

на правах реклами

## Для професійного миття і дезінфекції

ПАТ «Завод побутової і промислової хімії» виготовляє мийні та дезінфекційні засоби, які понад 14 років використовують підприємства харчової промисловості.



**Пропонуємо:** засоби для внутрішнього і зовнішнього миття обладнання, термокамер, очищення поверхонь від жиру, усунення накипу та пом'якшення води, усунення іржі й вапняного нашарування,

миття посуду, обробки каналізаційних трубопроводів, дезінфекційні засоби і засоби для професійного клінінгу.

### Наші переваги:

ефективність рецептурних засобів; відповідність усім вимогам нормативних документів; скорочення сукупних витрат на миття і дезінфекцію; готові комплексні рішення з дотримання чистоти й належного санітарного стану на Вашому виробництві.

**Чистюня**  
ПРОМ

ПАТ «Завод побутової та промислової хімії»  
м. Київ, вул. Янтарна, 6  
тел.: +38044 503-78-80,  
факс: +38044 503-78-89  
sales@chistunya.com.ua,  
www.chistunya.com.ua

на правах реклами

## Новий «Вапусан 2000»™

Новий універсальний дезінфектант вітчизняного виробництва на основі четвертинних амонієвих сполук і етанолу не містить альдегідів, хлору, фенолів та не спричиняє корозії.



Застосовують для дезінфекції всіх видів технологічного обладнання, приміщень, поверхонь, котлів, трубопроводів, тари, інвентарю, транспортерів,

посуду, столів, емностей, кутерів, змішувачів, фасувальних автоматів тощо на підприємствах харчової промисловості (м'ясної, молочної, виробництва морозива, хлібопекарної, кондитерської, виробництва напоїв, зокрема, мінеральної води, соків, пива).

Знищує бактерії (грам-негативні, грам-позитивні, групи кишкових паличок, стафілококів, стрептококів, сальмонел, спорових бактерій, синьогнійну паличку, мікобактерії туберкульозу), віруси (також гепатит, СНІД), збудників грибкових інфекцій, плісняву та дріжджі.

Термін придатності концентрату – 5 років, робочі розчини використовують багаторазово протягом 14 діб. Випускається у пластикових флаконах по 0,5; 1; 5; 20; 50 і 200 л.

**Олена-плюс**

79053, м. Львів,  
вул. Володимира Великого, 50, оф. 302,  
тел./факс: (0322) 64-99-92  
тел.: (067) 670-06-79, (050) 317-13-14  
olena-plus@rambler.ru

## Екстракт «Аннато» від вітчизняного виробника

Для надання продуктам відповідного кольору виробники використовують барвники. Найкращим натуральним барвником для молочних продуктів, насамперед сиру, є екстракт «Аннато» (E-160b, extract *Bixa orleana* L., CAS 1393-63-1), який отримують із насіння і м'якоти олеандрового дерева *Bixa orleana*.

Наша компанія, використовуючи сучасні досконалі технології, виробляє продукт (ТМ «АКСІ») згідно з вимогами клієнтів. Для екстракції ми використовуємо лише дозволені розчинники і ретельно контролюємо залишкові розчинники після приготування концентрату.

Технологія виробництва сиру передбачає процес ферментації молока. Оскільки барвник вносять у молочні ванни на

початку приготування сиру, на нього може негативно вплинути зниження рівня рН під час дозрівання. Щоб запобігти цьому, наша компанія спеціально розробила кислотостійкий барвник «Аннато екстракт арт. 028» із вмістом фарбувальної речовини 2,45–2,80%. Цей продукт успішно використовують як технологи українських підприємств, так і ближнього зарубіжжя.

### Ось думки виробників сиру

#### Головний технолог Гайсинського молокозаводу Оксана БУГРИМ:

«Раніше для виробництва твердого сиру ми використовували імпортований натуральний барвник «Аннато». Коли ж до нас потрапив екстракт ТМ «АКСІ», зрозуміли: це те,

що нам треба, адже він завжди має стабільні показники кольору і концентрацію, постійну ціну, на якій ми економимо до 25% коштів».

#### Головний технолог Борщівського сирзаводу Марія БАШНЯК:

«Використовуємо «Аннато» ТМ «АКСІ» протягом трьох років. Завдяки цьому ми позбулися такої проблеми, як нестабільна якість різних партій барвника. Також на рівні керівництва був досягнутий індивідуальний підхід в ціно-

утворенні для нашого заводу і стабільність ціни протягом цілого року. Ще одна важлива деталь: підприємство «АКСІ-компанія» забезпечує нас усією необхідною документацією згідно з нормами українського законодавства».

Стабільну якість нашої продукції забезпечує атестована власна контрольно-виробнича лабораторія, оснащена сучасним обладнанням. Вона також дає змогу порівнювати фізико-хімічні показники екстракту «Аннато» різних виробників. Аналіз свідчить, що реальний вміст норбіксину в продукті ТМ «АКСІ» становить 2,6% проти 2,2 і 2,43% у продуктах інших виробників. Наш продукт має кращу фарбувальну здатність при однаковій кількості внесення норбіксину: 4,56 проти 3,76 і 2,85 (червоний колір) і 32,069 проти 28,544 і 30,873 (жовтий колір). Окрім того, барвник ТМ «АКСІ» дешевший



від барвників закордонних виробників, і споживач може економити 20–25% на 1 кг екстракту.

**Висновок:** Фізико-хімічні показники продукту ТМ «АКСІ» не поступаються зразкам інших виробників; у ціні економія становить 20 – 25% на 1 кг екстракту. Крім того, постійним клієнтам надаємо бонуси та знижки.

При використанні барвників «Аннато» при однаковій нормі внесення норбіксину, барвник ТМ «АКСІ» продемонстрував більш виражені показники по жовтому і червоному кольорах, що свідчить про його більшу фарбувальну здатність.

Ще одна перевага нашого продукту полягає у стислих термінах його постачання споживачеві. А от закордонний екстракт долає неблизький шлях, і що він довший, то більше знижується його концентрація й фарбувальна здатність.

**Акція для потенційних покупців:**  
Кожен, хто зателефонує до 31 березня,  
гарантовано отримає ціну 69 грн за 1 кг «Аннато»

Тел.: (062) 348-05-60, тел./факс: (062) 349-22-72  
www.aksi.com.ua

**МІ**

Традиції. Інновації. Пристрасть.

iba 2012 – Ваш всесвітній ринок випічки.

Попередній продаж квитків в режимі онлайн з березня 2012 р.

2012  
**iba**  
Мюнхен  
16.–21.9.  
www.iba.de

Ваш партнер в Україні:  
Бюро Делегата німецької економіки в Україні  
вул. Пушкінська, 34, 01004, Київ  
Тел.: (044) 235 7225, 234 5998 • Факс: (044) 235 4234 • dlhk@dlhk.com.ua

COLOR **AKSI** COMPANY  
manufacturing food ingredients

ПП «АКСІ-компанія»

Виробник харчового барвника «Аннато»

Тел.: (062) 348-05-60  
Тел./факс: (062) 349-22-72  
www.aksi.com.ua

Запрошуємо до співпраці виробників сиру та посередників, які здійснюють комплексне обслуговування підприємств молочної галузі

EXPO 15-17 лютого

**ПРОД ІНДУСТРІЯ**

XIV міжрегіональна спеціалізована виставка

Тематика виставки:

М'ясна продукція, ковбасні вироби. Молочні продукти, сири. Хлібобулочні та кондитерські вироби. Безалкогольні напої, соки, кави, чай. Рибна продукція. Бакалея, консервна продукція. Напівфабрикати, заморожені продукти. Обладнання для харчової та переробної промисловості.

Запрошуємо до участі!

Тел.: (0432) 53-59-75 expo@scsi.vn.ua  
м. Вінниця, вул. Соборна, 68.  
Експоцентр Вінницької ТПП  
www.expo.vn.ua