



Белки из
бобовых
культур
VITESSENCE™

—
справочная
информация

Удовлетворите спрос на вкусные пищевые продукты, богатые белком, используя белки бобовых культур

Создавайте новые вкуснейшие продукты с высокими питательными свойствами и богатым содержанием белка, используя нашу инновационную линейку белковых концентратов из бобовых культур. Белок бобовых культур VITESSENCE™, сырье для которого выращивается с применением экологически устойчивых методов, поможет вам повысить питательную ценность продукта и удовлетворить требования потребителей к высокому содержанию белка или придать продукту статус «источника белка».



Богатые белком ингредиенты для создания питательных и вкусных продуктов

Белки бобовых культур **VITESSENCE[†]**

Одним из ведущих направлений в питании европейцев, а также заботе о здоровье и благополучии является потребление белка, и судя по всему, эта тенденция сохранится. Все больше потребителей выбирает продукцию с высоким содержанием белка, и все больше массовой продукции снабжается маркировкой «высокое содержание белка». Спрос на белок чрезвычайно высок, и высокое содержание белка уже не ассоциируется только со здоровым образом жизни, но перешло в разряд обязательных характеристик массового продукта. Чаще всего источником белка в диете европейца является мясо. Но для потребителей, ищущих альтернативу мясу, питательные растительные белки — здоровый выбор. Потребители уделяют больше внимания своему здоровью, а следовательно, и питанию, поэтому продукция, заменяющая мясо, как никогда актуальна.

Однако найти правильный источник белка для изготовления богатой белком продукции и нанесения соответствующей маркировки на ее упаковку — непростая задача для производителя. Мясо и молочные продукты не всегда можно использовать с этой целью, а самое главное, это дорогостоящие ингредиенты с невысокой стабильностью. Поэтому линейка белков бобовых культур компании Ingredion под маркой **VITESSENCE[™]** может считаться оптимальным ингредиентом. Белковые концентраты **VITESSENCE[™]** производятся из таких бобовых культур, как горошек, чечевица и конские бобы (которые часто называют садовыми бобами), и используются для создания пищевых продуктов, относящихся к «источникам белка» или «продуктам с высоким содержанием белка». Лучший компонент для обогащения белком пищевых продуктов, таких как выпечка, закуски, сухие завтраки и заменители мяса. Белковые концентраты из бобовых культур **VITESSENCE[™]** соответствуют стандартам «чистой» этикетки и не содержат распространенных аллергенов, таких как глютен.*Сырье для производства белковых концентратов выращивается с применением устойчивых методов. Этот ингредиент представляет собой экономически выгодное решение, позволяющее улучшить питательные свойства вашего продукта. Поэтому вы сможете не только удовлетворить спрос на продукцию с богатым содержанием белка, но и разработать новые интересные продукты для

других быстрорастущих рыночных сегментов — безглютеновых пищевых продуктов, продуктов с «чистой этикеткой» и произведенных с использованием устойчивых методов.

Предлагается белковый концентрат с особо мелкими частицами. Качество продукции поддерживается на одном уровне, независимо от партии. В нашей линейке продукции представлены три

разновидности белка бобовых культур, которые выделяются в зависимости от используемого для их получения сырья и содержания белка. Все разновидности продукта естественным образом богаты клетчаткой. Виды белковых концентратов:

- **VITESSENCE[™] Pulse 1550**

Белковый концентрат из желтого горошка, на 55% состоящий из белка

- **VITESSENCE[™] Pulse 2550**

Белковый концентрат из желтой чечевицы, на 55% состоящий из белка

- **VITESSENCE[™] Pulse 3600**

Белковый концентрат из конских бобов, на 60% состоящий из белка

Для того чтобы получить дополнительную информацию о том, как при помощи белковых концентратов из бобовых культур **VITESSENCE[™]** создать продукцию с «чистой» этикеткой, обогащенную белком,

CONTACT US

Представительство компании «Ingredion

Holding LLC» Россия | +7 (0) 495 786 81 43

Ingredion Германия GmbH | +49 (0) 40 23 9150

emea.ingredion.com/VITESSENCE



PARTNERING WITH:



*Не содержат веществ, вызывающих аллергию или непереносимость, перечисленных в Приложении II к Постановлению (ЕС) 1169/2011 о предоставлении потребителям информации о пищевых продуктах.

Приведенная выше информация предлагается исключительно для рассмотрения, проведения исследования и независимой проверки. Вы принимаете решение об использовании данной информации самостоятельно. Компания Ingredion Incorporated и Группа компаний Ingredion не гарантируют точности и полноты приведенной выше информации, а также пригодности их продукции предполагаемому использованию. Кроме того, настоящим компания Ingredion Incorporated и Группа компаний Ingredion отказываются от всех явно выраженных и подразумеваемых гарантий нарушения прав, коммерческой ценности продукции или ее соответствия определенному назначению. Компания Ingredion Incorporated и Группа компаний Ingredion не принимают на себя ответственность за любые обязательства или ущерб, проистекающие или связанные с какой-либо изложенной выше информацией.