



# ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА

НОЯБРЬ, 2023 г.

## О компании

- ✓ НаДО - лидер по производству фруктово-ягодных наполнителей и начинок среди российских компаний
- ✓ НаДО - производитель натуральных наполнителей с 2004 года
- ✓ НаДО – производитель асептического пюре с 2019 года
- ✓ НаДО – производитель пищевых волокон с 2023 года



# Производство



## **2 завода – Самарская область (Отрадный) и Воронеж**

Заводы оборудованы новейшим технологическими линиями поточного и порционного типа



## **4 R&D центра – Отрадный, Самара, Воронеж, Москва**

Лаборатории по разработке уникальных рецептур ФЯН, посыпок, пюре, пищевых волокон



**Свыше 300  
квалифицированных  
сотрудников и персонала**



# СЕРТИФИКАТЫ



✓ Компания сертифицирована по стандарту FSSC 22000 (Отрадный, Самарская обл.), Воронеж

✓ Продукция имеет декларации соответствия требованиям технического регламента Таможенного Союза



# НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМПАНИИ

Асептические  
фруктовые и  
овощные пюре

Фруктово-ягодные  
и десертные  
наполнители и  
начинки

Пищевые волокна  
(клетчатка), масла из  
косточек малины и  
клубники

Посыпки, сухие  
включения в  
кондитерские  
изделия и в шоколад



## КЛЕТЧАТКА/ВОЛОКНА



- Технология бережной сушки
- Сохранение всех полезных свойств исходного фруктового/ягодного/овощного сырья





## ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА

Это компонент пищи, который делится на:

### Растворимые волокна (пектин)

**Особенность:** не перевариваются ферментами человека, но в кишечнике являются “пищей” для полезной микрофлоры.

**Польза:** в среднем 3 % нашего веса это микроорганизмы в кишечнике, поэтому растительные волокна важны для здоровья человека.

### Нерастворимые волокна (целлюлоза)

**Особенность:** не перевариваются ни нашими ферментами, ни микрофлорой, поэтому их называют балластными.

**Польза:** помогает в ускорении перистальтики кишечника.



## АССОРТИМЕНТ

### Яблочная клетчатка (нативная):

- В-П-В-02 мелкая: 80 мэш\* 177 мк
- В-П-В-01 крупная: 10 мэш\* 2000 мк

Мелкодисперсный порошок, используется в качестве обсыпки продукта для предотвращения слипания

### Упаковка:

- Пакеты по 5 кг с запайкой (2 пакета в коробе)
- Минимальная партия от 1 коробки (10 кг)

\*МЭШ - размер частиц





В НОЯБРЕ!

## АССОРТИМЕНТ

**Пищевые волокна из черной смородины:**

- В-П-В-05 : 0,15-2 мм

### **Упаковка:**

- Пакеты по 5 кг с запайкой (2 пакета в коробе)
- Минимальная партия от 1 коробки (10 кг)

\*МЭШ - размер частиц



## СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

**Для производства молочной и немолочной (растительной) продукции**

### **Способ применения:**

- Используется в качестве фруктового ингредиента

### **Преимущества:**

- Обогащение продукта пищевыми волокнами
- Фруктовый ингредиент на этикетке





## СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

### Для производства пробиотического мороженого

#### Способ применения:

- Внесение в массу продукта

#### Преимущества:

- Улучшение реологических свойств
- Обогащение пищевыми волокнами
- Натуральный ингредиент на этикетке



## СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Для производства вафельных изделий (стаканчики, рожки)

### Способ применения:

- Частичная замена муки в хлебопечении
  - Вносится в замес
- Замещение муки 1 к 1, до 50 %

### Преимущества:

- Удерживание влаги в продукте, что в свою очередь замедляет процесс черствения
- Предотвращает процесс миграции влаги из массы в рожок
- Обогащение продукта пищевыми волокнами без понижения органолептических показателей
- Снижение калорийности
- Заявление о функциональности продукции
- Улучшение рейтинга маркировки “Светофор”





## СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

### Для производства кондитерских и хлебобулочных изделий

#### Способ применения:

- Частичная замена муки в хлебопечении
- Вносится в замес

#### Преимущества:

- Удержание влаги в изделии
- Готовый продукт дольше остается мягким
- Получение безглютеновых продуктов в комбинации с другими продуктами
- Снижение калорийности
- Обогащение продукта пищевыми волокнами
- Заявление о функциональности продукции
- Улучшение рейтинга маркировки “Светофор”





## СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

### Для производства кондитерских изделий

#### Способ применения:

- Частичная замена муки в хлебопечении
- Вносится в замес

#### Преимущества:

- Продление срока годности готового продукта, дольше остаётся мягким
- Снижение калорийности за счёт замены муки в рецептуре
- Удержание влаги в изделии
- Обогащение продукта пищевыми волокнами
- Безглютеновый ингредиент



## СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

### Для производства фруктовой пастилы

#### Способ применения:

- В качестве обсыпки для антислипа

#### Преимущества:

- Предотвращает слипание продукции между собой
- Фруктовый ингредиент на этикетке
- Практически не влияет на вкус, благодаря одноименному сырьевому источнику
- Улучшение рейтинга маркировки “Светофор”



## СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Для производства мюсли,  
батончиков, граноллы

### Способ применения:

- Используется в качестве фруктового ингредиента

### Преимущества:

- Увеличение сухих веществ в продукте
- Частичная замена фруктовых порошков на более дешевый ингредиент
- Снижение калорийности
- Обогащение продукта пищевыми волокнами
- Заявление о функциональности продукции
- Улучшение рейтинга маркировки “Светофор”



## СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

### Для производства напитков

#### Способ применения:

- Вносится в жидкость

#### Преимущества:

- Дозировку 1-5%. Добавляет напитку мякоть, тело

Восстановленный яблочный сок с использованием клетчатки.

После розлива



5%    1% + пектин 0,2%

После выдержки 24 ч



5%    1% + пектин 0,2%





## СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

### Для производства БАДов

#### Способ применения:

- Добавление в состав в качестве моно ингредиента или комбинации

#### Преимущества:

- Натуральное происхождение
- Источник пищевых волокон
- Понятный и безопасный состав
- Отечественное производство





## СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

### Для производства корма для домашних животных

#### Способ применения:

- Добавление в состав в качестве ингредиента, содержащего пищевые волокна

#### Преимущества:

- Содержание пектина в составе в отличие от других видов клетчаток
- Улучшение пищеварения животных
- Рекомендована для питания животных





## РАДА ОТВЕТИТЬ НА ВАШИ ВОПРОСЫ:



**Мария Глухова**

Коммерческий директор ООО «НаДО»



**+7 (927) 749-43-95**



**gluhova\_ms@nadollc.com**



**<https://nadocompany.ru>**

