



ГУЛЬКЕВИЧСКИЙ
КРАХМАЛЬНЫЙ
ЗАВОД

kzg.ru | multydex.ru

КРАХМАЛЬНЫЙ ЗАВОД ГУЛЬКЕВИЧСКИЙ



АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

Кукуруза

MultyDex®

Сухой глюкозный сироп

MultyDex GS

MultyDex Sun GS

MultyDex Sun Premium
GS

MultyDex®

Мальтодекстрин

MultyDex® 18

MultyDex® Sun 12

MultyDex® Sun 12 AG

MultyDex® Sun 20

MultyDex® Sun 20 AG

MultyDex® Sun Premium

MultyDex® Brown /
MultyDex Brown AG

Кукурузный крахмал

Высший сорт

Патока крахмальная

Карамельная кислотная

Низкоосахаренная

Высокоосахаренная

Мальтозная

Кормовые продукты

Глютен

Корм глютеновый

Мезга

Экстракт



ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА



MultyDex® – МАЛЬТОДЕКСТРИН

- ✧ Вырабатывается путем ферментативного гидролиза высокоочищенного крахмала
- ✧ Представляет собой порошок белого цвета
- ✧ Имеет нейтральный вкус, без запаха
- ✧ Хорошо растворим в воде с образованием прозрачного раствора
- ✧ Деминерализован процессом ионообменной очистки
- ✧ Глюкозный (декстрозный) эквивалент от 10 до 25



АССОРТИМЕНТ МАЛЬТОДЕКСТРИНОВ

MultyDex®

Производство широкого ассортимента пищевых продуктов, пищевых добавок. Для экономичного восполнения сухих веществ, корректировки сладости



AG - агломерированная (быстрорастворимая) форма для ускорения процесса смешивания



Производство продуктов для детского питания, в том числе заменителей грудного молока, косметических и лекарственных средств, специализированной пищевой продукции, функциональных продуктов



Производство вкусоароматических смесей, ароматизаторов, мороженого, кондитерских начинок и др. Для формирования кремообразной консистенции, в качестве инертного носителя веществ, пленкообразующего компонента при микрокапсулировании

Производство широкого ассортимента пищевых продуктов, функциональных продуктов, продуктов с повышенными требованиями к качеству и безопасности



ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА



MultyDex[®] **- СУХОЙ ГЛЮКОЗНЫЙ** **СИРОП**

- Вырабатывается путем ферментативного гидролиза высокоочищенного крахмала
- Представляет собой порошок белого цвета
- Имеет сладкий вкус, без запаха
- Хорошо растворим в воде с образованием прозрачного раствора
- Деминерализован процессом ионообменной очистки
- Глюкозный (декстрозный) эквивалент от 25 до 30



АССОРТИМЕНТ СУХИХ ГЛЮКОЗНЫХ СИРОПОВ

MultyDex®

Производство широкого ассортимента пищевых продуктов, пищевых добавок и ароматизаторов

**MultyDex
GS**

**MultyDex
Sun
Premium GS**

Производство продуктов для детского питания, в том числе заменителей грудного молока, косметических и лекарственных средств

**MultyDex
Sun GS**

Производство специализированной пищевой продукции, пищевых продуктов с измененным пищевым профилем, функциональных продуктов



СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ MultyDex®

- Детское питание (сухие молочные смеси, каши)
- Продукты быстрого приготовления
- Безалкогольные и алкогольные напитки
- Сухие пищевые смеси и комплексные пищевые добавки
- Ароматизаторы, подсластители, пищевкусовые компоненты
- Кондитерские изделия и выпечка, молочные (мороженое, соусы, молочные десерты и др.), мясные (колбасы, паштеты и др.) и другие продукты
- Диетическая продукция (с измененным углеводным профилем, спортивное питание и питание для контроля веса)
- Распылительная сушка пищевых компонентов
- Пищевые продукты с пониженным содержанием жировой фазы и/или сахара
- Микрокапсулирование, гранулирование пищевых компонентов и лекарственных средств





MultyDex[®] Brown

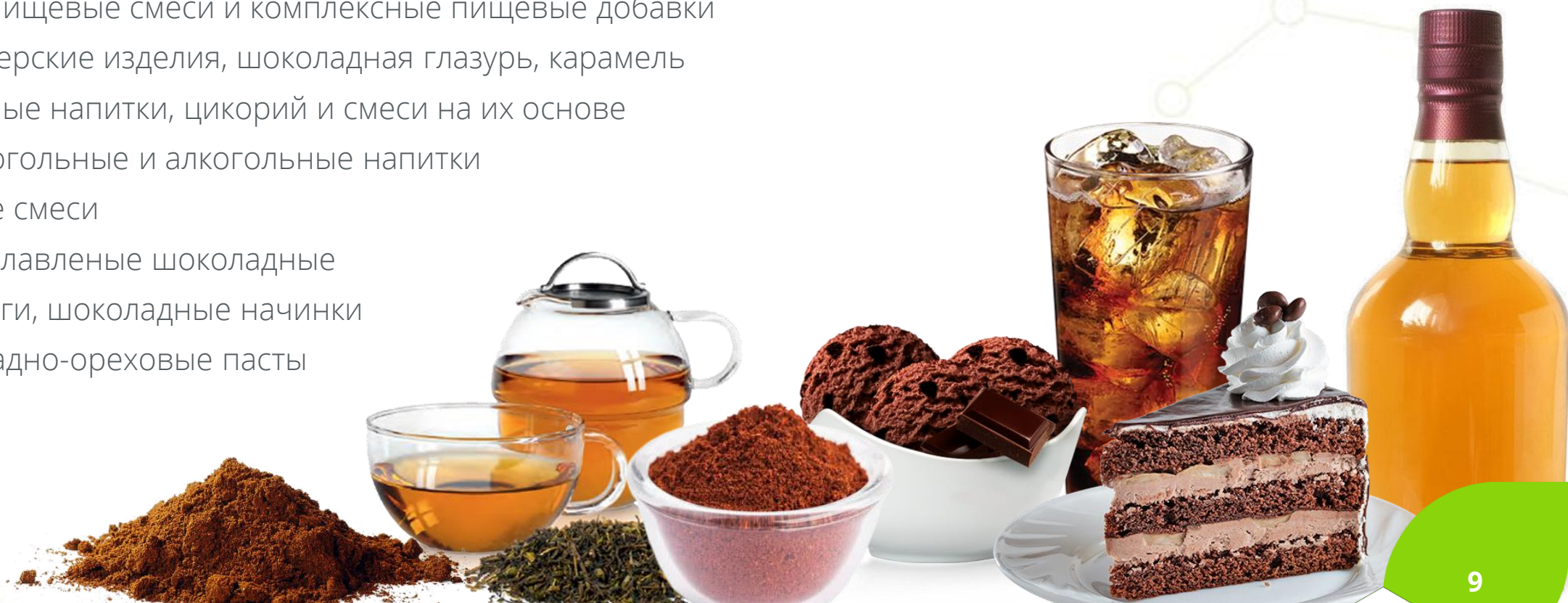
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

- ✦ Вырабатывается путем ферментативного гидролиза высокоочищенного крахмала
- ✦ Представляет собой порошок от коричневого до тёмно-коричневого цвета
- ✦ Имеет нейтральный вкус, без запаха
- ✦ Хорошо растворим в воде
- ✦ Оптимальный гранулометрический состав
- ✦ Глюкозный (декстрозный) эквивалент 18-20



СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ MultyDex® Brown

- ◊ Молочные продукты (шоколадное мороженое, соусы, шоколадные молочные десерты и др.)
- ◊ Сухие пищевые смеси и комплексные пищевые добавки
- ◊ Кондитерские изделия, шоколадная глазурь, карамель
- ◊ Кофейные напитки, цикорий и смеси на их основе
- ◊ Безалкогольные и алкогольные напитки
- ◊ Чайные смеси
- ◊ Сыры плавные шоколадные
- ◊ Топпинги, шоколадные начинки
- ◊ Шоколадно-ореховые пасты




ПРИМЕНЕНИЕ MultyDex® Brown

- ❖ Стабилизация, интенсификация цвета пищевых масс
- ❖ Регулирование структуры и консистенции
- ❖ Формирование гранулометрического состава
- ❖ Экономия сырьевых компонентов
- ❖ Снижение технологических затрат
- ❖ Улучшает стабильность при хранении
- ❖ Предотвращение кристаллизации сахарозы



ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА



Крахмал кукурузный (нативный)

- ✦ Вырабатывается путем механического извлечения из зерна кукурузы и тщательной очистки. Представляет собой порошок белого цвета
- ✦ Имеет нейтральный свойственный крахмалу запах
- ✦ Не содержит аллергенов
- ✦ Не модифицирован, не имеет индекса «Е»
- ✦ Обеспечивает «Зеленую этикетку» продуктам



СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ КРАХМАЛА КУКУРУЗНОГО

- ❖ Пищевая промышленность
- ❖ Сухие пищевые смеси и комплексные пищевые добавки
- ❖ Текстильная промышленность
- ❖ Целлюлозно-бумажная промышленность
- ❖ Фармацевтическое производство
- ❖ Производство косметики
- ❖ Комбикормовая промышленность
- ❖ Нефтедобывающая отрасль
- ❖ Производство строительных материалов



ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА



- ✦ Вырабатывается путем кислотной или ферментативной обработки высокоочищенного кукурузного крахмала
- ✦ Представляет собой густую вязкую жидкость от бесцветного до бледно-желтого цвета
- ✦ Имеет свойственный патоке вкус и запах
- ✦ Глюкозный (декстрозный) эквивалент от 25 до 95
- ✦ Не содержит аллергенов
- ✦ Регулируемый углеводный состав



ПРИМЕНЕНИЕ ПАТОКИ КРАХМАЛЬНОЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

Вид продукта	Кондитерские изделия	Хлебобулочные изделия	Кондитерские начинки, топпинги	Безалкогольные напитки	Алкогольные напитки	Молочные продукты (мороженое, соусы, молочные десерты и др.)
Патока низкосахаренная	●					●
Патока карамельная кислотная	●	●	●			●
Патока высокосахаренная	●	●	●	●	●	●
Патока мальтозная				●	●	



КЕЙС ПРИМЕНЕНИЯ МАЛЬТОДЕКСРИНА MultyDex®

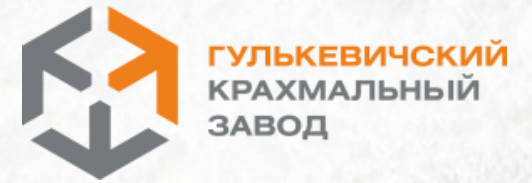
Производство мороженого



- ◊ Клиент, производительность 34 тыс.тонн/год
- ◊ Клиент применял глюкозные волокна по цене 2,08 доллара/кг (135 руб./кг)
- ◊ Объем затрат при дозировке 3 % и применении в 9,2 % от общей выработки - 12 555 тыс.руб./год (93 т/год)
- ◊ Проведен анализ взаимозаменяемости глюкозных волокон и мальтодекстрина **MultyDex® 18**
- ◊ Получена положительная рекомендация Института холода (ВНИХИ) по взаимозаменяемости продуктов в технологии мороженого
- ◊ Проведены экспериментальные производственные выработки и внедрение в рецептуры мороженого мальтодекстрина **MultyDex® 18**
- ◊ Получен экономический эффект от внедрения при цене мальтодекстрина **MultyDex® 18** - 60 руб./кг при том же объеме выработки, составивший 6 975 тыс. руб./год.



ГЛАВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА СОТРУДНИЧЕСТВА С НАМИ:



- ❖ Весь необходимый ассортимент – у одного производителя (мальтодекстрин, сухой глюкозный сироп, патока и другие продукты)
- ❖ Постоянное наличие товара на складе и минимальные сроки поставки
- ❖ Приемлемая и рыночно обоснованная цена, снижающая издержки производства
- ❖ Развитая сеть дистрибьюторов со складами по всей РФ
- ❖ Независимость производства от колебания курсов валют
- ❖ Дополнительный технологический сервис по внедрению и применению мальтодекстринов и сухих глюкозных сиропов MultyDex® на производстве Заказчика
- ❖ Индивидуальное предложение для каждого партнера





ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В ИННОВАЦИОННОМ ЦЕНТРЕ СКОЛКОВО

В августе 2018 года Крахмальный завод «Гулькевичский» открыл Представительство и начал создание R&D лаборатории в Инновационном Центре Сколково

ЦЕЛЬ – инновационное совершенствование производства и технологическая поддержка внедрения продукции



СЕРТИФИКАТЫ И СВИДЕТЕЛЬСТВА



Сертификат FSSC 22000

На производстве действует надежная система управления безопасностью пищевых продуктов



Сертификат NON-GMO

В производстве не используется сырье из генетически модифицированных организмов – подтверждено сертификатом NON-GMO



Сертификат ISO 22000

Система менеджмента качества соответствует требованиям мировых стандартов – сертификат ISO 22000-2005



Свидетельство Халяль

Продукция компании соответствует нормам и требованиям стандарта Халяль – свидетельство Халяль



Сертификат Кошерности

Продукция компании соответствует требованиям кашрута – сертификат Кошерности





**ГУЛЬКЕВИЧСКИЙ
КРАХМАЛЬНЫЙ
ЗАВОД**

Краснодарский край, Гулькевичский район, пгт.Красносельский, ул. Промышленная, д. 6.

+7 (86160) 3-08-73, 3-08-77

mail@kzg.ru

www.kzg.ru

Москва, Технопарк Сколково, оф. 2.162

+7 (495) 228-82-88

mail@multydex.ru

www.multydex.ru