

Solpro^o

Amidex

НОВИНКА!

МОДИФИЦИРОВАННЫЕ КРАХМАЛЫ





О компании

Группа компаний «РУСАГРО»:
вертикальная интеграция как основа лидерства

«РУСАГРО» — один из крупнейших вертикально интегрированных агрохолдингов России, признанный лидер в масложировом, сахарном, мясном и сельскохозяйственном секторах.

Компания присутствует на ключевых рынках, охватывая полный цикл — от выращивания сырья до поставки готовых продуктов питания и промышленных ингредиентов.

Миссия компании — «делать жизнь людей длиннее и лучше», что отражает ее стремление к созданию качественной и доступной продукции, способствующей здоровому и полноценному питанию.

solpro.ru
starch.solpro.ru



Solpro^o

Amidex

Масложировой бизнес — ведущее направление компании «РУСАГРО». Ассортимент жировой продукции предназначен как для обычных потребителей, так и для промышленного производства.

Компания работает по полному циклу: от закупки семян подсолнечника до готовых жиров, маргаринов, майонезов и масел и активно внедряет современные технологии на всех этапах — от поля до готовой продукции.

Дивизион «Промышленные жиры» выпускает широкий ассортимент продукции для пищевой промышленности: универсальные и специальные маргарины, кондитерские жиры, модифицированные крахмалы, пасты для сбивания, а также инновационные разработки (беспальмовые маргарины и продукты с чистой этикеткой, соответствующие современным тенденциям здорового питания).

Ключевое событие конца 2025 года — дивизион вывел на рынок новую линейку продукции — МОДИФИЦИРОВАННЫЕ КРАХМАЛЫ. Это стратегически новое направление для «РУСАГРО».

Ключевым брендом дивизиона «Промышленные жиры» выступает Solpro — одна из старейших и хорошо узнаваемых профессионалами марок в России, созданная специально для пищевой индустриальной промышленности.

Теперь под брендом Solpro Amidex доступны и модифицированные крахмалы.



№1

среди производителей подсолнечного масла в России

№1

на рынке универсального маргарина с долей 52 %

№2

на рынке промышленных жиров с долей 25 %

Инновации и R&D

Инновационный и прикладной центры дивизиона «Промышленные жиры» занимаются разработкой новых продуктов и технологий, обеспечивают технологическую поддержку, проводят обучение и делятся опытом на своих предприятиях — Саратовском и Нижегородском жировых комбинатах.

Наша цель — помогать клиентам реализовывать новые идеи, разрабатывать продукты, идти в ногу со временем и выстраивать взаимовыгодные отношения.

Качество — основа всей нашей продукции. Нам доверяют, с нами советуются, с нами разрабатывают новое. Вместе с партнерами мы создаем успех.

Мы составляли этот каталог так, чтобы вам было удобно им пользоваться, и надеемся, что вы найдете здесь всю необходимую информацию. Мы всегда открыты для общения и готовы проконсультировать по любым вопросам — от продукта до технологии.

Стремление к здоровому образу жизни и выпуск функциональной, полезной продукции — одно из ключевых направлений центра разработки и инноваций «РУСАГРО».

Команда «РУСАГРО»



3 производства

по выпуску промышленных маргаринов и жиров в Саратове, Екатеринбурге и Нижнем Новгороде

21 точку

контроля качества проходит продукция от поля до клиента

3 R&D-центра

в Саратове, Екатеринбурге и Нижнем Новгороде



Модифицированные КРАХМАЛЫ

Модифицированные крахмалы — важный ингредиент для контроля текстуры и стабильности продукта в арсенале технолога. В отличие от нативных (природных) крахмалов с изначально ограниченными технологическими свойствами, их модифицированные версии проектируются для решения конкретных производственных задач. Они обеспечивают необходимую вязкость, гарантируют стабильность продукта при заморозке и разморозке, сохраняют устойчивость к высоким температурам, механическим нагрузкам и сдвигу кислотности среды. Благодаря этим свойствам модифицированные крахмалы придают продуктам совершенную текстуру: соусам — бархатистость, йогуртам — нежность, а мясным и кондитерским изделиям — сочность и правильную структуру.

Кукуруза остается глобальным сырьем номер один для производства модифицированных крахмалов. Согласно отраслевой аналитике, доля кукурузных модификаций в общем объеме продаж стабильно превышает 50 % и продолжает расти. Это подтверждает статус кукурузы как наиболее технологичного и экономически эффективного сырья для получения ингредиентов с заданными свойствами.

С точки зрения пищевых технологий модифицированные крахмалы классифицируются как пищевые добавки с индексами E1400–E1500. Эти добавки безопасны и прошли все необходимые оценки соответствия международным и российским стандартам качества (ГОСТ, ISO, TP TC). Наши специалисты используют методы модификации, обеспечивая полный контроль на всех этапах производства для стабильности и безопасности конечного продукта.

Каждое решение под брендом Solpro Amidex — это результат глубокого понимания отраслевых задач и передовых технологий. Мы предлагаем не просто ингредиенты, а готовые технологические решения для вашего производства. Модифицированные крахмалы Solpro Amidex созданы, чтобы вы могли производить продукты высочайшего качества, оставаясь уверенными в стабильности ваших технологических процессов.



Почему «РУСАГРО»?

Собственная рецептура — наше ключевое отличие

Мы не копируем стандартные решения. Используя многолетнюю экспертизу в переработке зерновых и масличных культур, в производстве и жиров и эмульсий R&D-команда «РУСАГРО» разработала рецептуры модифицированных кукурузных крахмалов. Это позволяет точно настраивать функциональные свойства под задачи клиента: возможность создания различных текстур, термостабильность, устойчивость к заморозке и разморозке, а также влагоудержание, совместимость с другими ингредиентами (включая наши же жиры и эмульгаторы). Мы даем не просто крахмал — мы даем технологическое решение.

Доступная цена без компромиссов

Благодаря оптимизации рецептуры и работе с производственными партнерами мы добиваемся экономически эффективной себестоимости. Это позволяет устанавливать цену заметно ниже, чем у премиальных брендов, при равном качестве. Для клиента это означает реальную экономию и возможность заместить рискованный импорт без потери свойств готового продукта.

По данным отраслевой аналитики, доля импортных модифицированных крахмалов на российском рынке по-прежнему превышает 85%. Наша продукция — прямой ответ на запрос рынка, предлагающий локальную альтернативу с контролируемым качеством и конкурентной ценой.

Синергия с основным бизнесом: жиры и крахмалы вместе

Для нас диверсификация — не прыжок в неизвестность, а органичное расширение портфеля технологических решений. Наши клиенты (производители соусов, кондитерских изделий, продуктов быстрого приготовления, мясopереработки) давно работают с нашими жирами и маргаринами. Теперь мы можем предложить им комплексную ингредиентную платформу: жиры + эмульгаторы + модифицированные крахмалы, идеально подобранные друг к другу.

Это упрощает рецептуры, снижает риски потери стабильности конечного продукта и позволяет заказчику получать все необходимое от одного поставщика. Согласно трендам пищевой индустрии переход на единого поставщика ключевых ингредиентов сокращает затраты на логистику и техподдержку до 15–20%, что подтверждает экономическую эффективность такого подхода.

Модифицированный крахмал холодного набухания E1412

E1412 – дикрахмалфосфат холодного набухания из восковидной кукурузы, марка Solpro Amidex CC12-03

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Творожные продукты, десерты.
- Соусы, салатные заправки.
- Кондитерские термостабильные начинки, кремы.
- Для имитации томатной и фруктовой мякоти в напитках.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Обладает зернистой, мясистой текстурой.
- Быстрорастворимый крахмал, частично диспергируется в холодной воде.
- Устойчив к кислой среде и механическому воздействию.
- Не проявляет тенденции к ретроградации и синерезису.

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Рекомендуется применять в качестве текстуризатора, представляет собой крупномолотый быстрорастворимый крахмал, который частично диспергируется в холодной воде, но для полного формирования текстуры требуется умеренное нагревание. Желаемая «зернистость» сохраняется в продуктах при температурной обработке и разных диапазонах кислотности. «Мякоть», придаваемая модифицированным крахмалом, позволяет использовать его для имитации томатной и фруктовой мякоти в пищевых системах. Не рекомендуется добавлять модифицированный крахмал в горячую смесь во избежание комкования. Не следует подвергать измельчению или помолу, так как это снизит его текстурный эффект.



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	М. д. влаги, %	Показатель белизны, %	М. д. золы, %	pH 6%-ного раствора	Йодная проба	SO ₂ , мг/кг	М. д. жира, %	М. д. белка, %
Solpro Amidex CC12-03	≤ 10,0	≤ 85	≤ 0,5	7,0–9,0	Фиолетов.	≤ 10,0	0,04	≤ 0,1

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Условия хранения	Срок годности	Упаковка	Групповая упаковка
Solpro Amidex CC12-03	В сухом, прохладном, хорошо проветриваемом складе при температуре не выше +25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.	24 мес.	Многослойный бумажный мешок 20 кг	Палета: 50 шт. Масса нетто: 1000 кг Масса брутто: 1010,5 кг

Модифицированный крахмал горячего набухания E1422

E1422 – дикрахмаладипат ацелированный горячего набухания из восковидной кукурузы, марки Solpro Amidex CH22-43 и Solpro Amidex CH22-30

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Мясная (в маринады для полуфабрикатов).
- Масложировая (соусы).
- Молочная (кисломолочные напитки и творожные продукты).
- Кондитерские термостабильные начинки.
- Пищеконцентратная (блюда быстрого приготовления).

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- После набухания образует гладкую прозрачную пасту с короткой текстурой.
- Устойчив к механическим воздействиям и низкому значению pH.
- Увеличивает срок хранения готовых продуктов при низкотемпературных условиях.
- Обладает устойчивостью к циклу замораживания/оттаивания.
- Не проявляет тенденции к ретроградации и синерезису.

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Многофункциональный ингредиент, сочетающий в себе свойства загустителя, стабилизатора и эмульгатора. Представляет мелкодисперсный порошок из восковидной кукурузы горячего набухания. Полная клейстеризация проходит при нагреве до 85–95 °C и выдержке 5–10 мин. Не добавлять сухой крахмал напрямую в горячую жидкость во избежание комкования. Рекомендуется вносить в продукт, предварительно смешивая с другими сухими ингредиентами. Устойчив к циклам заморозки/оттаивания, стабилен при pH 3,5–6,5.



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	М. д. влаги, %	Показатель белизны, %	М. д. золы, %	М. д. ацетильных групп, %	Проход через сито 100/200 мкм	М. д. белка, %	pH 6 %	Йодная проба	SO ₂ , мг/кг	М. д. жира, %	Температура клейстеризации, °C	Вязкость 6 % клейстера при 95 °C, ед. Бр.	Вязкость 6 % клейстера при 30 °C ед. Бр.
Solpro Amidex CH22-43	≤ 14,0	100	≤ 0,5	2,0	100	≤ 0,1	4,9	Фиолетов.	≤ 10	0,04	69	500–600	850–950
Solpro Amidex CH22-30	≤ 14,0	99,9±0,1	≤ 0,5	1,5	100	0,05	5,7	Красно-фиолетов.	≤ 30	≤ 0,2	72,1	500–610	920–1020

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Условия хранения	Срок годности	Упаковка	Групповая упаковка
Solpro Amidex CH22-43	В сухом, прохладном, хорошо проветриваемом складе при температуре не выше +25 °C и относительной влажности воздуха не более 70 %.	24 мес.	Многослойный бумажный мешок 25 кг	Палета: 50 шт.
Solpro Amidex CH22-30				Масса нетто: 1200 кг Масса брутто: 1275,5 кг

Модифицированный крахмал холодного набухания E1422

E1422 – дикрахмаладипат ацетилованный холодного набухания из восковидной кукурузы, марка Solpro Amidex CC22-51

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Мясная (вареные колбасные изделия, полуфабрикаты).
- Масложировая (майонезы, соусы).
- Кондитерская (кремы, нетермостабильные начинки).
- Сухие смеси.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- После набухания образует гладкую пасту с короткой текстурой.
- Не требует нагрева.
- Устойчив к механическому воздействию.
- Обладает устойчивостью к циклу замораживания/оттаивания.
- Увеличивает срок хранения готовых продуктов при низкотемпературных условиях.

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Рекомендуется применять в качестве загустителя, который диспергируется в воде комнатной температуры. Не добавлять сухой крахмал напрямую в жидкость во избежание комкования, лучше предварительно смешать его с другими сухими ингредиентами.



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	М. д. влаги, %	Показатель белизны, %	М. д. золы, %	М. д. ацетильных групп, %	Проход через сито 100/200 мкм	М. д. белка, %	pH 6%	Йодная проба	SO ₂ , мг/кг	М. д. жира, %	Температура клейстеризации, °C	Вязкость 6% клейстера при 95 °C, ед. Бр.	Вязкость 6% клейстера при 30 °C ед. Бр.
Solpro Amidex CC22-51	≤ 10,0	98	≤ 0,5	1,5	≤ 95	≤ 0,2	5,5	Фиолетов.	≤ 30	0,15	20	260–340	570–620

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Условия хранения	Срок годности	Упаковка	Групповая упаковка
Solpro Amidex CC22-51	В сухом, прохладном, хорошо проветриваемом складе при температуре не выше +25 °C и относительной влажности воздуха не более 70%.	24 мес.	Многослойный бумажный мешок 25 кг	Палета: 50 шт. Масса нетто: 1200 кг Масса брутто: 1275,5 кг

Модифицированный крахмал горячего набухания E1442

E1442 – дикрахмалфосфат оксипропилированный горячего набухания из восковидной кукурузы, марки Solpro Amidex CH42-68 и Solpro Amidex CH42-72

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Молочная (йогурты, пудинги, кисломолочные продукты, плавленные сыры, сметана, десерты и др.).
- Масложировая (соусы, майонезы, заправки).
- Кондитерская (кремы, начинки, фруктовые наполнители, джемы и др.).
- Хлебобулочная (разные виды теста х/б изделий).
- Консервная (мясо, рыба, кетчупы, томатные соусы).
- Мясные и рыбные полуфабрикаты.
- Пищеконцентратная (сухие смеси, супы быстрого приготовления и др.).

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Адаптирован к периодическому и непрерывному процессам производства.
- Придает гладкую, однородную, кремообразную текстуру.
- Обладает высокой вязкостью клейстера.
- Устойчив к механическим воздействиям и гомогенизации.
- Стабилен при многократных циклах замораживания/дефростации.
- Устойчив к перепадам температур.
- Сохраняет заявленные свойства при низком уровне pH ($2 < \text{pH} < 8$).
- Не проявляет тенденции к ретроградации и синерезису.

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Количество внесения ингредиента в рецептуру составляет от 1–10%, зависит от вида готового продукта, требуемых органолептических свойств и физико-химических показателей. Стадия внесения ингредиента легко встраивается в производственную технологическую схему. Для предотвращения образования комков рекомендуется крахмал перед добавлением в жидкость предварительно смешать с сахаром или другими сухими ингредиентами рецептуры. Наличие сахара действует на скорость гидратации крахмала в системах, требующих высоких температур.



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	М. д. влаги, %	Показатель белизны, %	М. д. золы, %	Проход через сито 100/200 мкм	М. д. белка, %	pH 6%-ного раствора	М. д. гидроксипропильных групп, %	Йодная проба	SO ₂ , мг/кг	М. д. жира, %	Температура клейстеризации, °C	Вязкость 6% клейстера при 95 °C, ед. Бр.	Вязкость 6% клейстера при 30 °C ед. Бр.
Solpro Amidex CH42-68	≤ 14,0	99,0	0,25	99,0	≤ 0,1	6,4	4,5	Бледно-фиолетов.	≤ 30	0,03	67	160–220	480–590
Solpro Amidex CH42-72	≤ 14,0	100	0,3	100	≤ 0,1	6,3	6,8	Фиолетов.	≤ 30	0,03	64	670–780	1300–1370

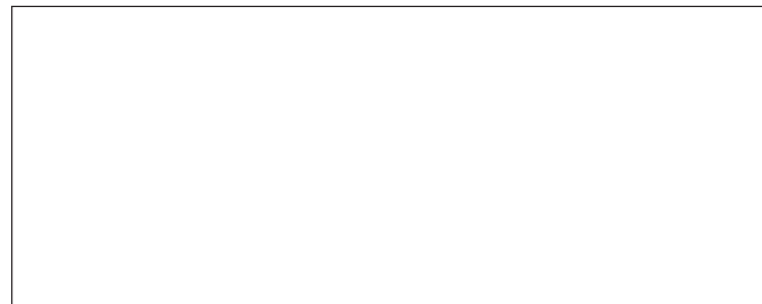
Рекомендуется!

Применять в качестве стойкого загустителя и стабилизатора. Для проявления своих свойств крахмалы горячего набухания требуют нагревания выше температуры клейстеризации.

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Условия хранения	Срок годности	Упаковка	Групповая упаковка
Solpro Amidex CH42-68	В сухом, прохладном, хорошо проветриваемом складе при температуре не выше +25 °C и относительной влажности воздуха не более 70%.	24 мес.	Многослойный бумажный мешок 25 кг	Палета: 50 шт.
Solpro Amidex CH42-72				Масса нетто: 1200 кг Масса брутто: 1275,5 кг

Ваш дистрибьютор:



Задайте интересующий вас вопрос
на сайте www.solpro.ru или по телефону

+7 (999) 555-77-68



solpro.ru



starch.solpro.ru

Solpro^o

Amidex

Больше полезного —
в наших Telegram- и VK-каналах



 vk.com/solpro.expert



 t.me/solpro_expert





solpro.ru
starch.solpro.ru

Solpro
Amidex