



DÖHLER GROUP

Системы покрытий

WE BRING IDEAS TO LIFE.

Döhler глобальный производитель,
и поставщик

**Натуральных ингредиентов,
Систем ингредиентов
И комплексных решений**

Для индустрии продуктов питания и напитков.



Мы воплощаем идеи в жизнь!

Наши приложения для Напитков и продуктов питания

**Алкогольные
напитки**



**Безалкогольные
напитки**



**Моро-
женое**



**Закуски, супы,
соусы**

Выпечка



**Моро-
женое**



**Кондитерские
изделия**

Натуральные ароматизаторы
и экстракты



Злаковые и солодовые
ингредиенты



Натуральные
красители



Покрyтия



Молочные/не молочные
ОСНОВЫ



Широкий ассортимент
СОКОВ



Фруктовые наполнители
и кусочки



Подслащивающие
решения



Сублимированные
кусочки и гранулы



Протеины и волокна



Широкий спектр ингредиентов
для пищевой промышленности

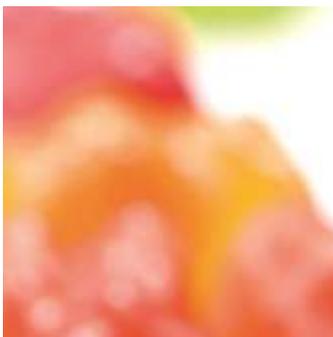
Уникальные **комплексные**
решения

Покрyтия для кондитерских изделий



Антислеживатели для жевательных конфет и желе

Разделение и блеск



Глянцеватели

Защита и блеск



Антислеживатели для лакрицы

Разделение и блеск

Глазирователи для шоколада

Блеск



Покрyтия для сахаристых драже

Защита, блеск и скольжение



Системы покрытия для шоколадных поверхностей



**Полирующие и глазирующие системы
для шоколада**

Полирователи для шоколада и кондитерской глазури

Подходит для:

Все виды шоколада и конфет с шоколадным покрытием

Описание
продукта:

Полирователь: Готовое к использованию решение /эмульсии съедобные пленкообразователи в растворителе (вода)
Глазирователи: Шеллак и альтернативы (растворитель этанол или изопропанол)

Свойства
продукта:

Обеспечивает длительный и устойчивый блеск
Устойчивый к стиранию (напр. при транспортировке)
Не влияет на конечный вкус продукта
Применим в различных условиях производства
Короткое время полировки (менее 20 мин)

Свойства продукта



Полирователи для шоколада и кондитерской глазури

Функции

Шоколадный полирователь:	Блеск
Глазиратор:	Защита и блеск

Дозировка

Шоколадный полирователь:	до 0,6%
Кондитерская глазурь:	до 0,15 %

Процесс и время

2 аппликации:
Шоколадный полирователь, а затем шоколадная глазурь. Время: 20 минут при оптимальных условиях

Сертификация

Kosher	– одобрен (если это допускает продукт)
Halal	– одобрен (если это допускает продукт)
RSPO	– доступно (MB)

Know-How в применении

Процесс покрытия шоколада

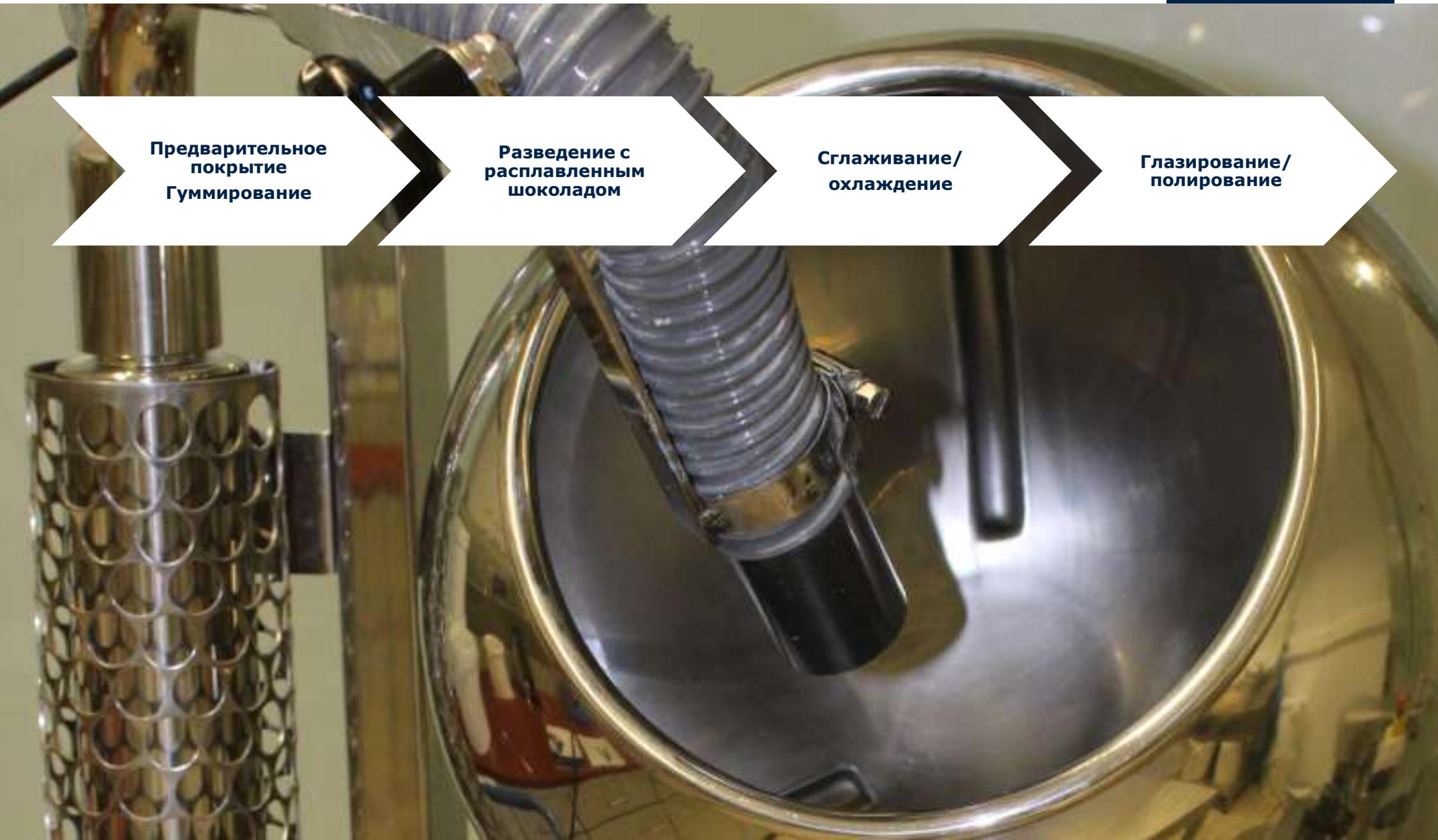


**Предварительное
покрытие
Гуммирование**

**Разведение с
расплавленным
шоколадом**

**Сглаживание/
охлаждение**

**Глазирование/
полирование**



Рекомендуемые условия



Полирователи для шоколада

Тип шоколада	Температура воздуха	Относительная влажность воздуха	Температура поверхности покрываемого продукта	Поток воздуха / 100 кг емкость
Тёмный шоколад	14 - 16 °C	40 - 50 %	≤ 18 °C	5 - 6 м³/мин
Молочный шоколад	12 - 14 °C	40 - 50 %	≤ 16 °C	5 - 6 м³/мин
Белый шоколад/ йогуртовое покрытие	10 - 12 °C	40 - 50 %	≤ 14 °C	5 - 6 м³/мин
Миксованое покрытие	10 - 12 °C	40 - 50 %	≤ 12 °C	5 - 6 м³/мин
CBR – жировые покрытия	≤ 10 °C	40 - 50 %	≤ 10 °C	5 - 6 м³/мин

Внешние условия при полировке

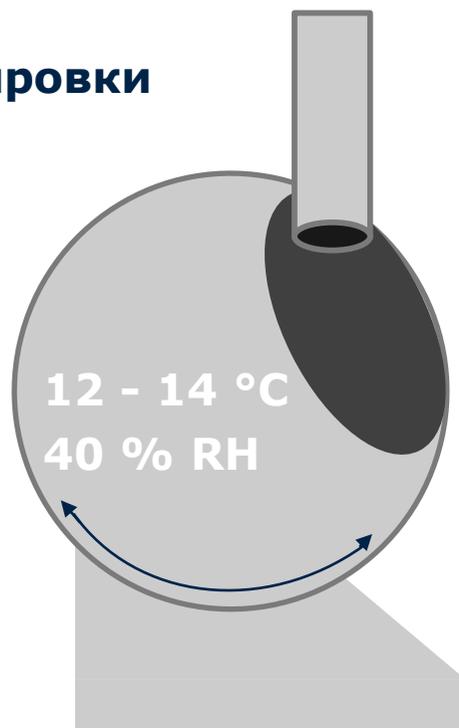
На примере молочного шоколада



Зона покрытия и полировки

17 - 19 °C

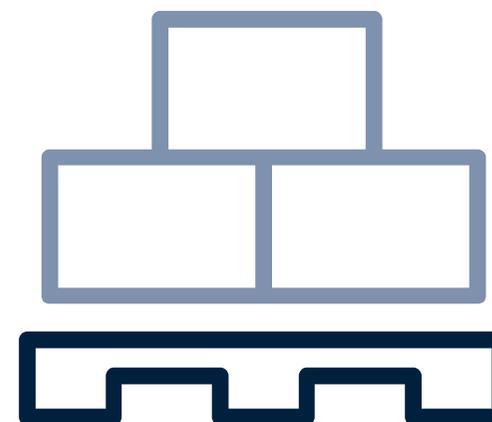
40 - 50% RH



Зона упаковки

20 - 24°C

40 - 50% RH



Шоколадные полирователи

Шоколадные полирователи – это съедобные пленкообразователи, предназначенные для создания блеска на изделиях с шоколадным покрытием.



Шоколадные полирователи

Высокая эффективность

Блеск

Портфолио
продуктов

- 8.57657 Шоколадный полирователь (E 414)
(не содержит масла, консервант - этанол)
- 8.82294 Шоколадный полирователь С (E 202, E 414)
(масло кокосовое/рапсовое, консервант - сорбат)
- 8.75325 Шоколадный полирователь (на основе тапиоки, E 202)
(не содержит масла, консервант - сорбат)
- 8.96379 Шоколадный полирователь С (E 202, E 414, E 1200)
(кокосовое масло, на основе полидекстрозы)

Кондитерская глазурь

Кондитерские глазури – это шеллаковые покрытия, предназначенные для блеска и защиты поверхности от высокой влажности и других воздействий окружающей среды



Кондитерские глазури на основе шеллака

Высокая эффективность

Блеск

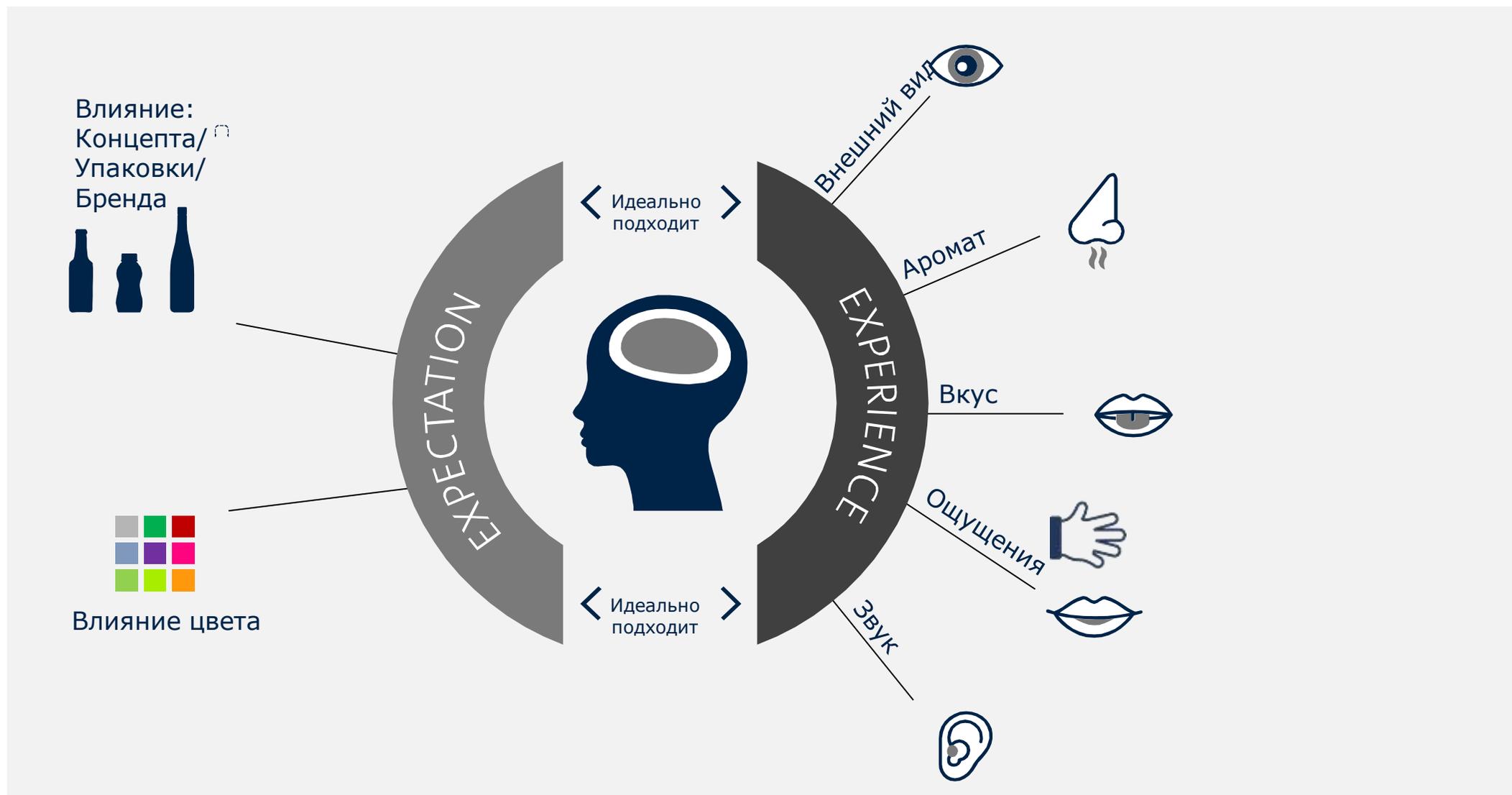
Портфолио
продуктов

8.31531 Кондитерская глазурь С (содержит Е 904)
(масло кокоса/ рапсовое)

8.70269 Кондитерская глазурь С
(содержит Е 472а, Е 904)

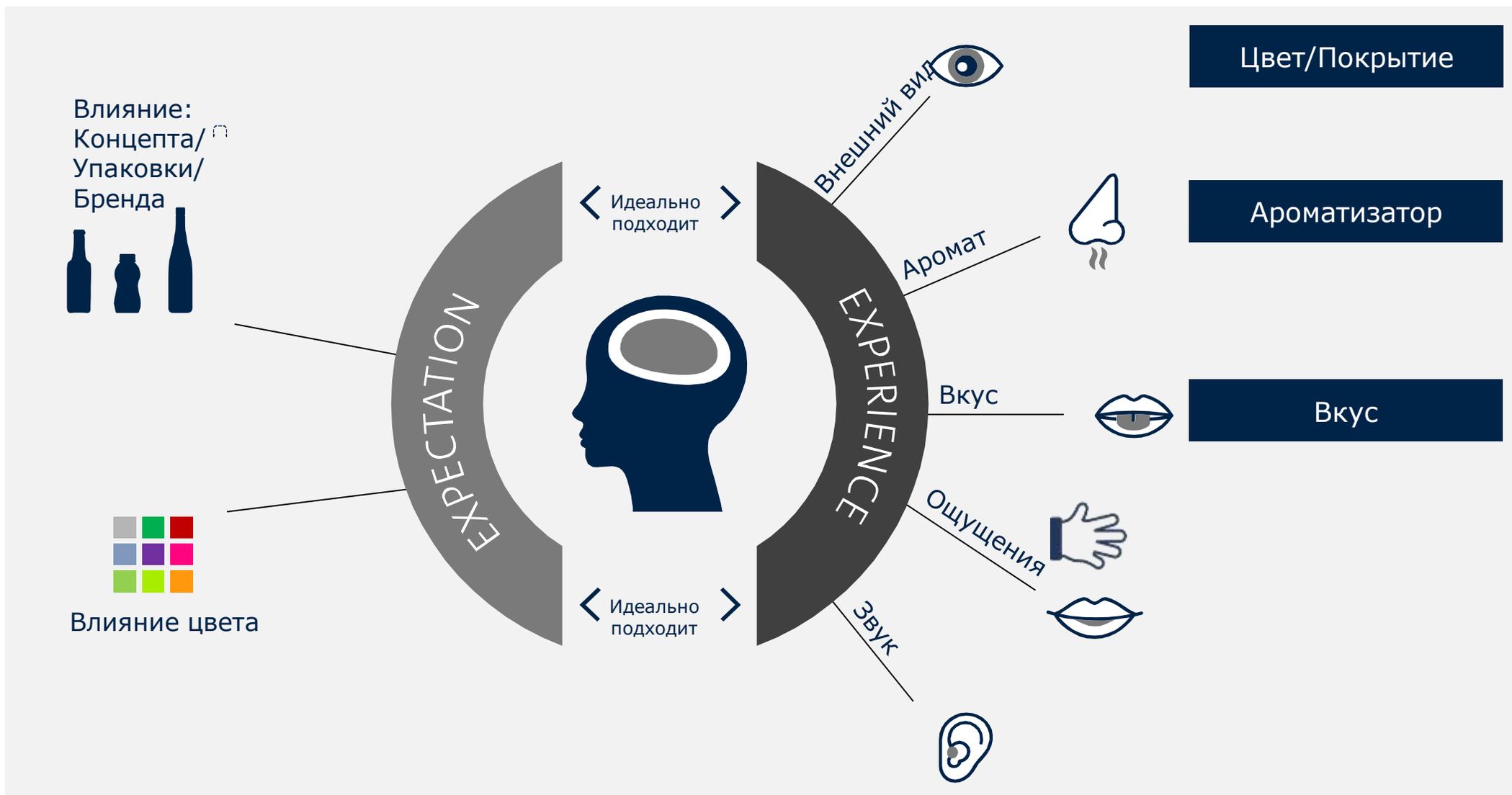


Мульти-Сенсорный опыт Döhler™



Мульти-Сенсорный опыт Döhler™

Следуя нашим ощущениям...



Мульти-Сенсорный опыт Döhler™

Следуя нашим ощущениям...

Вкусы: лесной орех покрытый:

- Белый шоколад плюс краситель
- Белый шоколад плюс ароматизатор (порошковый) и краситель (порошковый) (применяется в сочетании с шоколадным полирователем)







Выбор цвета и Стабильность цвета

Основные натуральные пищевые красители



Антоцианы

Свойства и преимущества продукта



**Антоцианы
из:**

**Чёрной
моркови**



Цвет при pH 3,0

Светостойкость



Особенности



Каротиноиды

Свойства и преимущества продукта



Каротиноиды из:

Каротинов

Цвет



Светостойкость



Особенности

Красные каротины: цвет меняется от красного до оранжевого при высоком содержании ароматизаторов и масел в компаундах



Сафлор

Свойства и преимущества продукта



**Краситель
из:**

Сафлора

Цвет



Светостойкость



Особенности

Специфический
вкус при больших
дозировках

Бетанин

Свойства и преимущества продукта



Бетанин из:

Свеклы

Цвет



Светостойкость



Устойчивость к нагреванию



Окрашивание продуктов в коричневый

Свойства и преимущества продукта



**Коричневый
из:**

**Красящего
солодового
экстракта**



Цвет при pH 3,0

Стойкость цвета
С 200 мг/л аскорбиновой
кислоты



EBC

8.000-16.000



Powder

Liquid

Sugar Polishes & Glazes

Brightening Natural Colours for sweet dragees

Adding to the food mix in the production of dragees, the colour of each dragee depends on the quality of the sugar powder used. Each one can be used in the liquid or powder form. The liquid form is used for the liquid dragees and the powder form is used for the powder dragees.

Together with our **Stabilizers White** the liquid dragees are stabilized for a longer time.

Product	Art. No.	App.	Use	Features
Sugar Polish	200111	LIQ	LIQ	Acidulated product of white granulated sugar
Stabilizer White 1	200112	LIQ	LIQ	Acidulated product of white granulated sugar
Stabilizer White 2	200113	LIQ	LIQ	Acidulated product of white granulated sugar
Stabilizer White 3	200114	LIQ	LIQ	Acidulated product of white granulated sugar
Stabilizer White 4	200115	LIQ	LIQ	Acidulated product of white granulated sugar

Orange Delight &

Natural yellow and orange colours

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

These natural colours are made from the natural orange juice. They are used for the liquid dragees and the powder dragees.

Покрытия улучшают качество итогового продукта. Помимо традиционных функций, таких как: блеск, разделение, защита от повреждений, может повысить доверие потребителя к продукту.





Большое спасибо за Ваше внимание!

Kukowski, Wilfried

DÖHLER GMBH

Business Development Manager

BU Coatings

+49 (176) 1529-2647 Geschäftlich

+49 (176) 15292647 Mobiltelefon

Wilfried.Kukowski@doehler.com