

Сливки сухие растительные

Биокрим[®]

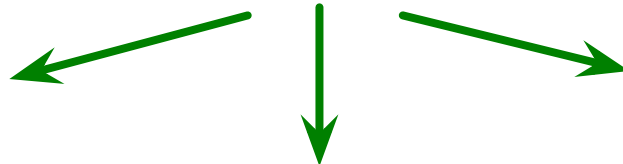
История развития компании

- **ЗАО «АЛЕВ»** было образовано **23 сентября 1994 г.**
- **1994-1995гг.** Экспорт казеина.
- **1997г.** Приобретение производственных площадей в г.Димитровграде и монтаж линии фасовки масла.
- **1999-2000гг.** Приобретение пакета акций ОАО Маслосырзавод «Кошкинский». Начало развития этого предприятия. Реконструкция производства. Освоение производства твердых сычужных сыров.
- **2002г.** Приобретение нового оборудования - «соевой коровы». На базе МСЗ «Кошкинский» организуются цеха по производству соевого молока и соевых продуктов. Начало выпуска соевой продукции.
- **2003-2004гг.** Начало производства сухих смесей. Начало производства соевых напитков.
- **2005г.** Приобретение и реконструкция ООО МК «Заволжский».
- **2005г.** Запуск на МК «Заволжский» уникального оборудования английской фирмы «APV» для производства продуктов детского питания
- **2006г.** Приобретение крупнейшего в центральном регионе производителя соевых продуктов – ООО «Флора».
- **2007 г.** Получение сертификата соответствия системы менеджмента качества требованиям **ИСО 9001: 2000 (К №07851 от 04.05.2007г.)**
- **2008 г.** Запуск производства первых функциональных йогуртов в России под торговой маркой «Normula».
- **2008 г.** Ввод в эксплуатацию крупнейшего в Европе комплекса по производству сухих сливок.

Производственные площадки ЗАО «Алев» в настоящее время

**В состав Агропромышленного
Союза ЗАО «Алев» входят:**

*Молочный Комбинат
«Заволжский»
г. Ульяновск*



*ОАО Маслозавод
«Кошкинский»
Самарская область*

***ЗАО «АЛЕВ»
г. Димитровград***

- В компании работает более 1000 человек.*
- АПС «АЛЕВ» производит более 50 тысяч тонн продукции ежегодно.*

Основные виды выпускаемой продукции

- **Молочная продукция:**
 - ✓ Цельно и кисломолочная продукция
 - ✓ Масла и спрэды
 - ✓ Сыры
 - ✓ Творог
- **Детское питание:**
 - Молоко
 - Творог
 - Кефир
- **Соевые продукты:**
 - Майонезы
 - Соусы
 - Тофу
 - Напитки на основе соевого молока
- **Сухие индустриальные продукты для пищевой промышленности:**
 - Сухие сливки растительные
 - Сухое обезжиренное и цельное молоко
 - Сыворотка молочная сухая подсырная
 - Сухие функциональные смеси

Основные бренды компании

- Основные бренды компании:

Кошкинское, Заволжский, Флора, Normila, Protix, Биокрим®



Агропромышленный Союз "АЛЕВ"

Краткая информация по производству сливок «Биокрим»[®]

- **Сливки Биокрим[®] производятся на уникальном сушильном комплексе распылительного типа (оборудование изготовлено итальянской компанией ICF & Welko SpA).**
- **Высокая производительность –до 13 тыс. тонн в год.**
- **Уникальная технология сушки, позволяющая увеличивать растворимость и смачиваемость сливок.**
- **В состав сушильного комплекса входит автоматическая мойка оборудования, что обеспечивает отличные показатели по микробиологии**
- **Автоматизированный контроль технологических режимов.**

Запуск комплекса по производству сухих сливок, январь 2009



Генеральный директор ЗАО «Алев» Загоруйко В.В.
Губернатор Ульяновской области Морозов С.И.
Министр сельского хозяйства Ульяновской области Якунин А.И.
Президент ЗАО «Алев» Заптаров К.И.
Мэр г.Ульяновск Ермаков С.Н.
Председатель законодательного собрания Зотов Б.И.



Президент ЗАО «Алев» Заптаров К.И.
Председатель законодательного собрания Зотов Б.И.
Губернатор Ульяновской области Морозов С.И.
Мэр г.Ульяновск Ермаков С.Н.



Генеральный директор
ЗАО «Алев» Загоруйко В.В.
Мэр г.Ульяновск Ермаков С.Н.
Губернатор Ульяновской области Морозов С.И.



Губернатор Ульяновской области Морозов С.И.

Запуск комплекса по производству сухих сливок, январь 2009



Сушильный комплекс



Генеральный директор ЗАО «Алев» Загоруйко В.В.

Растительные сливки «Биокрим»[®]

Сливки представляют собой высушенный продукт гомогенизированной смеси: коровьего молока и растительных жиров. Готовая рецептурная смесь высушивается на распылительной сушилке параллельного потока. Полученный продукт представляет собой жировые капельки, покрытые матрицей из эмульгаторов и водорастворимых компонентов, благодаря чему, сухие сливки прекрасно растворяются в воде.

В качестве растительного жира могут быть использованы различные жиры как лауринового, так и нелауринового типа в зависимости от пожеланий клиента. В состав сливок входят также углеводы, такие как глюкоза, мальтоза и декстрины.

Сливки обладают приятным молочно-сливочным вкусом, отличным забеливающим эффектом.

В зависимости от сферы применения сливки выпускаются с различной жирностью от 25% до 55%. Сливки с жирностью 25-35% рекомендуются для производства кофе 3 в 1, напитков, кондитерских изделий и каш. Сливки с жирностью 35-55% рекомендуются для производства соусов, супов, пюре и мучных кондитерских изделий.

Растительные сливки «Биокрим»[®]

Физико-химические показатели

Содержание жира, %	25,0 – 55,0
Содержание белка, %, не менее	5,0
Массовая доля влаги, %, не более	4,0
Кислотность, °T	10,0
Растворимость, %, не менее	98
Показатель насыпной плотности (г/л)	600

Органолептические показатели

Вкус и запах	Сливочный, слегка сладковатый, характерный для данного вида продукции, без посторонних привкусов и запахов.
Консистенция	Мелкодисперсный или агломерированный сухой порошок. Допускается наличие комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии.
Цвет	Белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Условия и сроки хранения:

T = 0°C до 25°C и относительной влажности не выше 85 % в течение 24 месяцев.

Использование сливок «Биокрим»[®]



Кофе 3 в 1 , какао, чай

Кондитерские изделия



*Продукты быстрого приготовления
(соусы, каши, пюре)*

*Ликероводочные изделия
(ликеры, коктейли)*



Преимущества использования сливок «Биокрим»[®]

- Высочайшее качество – соответствуют Европейским аналогам.
- Значительные сроки годности сухих сливок по сравнению с сухим молоком за счет замещения молочного жира растительным.
- Возможность изготовления сливок на заказ с использованием пальмового или кокосового масла.
- Полная моментальная растворимость в воде.
- Удобство в применении – не пылят в ходе технологического процесса.
- Не комкуются.
- Придают готовым продуктам молочно-сливочный вкус.
- Использование сливок с высокой жирностью (от 40%) позволяет получать изделия нового качества:
 - конфетные массы и жировые начинки более пластичные
 - мучные изделия приобретают развитую мелкопористую структуру
- Отличный забеливающий эффект.
- Конкурентная цена .
- Наличие разветвленной дистрибьюторской сети .

Область применения

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Шоколадные изделия, глазури

Кондитерские плитки

Глазурь



Сахаристые изделия

Пралиновые конфеты

Сбивные конфеты

Начинки для карамели



Мучные изделия

Печенье:
- сахарное
- сдобное
- крекер

Вафли
(начинка)

Пряники



Хлебобулочные изделия

Батоны

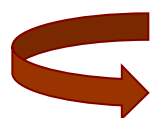
Слойки

Слоеные изделия

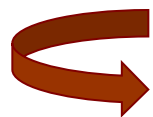


Рекомендации по использованию сливок в кондитерской промышленности

Внесение в рецептуру как отдельное сырье

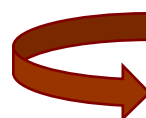


В дозировке 80-200 кг
в пралине,
жировые начинки, глазури

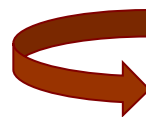


В дозировке до 20 кг
в мучные кондитерские
изделия (пряники, печенье,
х/б)

Создание новых рецептов
(замена сухого молока)



СЦМ (замена 1:1)



СОМ с пересчетом по жирности

Применение сливок «Биокрим»[®] при производстве мучных изделий

(печенье, пряники, кексы, х/б)

- Улучшается структура, изделия более рассыпчатые и мягкие (при использовании сливок 40%)
- Увеличивается пористость и намокаемость (при использовании сливок 40%)
- Структура изделий остается без изменений (при использовании сливок 25%)

***Применение сливок «Биокрим»[®]
при производстве жировых начинок, пралине,
конфетных масс, в т.ч сбивных.***

- При замене СЦМ на сливки 25% не меняется консистенция начинки
- При необходимости увеличения пластичности начинки вводить заменять СЦМ на сливки 40%

Вопросы-ответы

Вопрос:

В рецептурах заложено СЦМ, какие сливки лучше применять?

Ответ:

- Рекомендуем применять сливки 25% , замена 1:1-если хотим получить готовый продукт без изменений, либо использовать сливки с жирностью 40%, если есть необходимость в изменении структуры изделий.
- Внести изменения в рецептуры (замена сырья)

Вопрос:

В рецептурах заложено СОМ, какие сливки лучше применять?

Ответ:

- При небольшой дозировке СОМ использовать сливки 25% жирности , замена 1:1 (изменения физико-химических показателей готового продукта будут ничтожно малы)
- При большой дозировке СОМ использовать сливки 25% с пересчетом по жиру

Вопрос:

В рецептурах заложены молочные сливки, какие сливки «Биокрим»® лучше применять?

Ответ:

- Использовать сливки 40% жирности как замена 1: 1



АПС «АЛЕВ» гарантирует

- *Высокое качество поставляемой продукции*
- *Индивидуальный подход к каждому клиенту*
- *Профессиональные консультации технологов (включая оптимизацию рецептур)*
- *Точные расчеты экономической эффективности использования сухих сливок для Вашего конкретного продукта*
- *Разработку нормативно-технической документации*
- *Технологические инструкции по применению*
- *Бесплатные образцы*

Технологическая поддержка

- *АПС «Алев» предоставляет на бесплатной основе Технические Условия на следующие виды продукции (с использованием функциональных смесей и растительных сливок)*
- *ТУ 9131-001-99022892-07 «Печенье»*
- *ТУ 9130-002-99022892-07 «Вафли и торты вафельные»*
- *ТУ 9123-003-99022892-07 «Конфеты глазированные»*
- *ТУ 9121-004-99022892-07 «Карамель»*
- *ТУ 9125-005-99022892-07 «Шоколад, шоколадные изделия и полуфабрикаты»*
- *ТУ 9116-006-99022892-2007 «Изделия сдобные хлебобулочные»*
- *ТУ 9114-007-99022892-2007 «Хлеб из пшеничной муки»*
- *ТУ 9226-008-99022892-07 «Сгущенка с сахаром вареная»*
- *ТУ 9222-009-99022892-07 «Сметанный продукт растительно-сливочный» «Сметанка «Деревенская»*

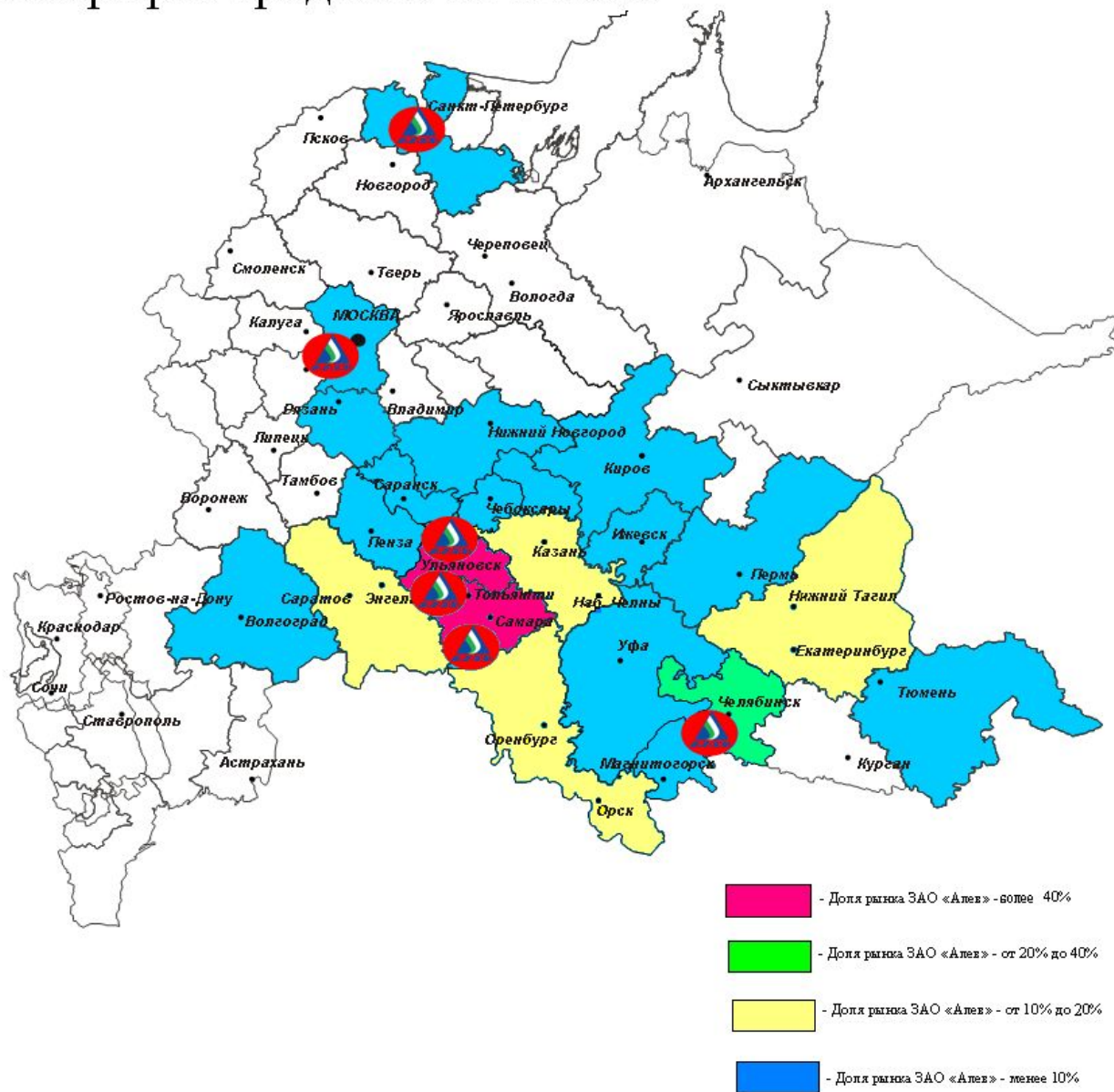
Наши партнеры

ЗАО «Алев» является поставщиком таких предприятий, как:

- *Холдинг «Объединенные кондитеры»
(г. Москва, г. Н.Новгород, г. Тамбов, г. Пенза)*
 - *ЗАО «Очаково» (г.Москва)*
 - *ОАО «Хлебпром» (г. Москва)*
- *Кондитерское объединение «СладКо» (г. Ульяновск)*
 - *ЗАО «Русский бисквит» (г. Череповец)*
 - *ОАО «Сладонеж» (г. Омск)*
 - *ООО «Русская КФ» (г. Москва)*

*и многих других, расположенных
по всей территории РФ и за ее пределами.*

География продаж ЗАО «Алев»



Дилеры ЗАО «Алев»

- **Нижний Новгород – ООО «Флорум НН»**
(Ген. директор Федорова Наталья Анатольевна,
т./ф.: (831) 272-19-24, 229-30-01, e-mail: florum-nn@mail.ru)
- **Екатеринбург – ООО «Акрон»**
(Ген. директор Булыгин Александр Васильевич,
т./ф.: (343) 378-04-09, 378-32-32, e-mail: alevko@convex.ru)
- **Новосибирск – ООО «Сибгранд»**
(Ген. директор Прошкин Николай Константинович,
т./ф.: (383) 271-22-42, 204-22-28, e-mail: grandsib@sibmail.ru)
- **Пенза – ООО «Компания «Дукат»**
(Ген. директор Трофимов Михаил Викторович,
т./ф.: (8412) 35-35-33, 35-20-40, e-mail: dykat@sura.ru)
- **Челябинск – ООО «Аромарос-Урал»**
(Ген. директор Селиванов Дмитрий Петрович,
т./ф.: (351) 252-71-98, 271-92-93, e-mail: areal@benet.ru)



Агропромышленный Союз «АЛЕВ»

ЗАО «Алев»

432072, г. Ульяновск, 14-й Инженерный проезд д.9

Руководитель направления : Егоров Андрей Анатольевич

т./ф.: (8422) 25-02-41, 25-00-41

e-mail: egorov@umkz.alev.ru

www.ingex.ru; www.alev.ru

Спасибо за внимание!