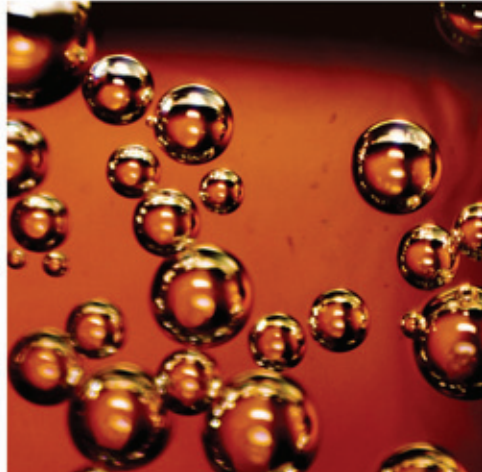
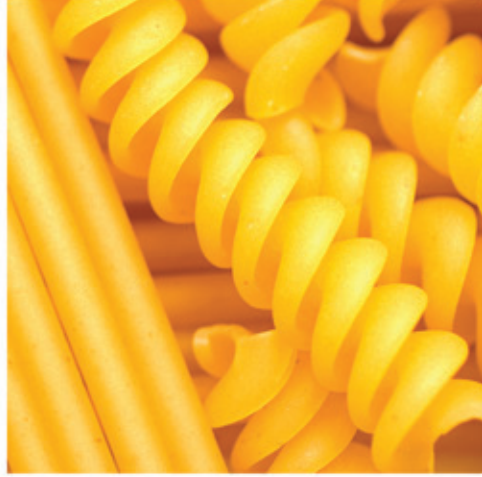
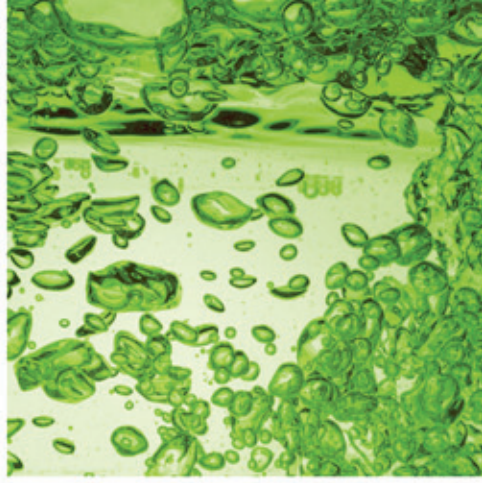


Luxomix[®]

natural color





За натуральностью – будущее!

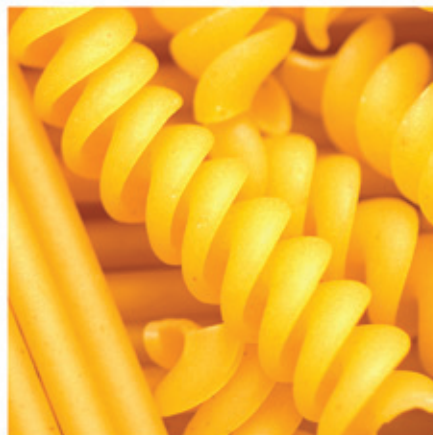
Luxomix® natural color

Тренд натуральности и здорового питания – один из основных и наиболее перспективных. Используя натуральные красители, можно добиться неповторимого оттенка и поддержать положительный имидж продукта благодаря «чистой этикетке». Натуральность – ключевой фактор при выборе продукта покупателем.

Предлагаем Вашему вниманию линейку натуральных пищевых красителей Luxomix® российского производства «БАРГУС продакшн». Эта линейка включает в себя все натуральные пищевые красители, известные в России и странах СНГ и используемые во всех областях пищевой промышленности.

Красители Luxomix® производятся по эксклюзивным технологиям. Максимально учтены специфика применения красителей, пожелания клиентов и опыт, накопленный специалистами за долгие годы работы.

Новые технологии, используемые при производстве наших красителей, дают возможность избежать потерь дорогостоящих компонентов и чрезмерных энергозатрат при их производстве. Это позволяет при высоком качестве продукции давать конкурентоспособную цену. Если в нашем буклете Вы не найдете краситель, отвечающий Вашим индивидуальным требованиям, наши специалисты помогут Вам в его создании, а также разработают необходимую цветовую палитру, отвечающую Вашим запросам по оттенку, качеству и цене.



КУРКУМИН

ярко-желтый краситель, получаемый из корневищ куркумы

■ куркумин может находиться как в водо-, так и в жирорастворимом виде ■ куркумин стабилен при температурах, используемых в пищевой промышленности ■ куркумин не изменяет цвет в кислых средах и не обесцвечивается с течением времени

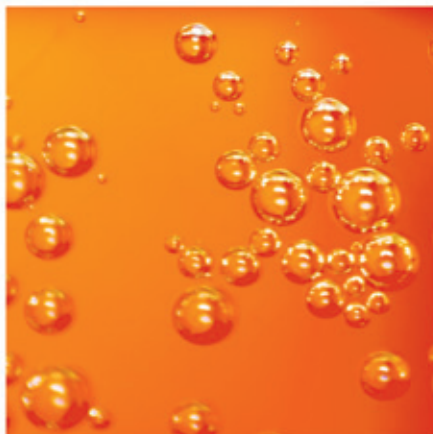
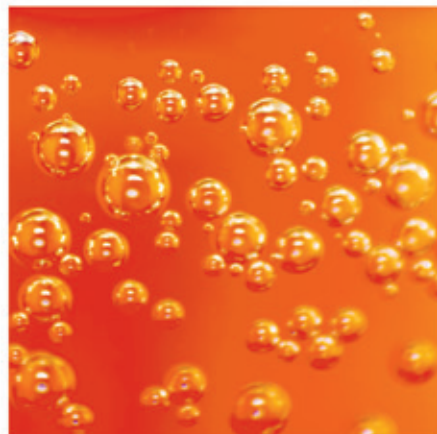
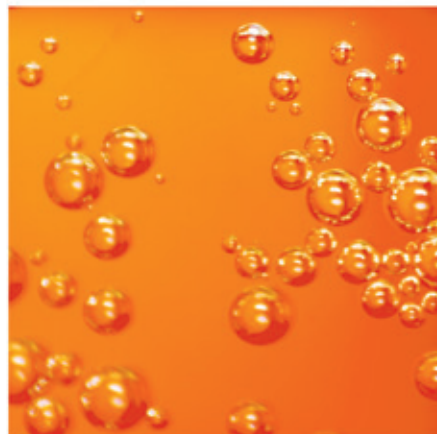
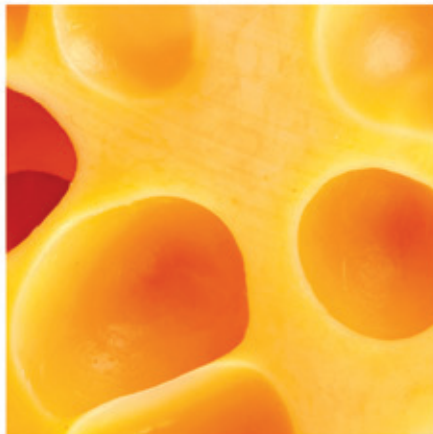
название продукта	красящее вещество, %	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
КУРКУМИН 0040	5,0	водо- и жирорастворимый	лимонно-жёлтый	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки, масложировая, хлебопекарная, макароны	0,05-0,15

БЕТА КАРОТИН

золотисто-желтый краситель, получаемый из особых водорослей и грибов

■ бета-каротин может находиться как в водо-, так и в жирорастворимом виде ■ бета-каротин достаточно устойчив к воздействию света и нагреванию ■ натуральный каротин служит источником витамина А и антиоксидантом

название продукта	красящее вещество, %	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
БЕТА-КАРОТИН 0001	0,2	жирорастворимый	жёлтый	масложировая, кондитерская, хлебопекарная	0,01-0,30
БЕТА-КАРОТИН 0002	0,3	жирорастворимый	жёлтый	масложировая, кондитерская, хлебопекарная	0,01-0,20
БЕТА-КАРОТИН 0003	1,0	жирорастворимый	жёлтый	масложировая, кондитерская, хлебопекарная	0,005-0,10
БЕТА-КАРОТИН 0004	2,0	водорастворимый	жёлтый	масложировая, молочная, безалкогольные напитки, кондитерская, хлебопекарная	0,003-0,05
БЕТА-КАРОТИН 0005	1,0	водорастворимый	жёлтый	масложировая, молочная, безалкогольные напитки, кондитерская, хлебопекарная	0,005-0,10
БЕТА-КАРОТИН 0008 (порошок)	1,0	водорастворимый	жёлтый	масложировая, молочная, безалкогольные напитки, кондитерская, хлебопекарная	0,005-0,10



АННАТО

желто-оранжевый краситель, получаемый из семян орлеанового дерева

- аннато присутствует в водорастворимой форме
- выдерживает высокотемпературную обработку в течение всего процесса производства пищевых продуктов
- обладает достаточной устойчивостью к свету и окислению – имеются устойчивые к кислым средам формы красителя
- способствует продлению срока годности продуктов благодаря своим антиоксидантным свойствам
- в кислых средах меняет цвет с желтого на оранжевый

название продукта	красящее вещество, %	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
АННАТО 0020	2,8	водорастворимый	жёлто-оранжевый	мясная, молочная, сыр, кондитерская	0,005-0,10
АННАТО 0021	2,8	водорастворимый (кислотоустойчив)	жёлто-оранжевый	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки, хлебопекарная	0,005-0,10
АННАТО 0023	1,5	водорастворимый (кислотоустойчив)	оранжевый	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки	0,05-0,10
АННАТО 0024	1,1	водорастворимый	жёлто-оранжевый	молочная, кондитерская, хлебопекарная, мясная	0,01-0,15

ПАПРИКА

получают из плодов красного сладкого перца, позволяет получить продукты с ярким оранжевым цветом

- содержит пигменты: альфа- и бета-каротины, капсантин и капсорубин
- используется как в жиро-, так и в водорастворимом виде
- отлично противостоит воздействию кислот и температуры

название продукта	красящее вещество, %	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
ПАПРИКА 0011	3,0	жирорастворимый	оранжевый	масложировая, кондитерская, сыр, мясная, рыбная	0,02-0,05
ПАПРИКА 0012	1,5	водо- и жирорастворимый	оранжевый	масложировая, молочная, мороженое, кондитерская, сыр, мясная, рыбная	0,03-0,10
ПАПРИКА 0013	1,5	водорастворимый	оранжевый	масложировая, молочная, кондитерская, сыр, мясная, рыбная	0,03-0,10
ПАПРИКА 0014	3,8	водо- и жирорастворимый	оранжевый	масложировая, молочная, мороженое, кондитерская, сыр, мясная, рыбная	0,01-0,05



КАРМИН

получают путем экстракции из кошенили – особого вида насекомых, обитающих в Латинской Америке

■ может находиться как в жидком, так и в порошкообразном виде ■ один из самых устойчивых натуральных пищевых красителей, не проявляет заметной чувствительности к свету, окислению и температурной обработке ■ широкий спектр цвета кармина дает возможность производителю не ограничивать себя в желании сделать привлекательным и уникальным свой продукт

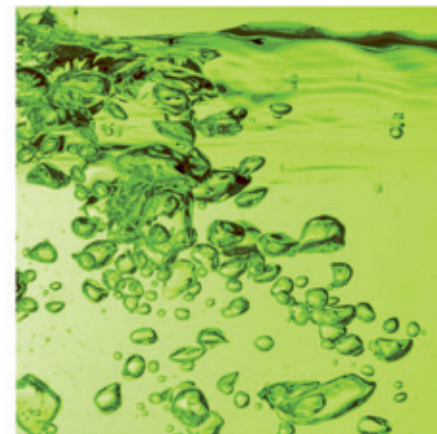
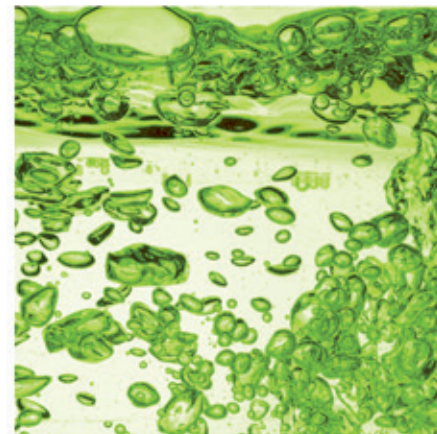
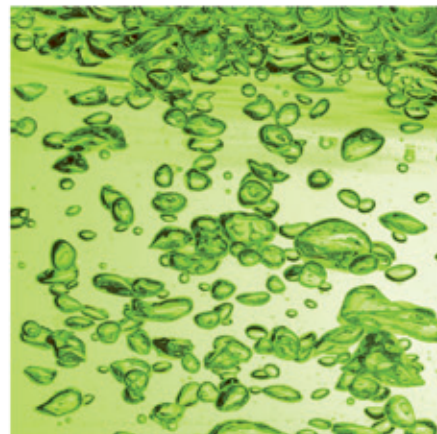
название продукта	красящее вещество, %	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
КАРМИН 0030	3,0	водорастворимый	малиновый	молочная, кондитерская, мясная, безалкогольные напитки	0,02-0,20
КАРМИН 0031	3,0	водорастворимый (кислотоустойчив)	малиново-черничный	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки	0,02-0,20
КАРМИН 0032	2,5	водорастворимый	клубничный	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки	0,02-0,20
КАРМИН 0033	12,0	жирорастворимый	красный ягодный	кондитерские глазури, масложировая, пирожные	0,01-0,25
КАРМИН 0035	9,0	водорастворимый	малиновый	молочная, кондитерская, мясная, рыбная, безалкогольные напитки	0,01-0,10
КАРМИН 0036	8,2	водорастворимый	от малинового до клубничного в зависимости от кислотности	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки	0,01-0,05

АНТОЦИАНИН

антоцианин получают из выжимок винограда красных сортов, а так же из некоторых ягод и овощей

■ применяется в водосодержащих кислых продуктах ■ хорошо выдерживает термообработку, не чувствителен к свету ■ приобретает фиолетовый оттенок при уменьшении кислотности среды, при pH более 4,5 применение антоцианина не рекомендуется

название продукта	красящее вещество, %	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
АНТОЦИАНИН 0050	1,0	водорастворимый	красно-фиолетовый	виноматериалы, лимонады, напитки, соки, йогурты, фруктовые добавки, мороженое, кондитерские изделия, желе, десерты	0,05-0,30
АНТОЦИАНИН 0051	3,0	водорастворимый	красно-фиолетовый	безалкогольные напитки, соки, молочная, кондитерская	0,01-0,10

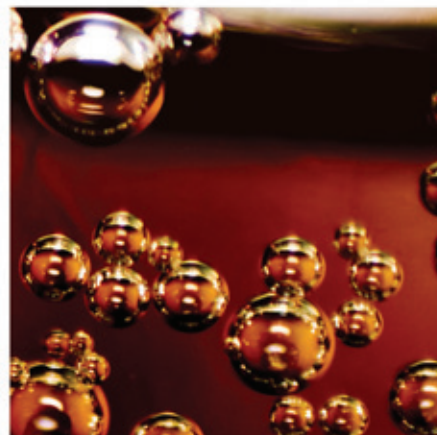
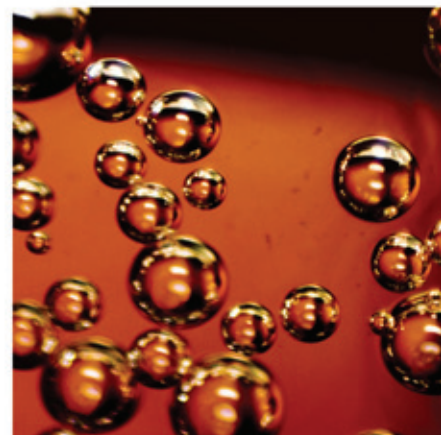
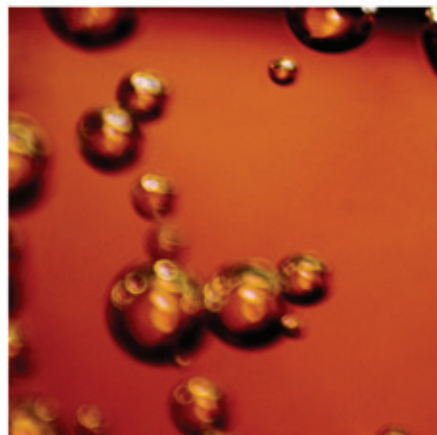


ХЛОРОФИЛЛ

получают из зеленых растений путем экстракции с последующей модификацией свойств экстрактов

■ хлорофиллы различаются по цвету и приготавливаются в водо- и в жирорастворимой форме ■ хлорофилл не чувствителен к высоким температурам и свету ■ сохраняет зеленый цвет при длительном хранении ■ безопасен для здоровья человека

название продукта	красящее вещество, %	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
ХЛОРОФИЛЛ 0041	5,0	водо- и жирорастворимый	жёлто-зелёный	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки, хлебопекарная	0,05-0,15
ХЛОРОФИЛЛ 0042	10,0	водорастворимый	зелёный	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки	0,05-0,10
ХЛОРОФИЛЛ 0044	6,5	водо- и жирорастворимый	фисташковый	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки	0,01-0,10



КАРАМЕЛЬНЫЙ КОЛЕР

получают путем термической обработки сахарных веществ

■ является водорастворимым пищевым красителем ■ обладает светозащитными свойствами, которые замедляют окисление вкусовых компонентов напитков ■ древнейший, широко используемый краситель, его цвет варьируется от светло-желтого и янтарного до темно-коричневого

название продукта	цветность, EBC	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
КАРАМЕЛЬНЫЙ КОЛЕР (жидкий) (E150A)	15000 EBC	водорастворимый	коричневый	корма для домашних животных, брэндри, ароматизированные продукты, фармацевтические препараты, пищевые продукты	0,05-0,50
КАРАМЕЛЬНЫЙ КОЛЕР (жидкий) (E150C)	38200 EBC	водорастворимый	коричневый	пиво, винный уксус, супы, жидкие экстракты дрожжей, хлеб, бисквиты, вареная сгущенка, начинки, корма для домашних животных	0,02-0,50
КАРАМЕЛЬНЫЙ КОЛЕР (порошок) (E150C)	47000 EBC	водорастворимый	коричневый	супы, порошки для приготовления соусов, сухие молочные продукты, обезвоженные основы для десертов, супы, соусы, корма для домашних животных, куриные кубики, лапша быстрого приготовления	0,02-0,50
КАРАМЕЛЬНЫЙ КОЛЕР (жидкий) (E150D)	50000 EBC	водорастворимый	коричневый	сухие напитки, газированные напитки, супы, соусы, фармацевтические препараты, корма для домашних животных, вареная сгущенка, начинки, хлеб, бисквиты, вафли	0,08-0,50
КАРАМЕЛЬНЫЙ КОЛЕР (порошок) (E150D)	50000 EBC	водорастворимый	коричневый	сухие напитки, газированные напитки, супы, соусы, фармацевтические препараты, корма для домашних животных, вареная сгущенка, начинки, хлеб, бисквиты, вафли	0,08-0,50



ОКСИДЫ ЖЕЛЕЗА

минеральные красители,
порошки тонкого помола

■ обладают высокой химической инертностью, нечувствительны к свету и нагреванию ■ не растворяются ни в воде, ни в жирах;
дисперсные красители ■ позволяют получать широкую палитру цветов

название продукта	красящее вещество, %	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
ОКСИД ЖЕЛЕЗА 0065	100	жиродисперсный	коричневый	жировые и сахарные глазури, печенье, бисквиты, фармацевтика	0,01-0,10
ОКСИД ЖЕЛЕЗА 0165	100	жиродисперсный	черный	жировые и сахарные глазури, печенье, бисквиты, фармацевтика	0,01-0,10
ОКСИД ЖЕЛЕЗА 0265	100	жиродисперсный	желтый	жировые и сахарные глазури, печенье, бисквиты, фармацевтика	0,01-0,10
ОКСИД ЖЕЛЕЗА 0365	100	жиродисперсный	красный	жировые и сахарные глазури, печенье, бисквиты, фармацевтика	0,01-0,10



ДИОКСИД ТИТАНА

минеральный краситель

- нерастворимый ни в воде, ни в жирах порошок; производятся и пастообразные формы; диспергируется в водных и жирных средах
- химически инертен, нечувствителен к свету и нагреванию позволяет отбеливать и при необходимости замутнять продукт

название продукта	красящее вещество, %	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
ДИОКСИД ТИТАНА 0062	30	вододисперсный	белый	сахаристые изделия, мучные изделия, молочные продукты, сгущенное молоко, крабовое мясо, украшения и глазури, кондитерские гели, желе	0,30-0,90
ДИОКСИД ТИТАНА 0063	100	жиро- и вододисперсный	белый	сахаристые изделия, мучные изделия, молочные продукты, сгущенное молоко, крабовое мясо, украшения и глазури, кондитерские гели, желе	0,10-0,30

РАСТИТЕЛЬНОЙ УГОЛЬ

минеральный краситель, получаемый термической обработкой растительных материалов

- нерастворимый жиродиспергируемый порошок, производится и вододиспергируемая жидкая форма химически инертен, нечувствителен к свету и нагреванию позволяет получать серые и чёрные оттенки, а также усиливать глубину имеющейся окраски

название продукта	красящее вещество, %	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
РАСТИТЕЛЬНОЙ УГОЛЬ 0060	12	вододисперсный	черный	сахаристые и мучные изделия, бисквиты, украшения и глазури, шоколад, имитированная черная икра	0,05-0,50
РАСТИТЕЛЬНОЙ УГОЛЬ 0061	100	жиродисперсный	черный	сахаристые и мучные изделия, бисквиты, украшения и глазури, шоколад, имитированная черная икра	0,01-0,10