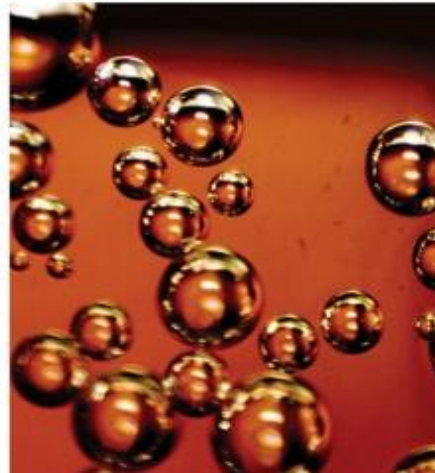


Luxomix[®]

natural color





За натуральностью – будущее!

Luxomix®

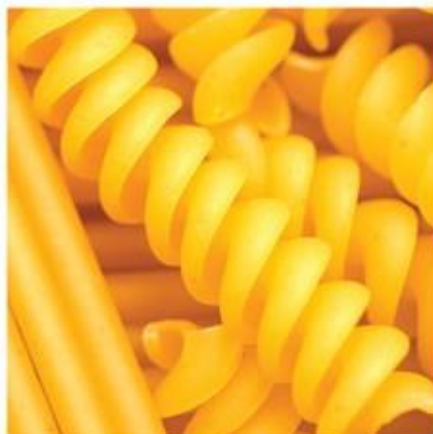
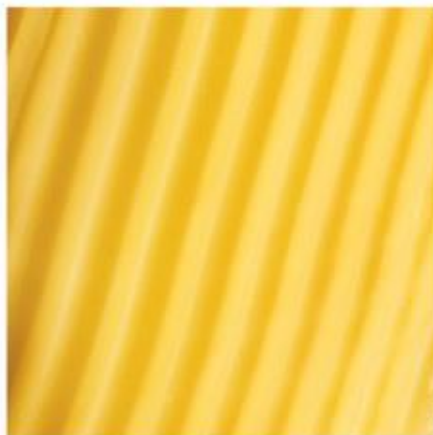
natural color

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	внешний вид	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
КУРКУМИН 0040	жидкость	водо- и жирорастворимый	лимонно-жёлтый	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки, масложировая, хлебопекарная, макароны	0,05 - 0,15

АННАТО-КУРКУМИН

смесевой желто-оранжевый краситель

■ выдерживает высокотемпературную обработку ■ обладает достаточной устойчивостью к окислению

название продукта	внешний вид	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
АННАТО-КУРКУМИН 0025	жидкость	жирорастворимый	желто-оранжевый	масложировая, кондитерская	0,001 - 0,05
АННАТО-КУРКУМИН 0026	жидкость	жирорастворимый	желто-оранжевый	масложировая, кондитерская	0,005 - 0,05

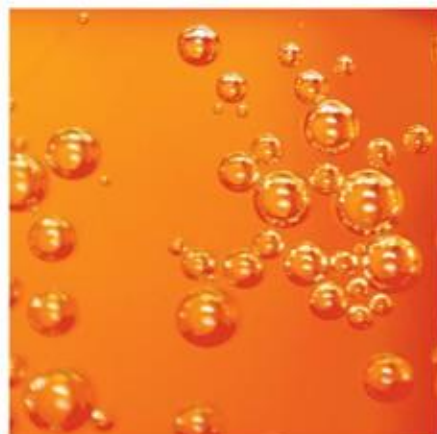


БЕТА КАРОТИН

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	внешний вид	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
БЕТА-КАРОТИН 0001	жидкость	жирорастворимый	жёлтый	масложировая, кондитерская, хлебопекарная	0,01 - 0,30
БЕТА-КАРОТИН 0002	жидкость	жирорастворимый	жёлтый	масложировая, кондитерская, хлебопекарная	0,01 - 0,20
БЕТА-КАРОТИН 0003	жидкость	жирорастворимый	жёлтый	масложировая, кондитерская, хлебопекарная	0,005 - 0,10
БЕТА-КАРОТИН 0004	жидкость	водорастворимый	жёлтый	молочная, безалкогольные напитки, кондитерская, хлебопекарная	0,003 - 0,05
БЕТА-КАРОТИН 0005	жидкость	водорастворимый	жёлтый	молочная, безалкогольные напитки, кондитерская, хлебопекарная	0,005 - 0,10
БЕТА-КАРОТИН 0008	порошок	водорастворимый	жёлтый	молочная, безалкогольные напитки, кондитерская, хлебопекарная	0,005 - 0,10

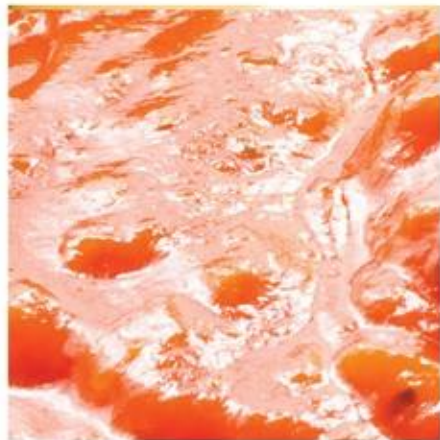


АННАТО

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	внешний вид	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
АННАТО 0020	жидкость	водорастворимый	жёлто-оранжевый	мясная, молочная, сыр, кондитерская	0,005 - 0,10
АННАТО 0021	жидкость	водорастворимый (кислотоустойчив)	жёлто-оранжевый	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки, хлебопекарная	0,005 - 0,10
АННАТО 0023	жидкость	водорастворимый (кислотоустойчив)	оранжевый	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки	0,05 - 0,10
АННАТО 0024	жидкость	водорастворимый	жёлто-оранжевый	молочная, кондитерская, хлебопекарная, мясная	0,01 - 0,15
АННАТО 0027	жидкость	жирорастворимый	желто-оранжевый	масложировая, жировые начинки, жировые и сахарные глазури	0,005 - 0,05

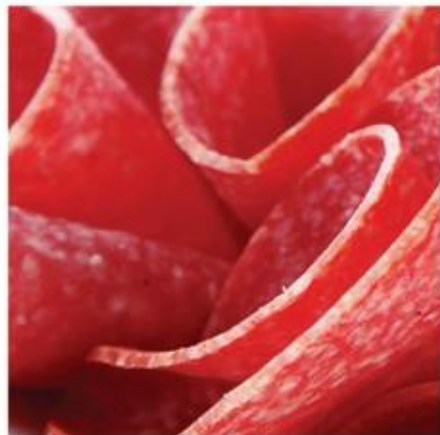


ПАПРИКА

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

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

название продукта	внешний вид	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
ПАПРИКА 0011	жидкость	жирорастворимый	оранжевый	масложировая, кондитерская, сыр, мясная, рыбная	0,02 - 0,05
ПАПРИКА 0012	жидкость	водо- и жирорастворимый	оранжевый	масложировая, молочная, мороженое, кондитерская, сыр, мясная, рыбная	0,03 - 0,10
ПАПРИКА 0013	жидкость	водорастворимый	оранжевый	масложировая, молочная, кондитерская, сыр, мясная, рыбная	0,03 - 0,10
ПАПРИКА 0014	жидкость	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	внешний вид	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
КАРМИН 0030	жидкость	водорастворимый	малиновый	молочная, кондитерская, мясная, безалкогольные напитки	0,02 - 0,20
КАРМИН 0031	жидкость	водорастворимый (кислотоустойчив)	малиново-черничный	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки	0,02 - 0,20
КАРМИН 0032	жидкость	водорастворимый	клубничный	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки	0,02 - 0,20
КАРМИН 0033	жидкость	жирорастворимый	красный ягодный	кондитерские глазури, масложировая, пирожные	0,01 - 0,25
КАРМИН 0035	жидкость	водорастворимый	малиновый	молочная, кондитерская, мясная, рыбная, безалкогольные напитки	0,01 - 0,10
КАРМИН 0036	жидкость	водорастворимый	от малинового до клубничного в зависимости от кислотности	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки	0,01 - 0,05
КАРМИН 0038	жидкость	вододисперсный	от малиново-красного до клубнично-красного	молочная, кондитерская, мясная, рыбная, соусы	0,02 - 0,20
КАРМИН 0233	жидкость	вододисперсный	от малиново-красного до клубнично-красного	мясная молочная, кондитерская, мясная, рыбная, соусы	0,02 - 0,20
КАРМИН 0235	жидкость	водорастворимый	малиновый	молочная, кондитерская, мясная, рыбная, безалкогольные напитки	0,02 - 0,20
КАРМИН 1131	порошок	водорастворимый	холодный красный цвет	мясная, рыбная, безалкогольные напитки	0,06 - 0,15
КАРМИН 1133	порошок	водорастворимый	красный цвет	мясная, рыбная, безалкогольные напитки	0,06 - 0,15
КАРМИН 1136	порошок	водорастворимый	от оранжево-красного до красного	мясная, рыбная, безалкогольные напитки	0,06 - 0,15



АНТОЦИАНИН

антоцианин получают из выжимок винограда красных сортов, а также 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	внешний вид	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
АНТОЦИАНИН 0050	жидкость	водорастворимый	красно-фиолетовый	виноматериалы, лимонады, напитки, соки, йогурты, фруктовые добавки, мороженое, кондитерские изделия, желе, десерты	0,05 - 0,30
АНТОЦИАНИН 0051	жидкость	водорастворимый	красно-фиолетовый	безалкогольные напитки, соки, молочная, кондитерская	0,01 - 0,10

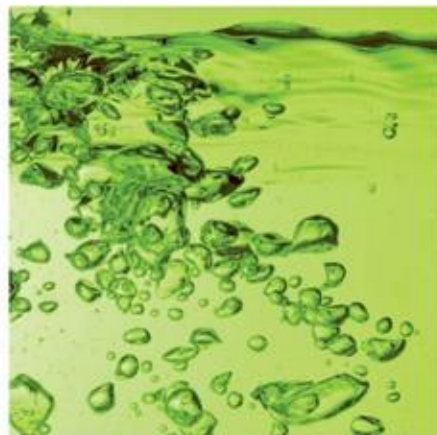
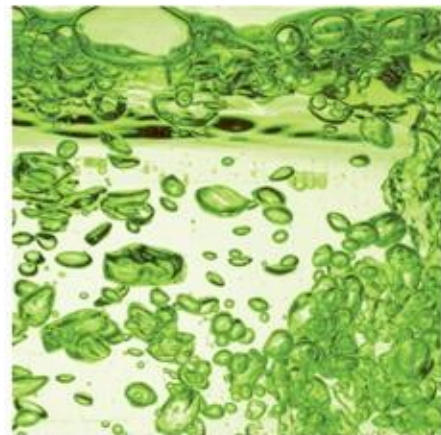
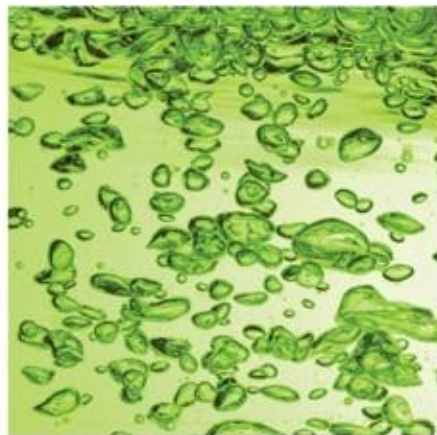


СПИРУЛИНА

синий краситель, разработанный на основе фикоцианина – синего пимент-белкового комплекса сине-зеленой водоросли спирулины

- является водорастворимым пищевым красителем
- представлен в жидком и сухом виде
- безопасен для здоровья человека

название продукта	внешний вид	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
СПИРУЛИНА 0070	жидкость	водорастворимый	синий	молочная, кондитерская	0,10 - 1,50
СПИРУЛИНА 0071	порошок	водорастворимый	синий	молочная, кондитерская	0,50 - 1,50
СПИРУЛИНА 0072	порошок	водорастворимый	синий	молочная, кондитерская	0,05 - 1,00

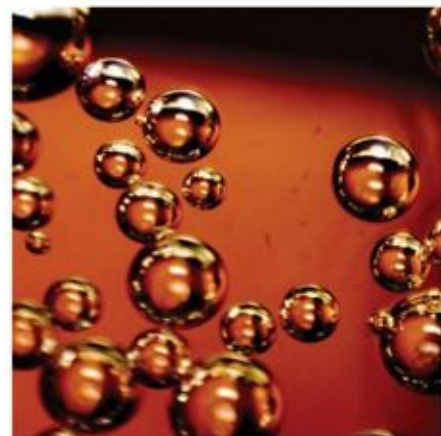
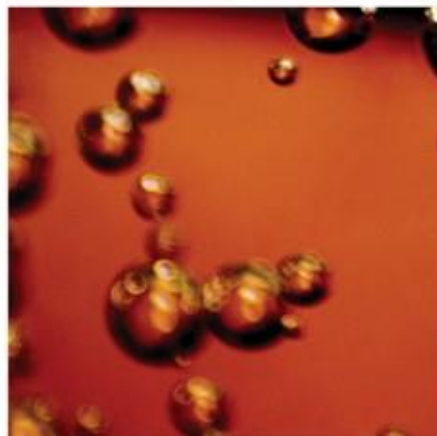


ХЛОРОФИЛЛ

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	внешний вид	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
ХЛОРОФИЛЛ 0041	жидкость	водо- и жирорастворимый	жёлто-зелёный	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки, хлебопекарная	0,05 - 0,15
ХЛОРОФИЛЛ 0042	жидкость	водорастворимый	зелёный	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки	0,05 - 0,10
ХЛОРОФИЛЛ 0043	жидкость	водорастворимый	зелёный	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки	0,01 - 0,10
ХЛОРОФИЛЛ 0044	жидкость	водо- и жирорастворимый	фисташковый	молочная, кондитерская, безалкогольные напитки	0,01 - 0,10



САХАРНЫЙ 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	внешний вид	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
САХАРНЫЙ КОЛЕР E150A	жидкость	водорастворимый	коричневый	корма для домашних животных, брэнди, ароматизированные продукты, фармацевтические препараты, пищевые продукты	0,05 - 0,50
САХАРНЫЙ КОЛЕР E150A	порошок	водорастворимый	коричневый	сухие напитки, газированные напитки, супы, соусы, фармацевтические препараты, корма для домашних животных, вареная сгущенка, начинки, хлеб, бисквиты, вафли	0,08 - 0,50
САХАРНЫЙ КОЛЕР E150C	жидкость	водорастворимый	коричневый	пиво, винный уксус, супы, жидкие экстракты дрожжей, хлеб, бисквиты, вареная сгущенка, начинки, корма для домашних животных	0,02 - 0,50
САХАРНЫЙ КОЛЕР E150C	порошок	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
САХАРНЫЙ КОЛЕР E150D	жидкость	водорастворимый	коричневый	сухие напитки, газированные напитки, супы, соусы, фармацевтические препараты, корма для домашних животных, вареная сгущенка, начинки, хлеб, бисквиты, вафли	0,08 - 0,50
САХАРНЫЙ КОЛЕР E150D	порошок	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	внешний вид	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
ОКСИД ЖЕЛЕЗА 0065	порошок	жиродисперсный	коричневый	жировые и сахарные глазури, печенье, бисквиты, фармацевтика	0,01 - 0,10
ОКСИД ЖЕЛЕЗА 0165	порошок	жиродисперсный	черный	жировые и сахарные глазури, печенье, бисквиты, фармацевтика	0,01 - 0,10
ОКСИД ЖЕЛЕЗА 0265	порошок	жиродисперсный	желтый	жировые и сахарные глазури, печенье, бисквиты, фармацевтика	0,01 - 0,10
ОКСИД ЖЕЛЕЗА 0365	порошок	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; диспергируется в водных и жирных средах
- химически инертен, нечувствителен к свету и нагреванию позволяет отбеливать и при необходимости замутнять продукт

название продукта	внешний вид	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
ДИОКСИД ТИТАНА 0062	жидкость	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	порошок	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	внешний вид	растворимость	цвет в продукте	применение в отраслях пищевой промышленности	дозировка, %
РАСТИТЕЛЬНОЙ УГОЛЬ 0060	жидкость	вододисперсный	черный	сахаристые и мучные изделия, бисквиты, украшения и глазури, шоколад, имитированная черная икра	0,05 - 0,50
РАСТИТЕЛЬНОЙ УГОЛЬ 0061	порошок	жиродисперсный	черный	сахаристые и мучные изделия, бисквиты, украшения и глазури, шоколад, имитированная черная икра	0,01 - 0,10

Натуральные красители Luxomix® Вы можете приобрести у официального дистрибьютора - компании «Модерн Продукт»:

- г. Санкт-Петербург
5-я линия В.О., д.68, корп.2В, офис 343
тел. +7 (911) 757-28-50
тел. +7 (905) 222-36-63

www.modern-products.ru
www.luxomix.ru



