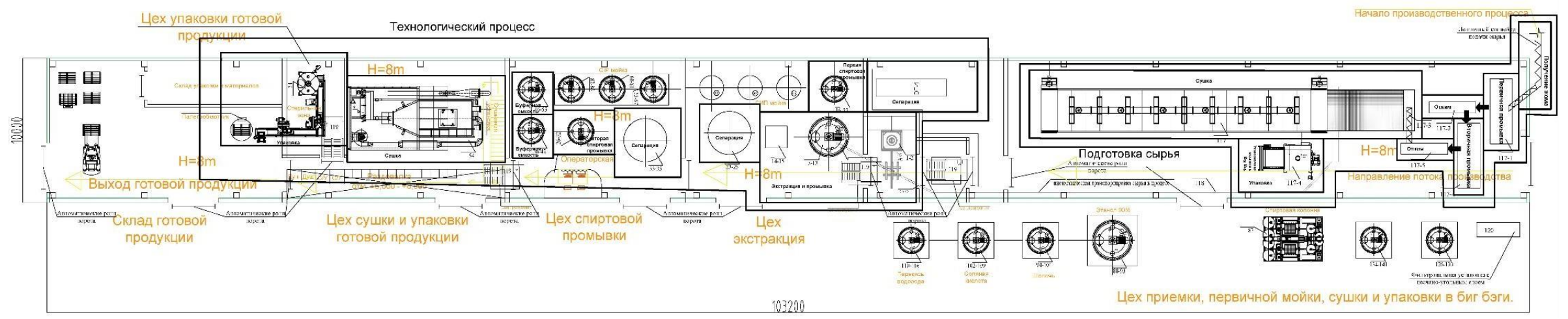
Параметр исследования	Полученный результат
Цвет порошка	Светло-бежевый, однородный
Растворимость в воде	Отличная, без образования комочков
pH 1% водного раствора	7,01 (нейтральный)
Влагопоглощающая способность	1:25 в холодной воде (+5°C)
Эмульгация (волокно;масло;вода)	1:15:25

Экспертные заключения

Организация	Результат
ООО "СОЮЗОПТОРГ" (2025)	Положительное, рекомендовано к применению
Институт хлебопекарной промышленности РФ (2025)	Положительное, соответствует всем стандартам



Запатентованная технология



Сертифицированная продукция



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью «ЕвроХимПлюс»;
место нахождения (адрес юридического лица): Республика Беларусь, 220012, город Минск, улица Бородинская, дом 1Б, офис 14;
зарегистрировано в Едином государственном регистре юридических лиц и индивидуальных предпринимателей за номером 193701517;
номер телефона: +375-29-660-82-18, адрес электронной почты: eurochemplus@gmail.com;
в лице директора Некрасова Александра Александровича;
заявляет, что волокна пищевые цитрусовые «ФибраЭкстра», степень измельчения: M50, M100, M200, M200+; волокна пищевые яблочные «ФибраЭкстра», степень измельчения: M50, M100, M200, M200+;
изготовитель: Общество с ограниченной ответственностью «ЕвроХимПлюс»;
место нахождения (адрес юридического лица): Республика Беларусь, 220012, город Минск, улица Бородинская, дом 1Б, офис 14; **адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции:** Республика Беларусь, 220045, город Минск, улица Академика Курчатова, 7-301
Продукция изготовлена в соответствии с ТУ ВУ 193701517.001-2024 «Волокна пищевые «ФибраЭкстра».
код ТН ВЭД ЕАЭС 2106909808;
серийный выпуск.

соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
Декларация о соответствии принята на основании протоколов испытаний № 2861/10/24/05 от 30.10.2024, № 2862/10/24/05 от 30.10.2024, выданных Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью «Международная сертификационная компания Таможенного союза», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21HM94; протоколов испытаний № 21-10/10332А от 06.11.2024, № 21-10/10333А от 06.11.2024, выданных Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью «Испытательная лаборатория «ЭКСИМТЕСТ», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.21ПЦ 54.

Схема декларирования соответствия: 3д.

Дополнительная информация

Хранить при температуре от 0 °С до плюс 32 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Срок годности 12 месяцев с даты изготовления. Декларация о соответствии распространяется на серийно выпускаемую продукцию, изготовленную с даты изготовления отобранных образцов (проб) продукции, прошедших исследования (испытания): 27.08.2024.
Сокращенное наименование заявителя: ООО «ЕвроХимПлюс».

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 12.11.2027 включительно.


(подпись)



Некрасов Александр Александрович
(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии ЕАЭС № ВУ/112 11.01. ТР021 007.02 06139
Дата регистрации декларации о соответствии 13.11.2024



Пример расчёта основных производственных показателей

2130 т

Годовая мощность
влажный свекловичный
жом от производства
сахара

335 т

Выход готовой продукции
Высококачественное
пектиносодержащее
волокно

Стоимость проекта
с учётом строительства здания
и инфраструктуры

5 450 000\$



Компания

ООО «ЕВРОХИМПЛЮС»

Сопровождение технологических решений, пусконаладка, разработка регламента

Проектирование и строительство заводов по производству пектина и пищевого волокна

Комплексный подход

От идеи до реализации, обеспечение качества и эффективности

