

ООО АРОМА-БАРТ



 **bart**[®]

КРАСИТЕЛИ
И АРОМАТИЗАТОРЫ



О НАС:

Компания BART является дистрибьютором и производителем сырья и добавок для пищевой, фармацевтической и кормовой промышленности. Мы на рынке с 1996 года. Наш главный офис, склад и производственные мощности расположены в Слупно недалеко от Варшавы.



НАДЕЖНЫЙ БИЗНЕС-ПАРТНЕР:

Мы являемся одной из самых быстрорастущих компаний в нашем регионе в своей категории, отмечая ежегодный рост продаж и прибыли.



ПОЛИТИКА КАЧЕСТВА:

Благодаря внедренным и сертифицированным системам ISO 9001: 2015 и ISO 22000: 2005 мы обеспечиваем наивысшее и постоянное качество наших продуктов и услуг. Для удовлетворения ожиданий клиентов наша продукция получила сертификат Халяль. На данный момент мы находимся в процессе внедрения международного стандарта безопасности – системы IFS. Мы прилагаем все усилия и постоянно совершенствуем наше обслуживание, чтобы оно превышало ваши ожидания.





R&D:

Процесс исследования неразрывно вписан в имидж нашей компании. Разработка продукта часто требует междисциплинарных навыков, именно поэтому наша команда состоит из ученых разных областей. Благодаря этому мы в состоянии полностью удовлетворить любые потребности клиента.

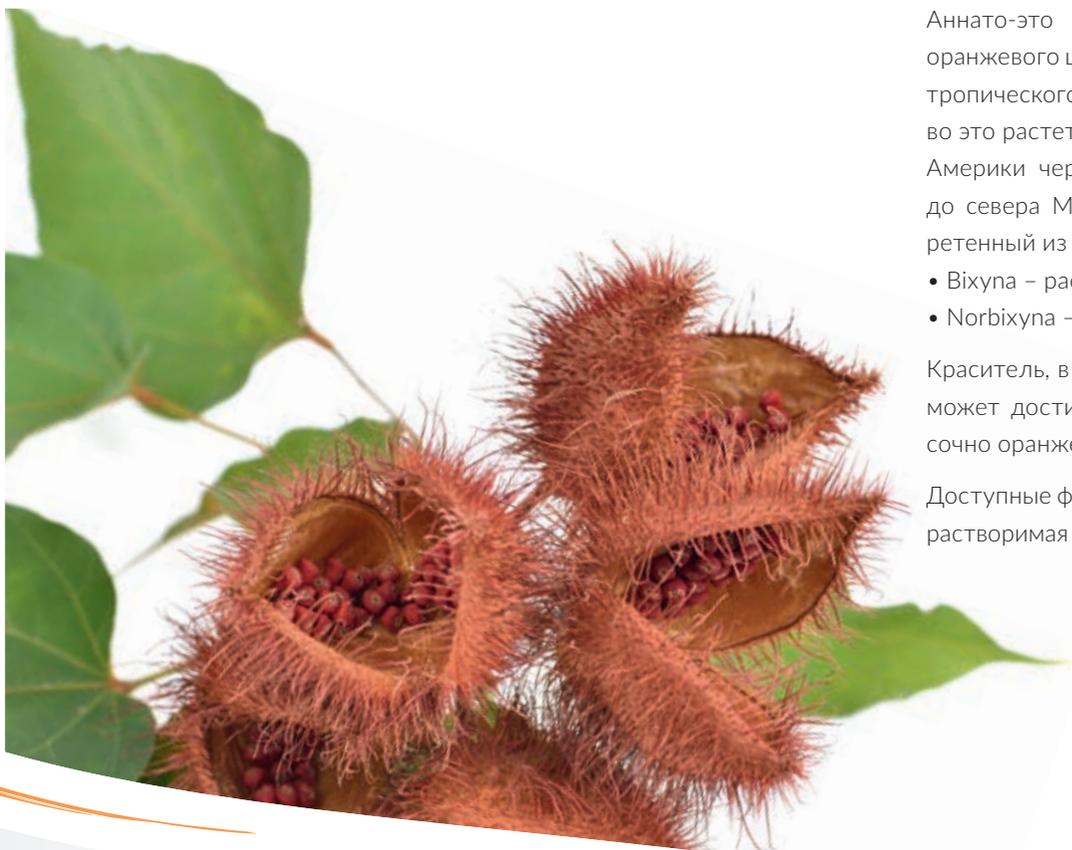
Благодаря использованию современных процессов, таких как распылительная сушка, вакуумная сушка, гомогенизация, шлифовка и микронизация, мы можем совершенствовать и создавать современные продукты, которые полностью удовлетворяют даже самых взыскательных клиентов, а также удовлетворяют динамично развивающийся рынок.

Мы производим, среди прочего:

- широкий ассортимент натуральных красителей жидких, порошкообразных и эмульсий, а также дисперсию нерастворимых веществ, суспендированных в масле,
- окрашивающие пищевые продукты в жидкой и порошкообразной форме,
- богатый ассортимент ароматов (в том числе натуральных),
- растворы для напитков.



АННАТО



Аннато-это натуральный краситель оранжевого цвета, получаемый из семян тропического дерева *Bixa orellana*. Дерево это растет от северной части Южной Америки через Центральную Америку до севера Мексики. Краситель, приобретенный из семян, имеет две формы:

- Вихуна – растворим в жирах,
- Норвихуна – растворим в воде.

Краситель, в зависимости от дозировки может достигать цвета от желтого до сочно оранжевого.

Доступные формы: порошок и жидкость, растворимая в воде и в жирах.

Применение

безалкогольные напитки	
алкогольные напитки	✓
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	✓
приправы и соусы	
мясо	✓
фруктово-овощная консервация	
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	

pH	4-7
термостабильность	хорошо
светостабильность	хорошо



АНТОЦИАН

Натуральный краситель, получаемый из шкурок винограда, растворим в воде.

Цвета, которые можно получить, применяя экстракт из шкурок винограда – от розового до темно фиолетового.

Существует в виде порошка и жидкости.



Применение

безалкогольные напитки	✓
алкогольные напитки	✓
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	
приправы и соусы	✓
мясо	
фруктово-овощная консервация	✓
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

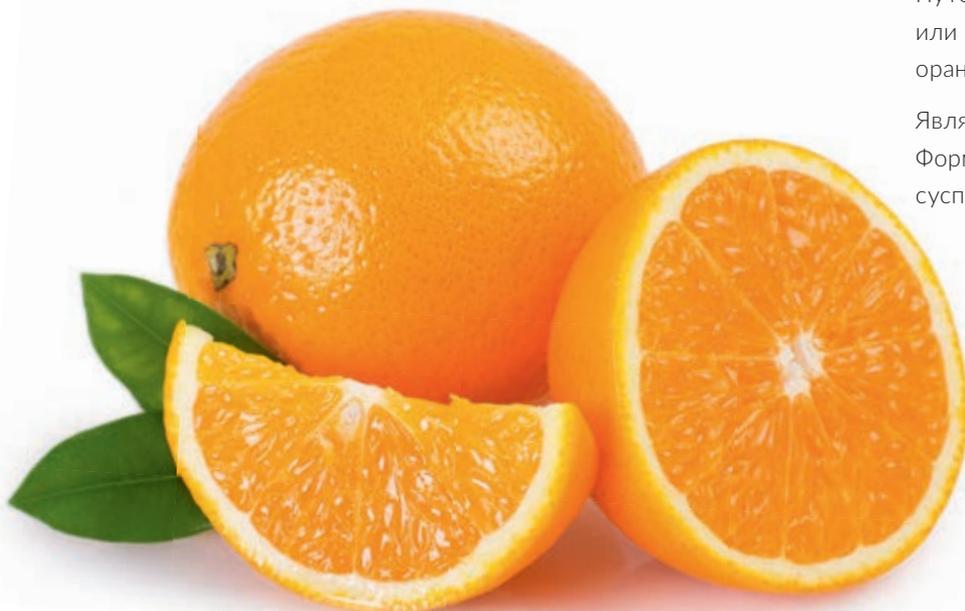
pH	2,5–5
термостабильность	хорошо
светостабильность	хорошо

АПОКАРОТЕНАЛ

Краситель, присутствует в плодах и овощах – в основном, в мякоти и кожуре цитрусовых.

Путем растворения красителя в воде или жирах можно получить цвета от оранжевого до красного.

Является субстратом провитамина А. Форма: порошок, эмульсия, масляная суспензия.



Применение

безалкогольные напитки	✓
алкогольные напитки	
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	✓
приправы и соусы	✓
мясо	
фруктово-овощная консервация	✓
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

pH	3,5-7
термостабильность	очень хорошо
светостабильность	очень хорошо



БЕТА-КАРОТИН

Натуральный краситель, получаемый в основном из моркови, в меньшей степени из тыквы и помидоров. Выступает в порошковой и жидкой форме растворим как в воде так и в жирах.

Бета-каротин-это краситель с характерным оранжево-желтым цветом.

Является субстратом провитамина А.



Применение

безалкогольные напитки	✓
алкогольные напитки	
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	✓
приправы и соусы	✓
мясо	
фруктово-овощная консервация	✓
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

рН	3,5-7
термостабильность	очень хорошо
светостабильность	очень хорошо

САФЛОР КРАСИЛЬНЫЙ

Сафлор красильный (*Carthamus tinctorius*), получаемый из растения из семейства астровых, поставляется из Индии и Ближнего Востока.

Сорт выращивается из-за своих красящих и масляных свойств, в средневековой кухне использовался как заменитель шафрана.

В зависимости от дозы можно получить цвет от желтого через оранжевый.

Существует в виде порошка и жидкости, растворимых в воде.



Применение

безалкогольные напитки	✓
алкогольные напитки	✓
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	✓
приправы и соусы	✓
мясо	
фруктово-овощная консервация	✓
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

pH	2–8
термостабильность	очень хорошо
светостабильность	очень хорошо



ЧЕРНАЯ МОРКОВЬ

(*Daucus carota subsp. sativus var. Atrorubens Alef*) это одна из разновидностей обычной моркови.

Родом из Азии, где выращивается с давних времен.

В зависимости от pH, с помощью черной моркови можно получить цвета из палитры красных и фиолетовых.



Применение

безалкогольные напитки	✓
алкогольные напитки	✓
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	✓
приправы и соусы	✓
мясо	✓
фруктово-овощная консервация	✓
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

pH	2–7
термостабильность	очень хорошо
светостабильность	очень хорошо

ХЛОРОФИЛЛ

Краситель, получаемый из листьев шелковицы, крапивы или шпината.

Цвет от светло до темно-зеленого можно получить путем растворения в воде или жирах.



Применение

безалкогольные напитки	✓
алкогольные напитки	
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	
приправы и соусы	✓
мясо	
фруктово-овощная консервация	✓
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

pH	3-7
термостабильность	хорошо
светостабильность	хорошо



ЭКСТРАКТ СВЕКЛЫ

Получают из корня свеклы (*Beta vulgaris* L.), основным окрашивающим веществом которого является бетанин.

Цвет зависит от pH окружающей среды, в которой он расположен – он может быть фиолетово-красным, сине-фиолетовым или коричневым.

Доступные формы: жидкий и водорастворимый порошок, масляная суспензия.



Применение

безалкогольные напитки	✓
алкогольные напитки	
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	
приправы и соусы	✓
мясо	✓
фруктово-овощная консервация	✓
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

pH	3–7
термостабильность	хорошо
светостабильность	ограниченный

ЭКСТРАКТ ПАПРИКИ



Экстракт, получаемый из плодов сладкого перца (*Capsicina annuum*). Используется в качестве приправы и красителя. Добывается в Южной Америке, Венгрии, Индии и Испании. В экстракте паприки можно найти также капсантин, капсорубин и бета-каротин.

Цвета, которые можно получить с помощью экстракта паприки колеблется между светлым и темно-оранжевым, в зависимости от количества используемого экстракта.

Доступен в жидкой форме, растворимый в воде и в жирах.

Применение

безалкогольные напитки	✓
алкогольные напитки	
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	
приправы и соусы	✓
мясо	✓
фруктово-овощная консервация	✓
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

pH	2–8
термостабильность	очень хорошо
светостабильность	хорошо



КАРАМЕЛЬ

Натуральный краситель получаемый путем нагрева сахара с использованием сульфатов и соединений аммония, очень хорошо растворим в воде.

Применяя карамель можно получить цвета от светло-желтого до темно-красно – коричневого оттенка.

Жидкость и порошок водорастворимый.



Применение

безалкогольные напитки	✓
алкогольные напитки	✓
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	✓
приправы и соусы	✓
мясо	✓
фруктово-овощная консервация	✓
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

pH	2–8
термостабильность	очень хорошо
светостабильность	очень хорошо

КАРМИН



Натуральный краситель, полученный из высушенных самок насекомых (*Dactylopius coccus cacti*), выращенных на кактусах в Центральной Америке. Выступает в жидкой и порошковой форме растворимый как в воде, так в жирах.

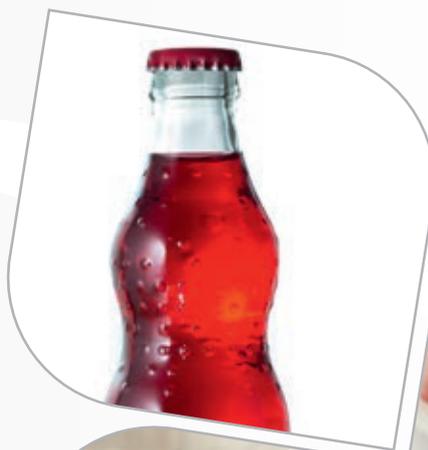
Цвета, которые можно получить с помощью красителя – от красного до темно-красного.

Доступные формы: порошок и жидкость, растворимая в воде и в жирах.

Применение

безалкогольные напитки	✓
алкогольные напитки	✓
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	✓
приправы и соусы	✓
мясо	✓
фруктово-овощная консервация	✓
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

pH	2–8
термостабильность	очень хорошо
светостабильность	очень хорошо



КУРКУМИН

Краситель получают из корневищ Куркумы длинной (*Curcuma longa*), называемого также куркумин. Растет в Южной Америке и юго-восточной Азии.

Краситель растворим в воде, в зависимости от среды в какой находится, проявляет оттенки от желтого до красно-коричневого.

Доступен в жидкой форме, растворимый в воде и в жирах.

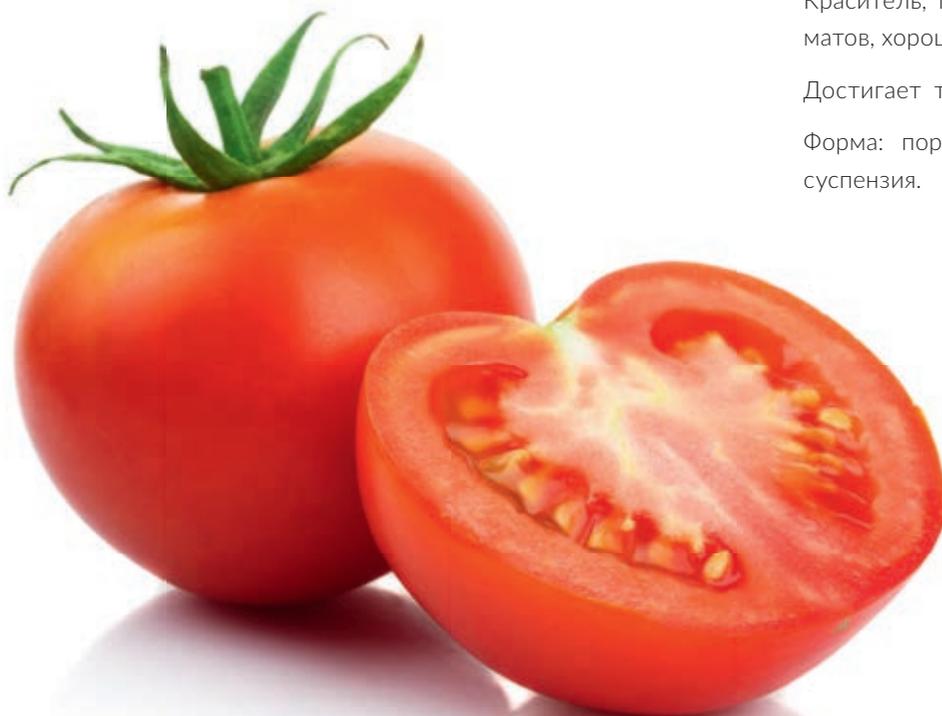


Применение

безалкогольные напитки	
алкогольные напитки	
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	✓
приправы и соусы	✓
мясо	
фруктово-овощная консервация	✓
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

pH	4-7
термостабильность	очень хорошо
светостабильность	хорошо

ЛИКОПЕН



Краситель, получаемый из шкурок томатов, хорошо растворим в воде.

Достигает томатно-красного цвета.

Форма: порошок, эмульсия, масляная суспензия.

Применение

безалкогольные напитки	✓
алкогольные напитки	
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	
приправы и соусы	✓
мясо	✓
фруктово-овощная консервация	✓
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

pH	3-7
термостабильность	очень хорошо
светостабильность	очень хорошо



ЛЮТЕИН

Краситель, получаемый главным образом из листьев трав (*Tagetes erecta*), растворим в жирах. Лютеин позволяет красить в оранжево-желтый.

Форма: порошок, эмульсия, масляная суспензия.



Применение

безалкогольные напитки	✓
алкогольные напитки	
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	
приправы и соусы	
мясо	
фруктово-овощная консервация	✓
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

pH	3–7
термостабильность	очень хорошо
светостабильность	хорошо

СПИРУЛИНА



Спирулину получают путем экстрагирования водорослей (*Arthrospira sp.*), Происходящих в морях и океанах в районах Австралии, Африки, Южной Азии и Центральной Америки. Отлично подходит для кондитерских изделий.

В зависимости от дозировки он получает цвет от синего до темно-синего. Доступен в виде порошка и водорастворимой жидкой и масляной суспензии.

Применение

безалкогольные напитки	
алкогольные напитки	
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	
приправы и соусы	
мясо	
фруктово-овощная консервация	
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

pH	4-7
термостабильность	ограниченный
светостабильность	хорошо



УГОЛЬ РАСТИТЕЛЬНОЙ

Получают путем сухого испепеления древесины или скорлупы кокосовых орехов при высокой температуре.

Встречается в виде хорошо растворимого в воде порошка и пасты, чисто черного цвета.



Применение

безалкогольные напитки	✓
алкогольные напитки	
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	✓
приправы и соусы	✓
мясо	
фруктово-овощная консервация	✓
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

pH	2–8
термостабильность	очень хорошо
светостабильность	очень хорошо

КАРБОНАТ КАЛЬЦИЯ

Карбонат кальция-это натуральное вещество, широко распространенное в природе нерастворимо в воде и маслах, предназначенное для отбеливания пищи.

Кроме того, это соединение действует как пищевая добавка. Комбинация карбоната кальция и вспомогательных веществ позволяет получать стабильные суспензии, характеризующиеся высокой прочностью окрашивания.

Доступен в виде порошка и жидкости, растворим в воде.



Применение

безалкогольные напитки	✓
алкогольные напитки	✓
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	✓
приправы и соусы	✓
мясо	✓
фруктово-овощная консервация	✓
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

pH	2-8
термостабильность	очень хорошо
светостабильность	очень хорошо



СМЕСИ КРАСИТЕЛЕЙ

Смеси натуральных красителей или/и пищевых красителей. В зависимости от области применения мы в состоянии разработать уникальную смесь на потребности индивидуального клиента.

Смеси могут быть водо – или жирорастворимые на основе натуральных красителей и пищевых красителя и других концентратов фруктов и овощей.

Доступные формы: порошки, жидкости, растворимые в воде и маслах.



Применение

безалкогольные напитки	✓
алкогольные напитки	✓
молочные продукты	✓
изделия хлебобулочные	✓
приправы и соусы	✓
мясо	✓
фруктово-овощная консервация	✓
кондитерские изделия	✓
замороженные десерты и мороженое	✓
кисели, пудинги, желе	✓

pH	2–7
термостабильность	очень хорошо
светостабильность	очень хорошо

ПРОДУКТЫ ПО ЦВЕТУ

цвет	сырье	светостабильность	термостабильность	pH
КОРИЧНЕВЫЙ	Карамель	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	2.0-8.0
КРАСНЫЙ	Черная морковь	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	2.0-7.0
	Паприка	✓ ✓	✓ ✓ ✓	2.0-8.0
	Кармин	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	2.0-8.0
	Экстракт свеклы	✓	✓ ✓	3.0-7.0
	Ликопин	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	3.0-7.0
	Экстракт свеклы + ликопин	✓ ✓	✓ ✓	3.0-7.0
ОРАНЬЖЕВЫЙ	Аннато	✓ ✓	✓ ✓	4.0-7.0
	Паприка	✓ ✓	✓ ✓ ✓	2.0-8.0
	Бета-каротин	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	3.5-7.0
	Апокаротенал	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	3.5-7.0
	Кармин	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	2.0-8.0
	Паприка + куркумин	✓ ✓	✓ ✓ ✓	3.0-7.0
ЖЕЛТЫЙ	Аннато	✓ ✓	✓ ✓	4.0-7.0
	Куркумин	✓ ✓	✓ ✓ ✓	4.0-7.0
	Лютеин	✓ ✓	✓ ✓ ✓	3.0-7.0
	Сафлор	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	2.0-8.0
	Сафлор + лимон + яблоко	✓ ✓	✓ ✓	4.0-7.0
ЗЕЛЕНЫЙ	Хлорофилл	✓ ✓	✓ ✓	3.0-7.0
	Сафлор + спирулина	✓ ✓	✓ ✓	4.0-7.0
СИНИЙ	Спирулина	✓ ✓	✓	4.0-7.0
ФИОЛЕТОВЫЙ	Черная морковь	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	2.0-7.0
	Кармин	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	2.0-8.0
	Антоциан	✓ ✓	✓ ✓	2.5-5.0
РОЗОВЫЙ	Экстракт свеклы	✓	✓ ✓	3.0-7.0
	Кармин	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	2.0-8.0
БЕЛЫЙ	Карбонат кальция	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	2.0-8.0
ЧЕРНЫЙ	Уголь	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	2.0-8.0

СОДЕРЖАНИЕ:

ВВЕДЕНИЕ	1
КРАСИТЕЛИ	2
АННАТО	2
АНТОЦИАН	3
АПОКАРОТЕНАЛ	4
БЕТА-КАРОТИН	5
САФЛОР КРАСИЛЬНЫЙ	6
ЧЕРНАЯ МОРКОВЬ	7
ХЛОРОФИЛЛ	8
ЭКСТРАКТ СВЕКЛЫ	9
ЭКСТРАКТ ПАПРИКИ	10
КАРАМЕЛЬ	11
КОШЕНИЛЬ	12
КУРКУМИН	13
ЛИКОПЕН	14
ЛЮТЕИН	15
СПИРУЛИНА	16
УГОЛЬ РАСТИТЕЛЬНЫЙ	17
КАРБОНАТ КАЛЬЦИЯ	18
СМЕСИ КРАСИТЕЛЕЙ	19
ПРОДУКТЫ ПО ЦВЕТУ	20



Цвета в каталоге являются только демонстративными и могут отличаться от фактических. Для получения дополнительной информации свяжитесь с нами.



● **BART** (Польша)

Производитель натуральных красителей и ароматов www.bart.pl