

Představení firmy Natura Food Additives, a.s.

Natura Food Additives, a.s. je česká potravinářská akciová společnost s působností především v České republice, ale s dosahem svých aktivit na Slovensko, do zemí západní Evropy a Balkánského poloostrova, ale i jihovýchodní Asie. Její činnost započala zastoupením různých firem vyrábějících potravinářské přísady, avšak s výhodou zázemí v podobě vlastního výrobního závodu.

Členy našeho týmu jsou odborní pracovníci s technologicky zaměřeným vzděláním potravinářského směru, ochotní a připravení maximálně respektovat individuální požadavky zákazníků.

Předmětem naší činnosti je zejména:

- poradenství v oblasti návrhu receptur a technologických postupů výroby všech potravinářských výrobků
- nabídka surovin a přísad přinášejících našim zákazníkům lepší technologickou funkci a/nebo ekonomické zvýhodnění
- vývoj nových výrobků

Optimálních výsledků aplikací dosahujeme řešením vzniklých situací přímo v místě výroby, u zákazníka. Některé receptury je také možné vyzkoušet nejprve v našich laboratořích s přechodem do poloprovozních a provozních podmínek u našich partnerů.

Sídlo společnosti je v Praze 4 a výrobní závod v Termesivech u Havlíčkova Brodu.

Výrobní závod prošel opakovaně a úspěšně certifikací dle standardů EFSIS - BRC Global Standard (British Retail Consortium), IFS (International Food Standard), ISO 9001 a ISO 22 000, přičemž v současné době jsou platné následující certifikáty: IFS Food verze č. 7, HACCP Codex Alimentarius

Pro označení směsí potravinářských přísad vyráběných v našem českém závodě jsou využívány následující zapsané ochranné známky: **Naturham, Naturcoloid, Naturpate, Naturphos, Naturstabil, Naturslice, Naturcheese, Naturprotein, Naturbind, Naturbrine, Naturcream, Naturjog, Naturmajola, Naturthick**

V rámci obchodní spolupráce je možno domluvit výrobu prakticky jakýchkoli práškových směsí pod privátní značkou našeho partnera, a tak zachovat obchodní vztah k jeho odběrateli.

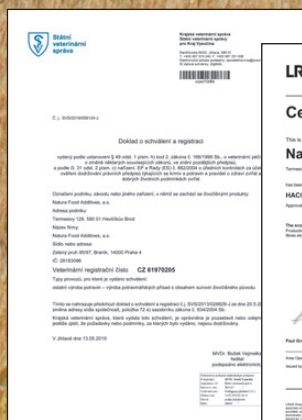


SÍDLO SPOLEČNOSTI:

Natura Food Additives, a.s.
Zelený pruh 95/97, 140 00 Praha 4
tel.: +420 602 388 690
e-mail: info@naturafoodadditives.cz
www.naturafoodadditives.cz

VÝROBNÍ ZÁVOD:

Natura Food Additives, a.s.
Termesivy 128
580 01 Havlíčkův Brod



Základní informace o potravinářských přísadách a jejich směsích od firmy Natura Food Additives, a.s.

Natura Food Additives, a.s. spolupracuje s vybranými společnostmi prakticky z celého světa, které vyrábí různé potravinářské ingredience a přísady, jako např: karagenany, algináty, želatiny, xantanovou a guarovou gumu, všechny typy pektinů, nativní a modifikované škroby, fosfáty, mléčné bílkovinné přípravky, koření a extrakty koření. Suroviny jsou ve většině případů přímo dováženy ze zahraničí a buď prodávány našim zákazníkům, nebo předtím použity do směsí potravinářských přísad s použitím ve všech oborech potravinářského průmyslu.

Vývojovou základnou firmy Natura Food Additives je tým zkušených potravinářských technologů zabývajících se technologickým poradenstvím, vývojem receptur nových potravinářských receptur a úpravou technologických postupů výroby, prakticky všech potravinářských výrobků. Tým technologů je schopný rychle reagovat na požadavky trhu.

Technologické zázemí vlastního výrobního závodu v Termesivech u Havlíčkova Brodu je tvořeno čtyřmi míscími zařízeními s velikostí vsádky 5 - 1000 kg a tři balicích linek s možností zabalení směsí do pytlů plastových i vícevrstvých papírových o hmotnosti obsahu od 100 g do 30 kg, ale i do bigbagů.

Základem pro pružnou odezvu na požadavky našich zákazníků je i vyhovující a prostorné skladové zázemí k následné expedici přísad a jejich směsí pro stabilizaci, emulgaci, ochucení a konzervaci rozličných masných, mlékárenských a pekařských výrobků, ale i základů pro výrobu omáček a polévek, bramborových těst, rovněž ke zpracování ovoce a zeleniny včetně aditiv pro výrobu snacků, jakož i různých verzí veganských výrobků.

Technologové firmy Natura Food Additives jsou připraveni respektovat individuální a specifické požadavky každého zákazníka, přičemž optimálního výsledku lze při návrhu aplikace určité přísady nebo při vývoji nové směsi přídatných látek dosáhnout společným řešením s našimi partnery v provozních podmínkách jejich závodů.

Dobrá pozice firmy Natura Food Additives na českém trhu s postupným rozvojem zahraničních aktivit je odrazem přísných hygienických podmínek při skladování, vývoji a výrobě přísad a směsí v našem závodě, který je pod stálou veterinární kontrolou s příslušným oprávněním.

V současné době společnost Natura Food Additives, a.s. nabízí jednotlivé potravinářské ingredience, přídatné látky a jejich práškové směsi těchto kategorií:

zahušťující a želírující látky • emulgátory • antioxidanty • stabilizátory • našleňovací prostředky • chemické konzervanty • barviva • směsi koření, extraktů koření a aromat aj.

resp. jednotlivé látky:

karagenany • algináty • pektiny • xantan • guar a další hydrokoidy • želatina • nativní a modifikovaný bramborový, kukuřičný, pšeničný a tapiokový škrob • maltodextriny • dextrosa a fruktosa • bramborové vločky • rostlinné vlákniny • lecithiny • koncentráty a izoláty živočišných a rostlinných bílkovin • minerální látky • vitaminové premixy aj.



www.naturafoodadditives.com

Potravinářská aditiva pro masný průmysl

Sortiment aditiv firmy Natura Food Additives, a.s. tvoří jak jednotlivé ingredience, tak jejich směsi. Podle jejich aplikace v masném průmyslu je lze rozdělit do následujících skupin:

- Láky (brines) vhodné pro nastříkávání a masírování masa, tzv. **Naturham, Naturbrine**
- Kompletní přípravky (směs stabilizátorů, koření, aroma) pro výrobu paštik, tzv. **Naturpate**
- Přípravky pro vařené a uzené salámy a klobásy, tzv. **Naturslice, Naturcoloid**
- Směsi pro výrobu hamburgerů, tzv. **Naturcoloid, Naturspicemix**
- Přípravky a kultury pro výrobu fermentovaných salámů, tzv. **Naturfuet**
- Směsi pro výrobu kůžových a tukových emulzí
- Náhražky vepřového sádla
- Obalovací směsi
- Přípravky pro výrobu ochucených aspiků, tzv. **Naturaspik**
- Chemické konzervanty pro masné produkty, tzv. **Naturstabil**

Přípravky **Naturham** a **Naturbrine** se používají k výrobě šunek a šunkám podobným výrobkům ve všech kvalitativních úrovních (šunka standard, výběr, nářez apod.).

Jednotlivé směsi se liší v závislosti na kvalitě výsledného masného produktu, vždy ovšem odpovídají legislativním požadavkům dané země.

Přípravek **Naturpate** byl vyvinut pro výrobu pasterovaných nebo sterilovaných paštik. Modifikací směsi lze docílit různé konzistence výsledné paštiky - roztíratelné, krájitelné apod.

Přípravky pro výrobu salámů a klobás – **Naturslice** a **Naturcoloid** – lze použít v kombinaci s našimi přípravky, které částečně nahrazují tuk – **Naturfat-substitute**.

Naturspicemix a **Naturfuet** je směs živin a stabilizátorů vhodná pro optimální růst masných kultur. Zajišťuje řízené zrání výrobků typu fuet nebo chorizo. Díky kombinaci vhodného složení našeho produktu a technologicky zvládnutému procesu výroby fermentovaných salámů u našich zákazníků, tak výrobky získávají charakteristickou chuť a požadovanou trvanlivost.

Naturaspic je směs gelotvorných látek, většinou na základě želatiny, nebo jiných hydrokoloidů. Naturaspic lze dochutit kořením, aroma případně doplnit vhodným konzervačním přípravkem.

Naturstabil je směs různých přírodních a/nebo chemických konzervačních látek, které neovlivňují chuť výsledného masného produktu. Mají pozitivní vliv na prodloužení trvanlivosti produktu.

Naturcream je chráněná značka pro směsi, které zvyšují krémový efekt zejména u produktů typu paštik.

Naturskin-emulsion, Naturskin-stabil a **Naturfat-emulsion** jsou směsi aditiv, které se používají ke zlevnění masných výrobků obsahující kůžovou a/nebo tukovou emulzi.

Naturunite je směs vyvinutá pro výrobu zcelovaných mas. Masné výrobky jsou vhodné ke smažení nebo pečení.



Potravinářská aditiva pro mlékárenský průmysl

V současné době Natura Food Additives, a.s. může nabídnout i celou řadu potravinářských aditiv vhodných k použití v mlékárenském odvětví.

Nabízíme jednotlivé ingredience nebo směsi aditiv vhodné při výrobě fermentovaných mléčných výrobků, mléčných dezertů a šlehaček jak tradičních, tak šlehaček obsahujících rostlinný tuk. Natura Food Additives nabízí také směsi pro výrobu smetanových zmrzlin, sorbetů aj. výrobků použitelných v cukrárnách.

Ze směsí pro mlékárenský průmysl nabízíme:

- Směsi pro výrobu jogurtů a fermentovaných mléčných krémů, tzv. **Naturjogurt**
- Zahušťovadla a želírující látky, případně s příměsí aromat a barviv pro výrobu zakysaných a neutrálních mléčných výrobků, tzv. **Naturdezert**
- Stabilizátory pro výrobu UHT mléčných a rostlinných šlehaček, tzv. **Naturwhip**
- Přípravky pro výrobu čerstvých a termizovaných pomazánek a tvarohových krémů, tzv. **Naturspread** a **Naturquark**.
- **Naturcheese** je řada směsí pro výrobu tzv. sýrových analogů pro dekoraci pizzy nebo do masných či lahůdkářských výrobků
- Emulgátory, stabilizátory nebo kompletní směsi pro výrobu zmrzlin, tzv. **Naturice**

Práškové přípravky pro výrobu tzv. vodových zmrzlin – **Natursorbet** – jsou ekonomicky velmi výhodné. Ředí se s vodou v poměru 1:4. Dodáváme je v neutrální formě, tj. bez aroma a bez ochucovadel. Ovšem lze zákazníkov dle jeho přání namíchat také ochucené verze - příchutí jahodová, banánová aj.

Práškové směsi pro výrobu nízkotučných smetanových zmrzlin – **Naturice low fat** – se ředí s vodou v poměru 1:2,5. Zmrzlinu lze vyrobit studenou i teplou cestou.

Další směsi pro výrobu standardních zmrzlin – **Naturice standard** – se ředí také v poměru 1:2,5. Lze je vyrábět pouze za horka.

Všechny výše zmíněné směsi pro výrobu zmrzlin lze vyrobit v neutrální formě nebo zákazníkovi ochutit dle jeho přání.



Potravinářská aditiva pro pekaře a cukráře

Vývoj směsí pro pekaře a cukráře je založen na zkušenostech v aplikaci směsí hydrokoloidů v masném a mlékárenském odvětví.

Pro pekaře a cukráře můžeme nabídnout následující směsi:

- Zlepšující přípravky do pečiva (přípravky zvyšující objem výrobku, prodlužující trvanlivost, zabraňující vysychání výrobku), tzv. **Naturapan**
- Premixy pro výrobu celozrnných nebo bramborových chlebů, tzv. **Natura Potato Bread**
- Premixy nebo hotové směsi pro výrobu piškotových korpusů, tzv. **Natur sponge**
- Premixy nebo hotové směsi pro výrobu pálené hmoty, tzv. **Naturchoux pastry**
- Zahušňující látky do cukrářských jamů (termostabilní, odolné vůči mrazu), tzv. **Naturthick**
- Směsi pro výrobu dekoračního želé, tzv. **Naturjelly**. Směsi mohou být ochucené, dobarvené, mohou obsahovat různé typy sladidel
- Směsi vhodné ke stabilizaci šlehačky (neutrální, ochucené, slazené), tzv. **Naturwhip** nebo kompletní směsi pro přípravu instantní mléčné nebo veganské šlehačky
- Směsi pro glazování cukrářských výrobků, tzv. **Naturglaze**
- Stabilizátory tvarohových náplní, tzv. **Naturtvaroh**, s různými příchutěmi
- Směsi pro výrobu makových, ořechových, ovocných a dalších termostabilních pekařských náplní
- Směsi pro výrobu instantních krémů, tzv. **Naturdekor** – vanilkový, čokoládový, příp. s ovocnou příchutí



Potravinářská aditiva pro výrobce lahůdek

Natura Food Additives, a.s. se také zabývá využitím potravinářských aditiv ve výrobě lahůdek. Technologové firmy Natura Food Additives jsou připraveni navrhnout kompletní recepturu majonéz, s různým obsahem oleje a rovněž veganské.

Z produktů pro výrobce lahůdek nabízíme:

- Zahušňující látky a emulgátory pro výrobu salátů, majonéz a kečupů, tzv. **Natursalad, Naturthick, Naturmajola**
- Směs pro výrobu neutrálních nebo ochucených aspiků na bázi želatin různého živočišného původu, případně s využitím rostlinných hydrokoloidů, tzv. **Naturaspik**
- Chemické nebo přírodní konzervační látky, tzv. **Naturstabil**

Natura Food Additives se též zabývá velmi rychle se rozvíjícím odvětvím - obalovaných výrobků a polotovarů.

Sortiment obalovacích směsí zahrnuje složky klasického trojbalu, dále směsi pro přípravu viskózního těstíčka, tzv. tempury a práškových kořeněných směsí, tzv. breaderů.

Jednotlivé obalovací vrstvy mohou být nabídnuty v provedení klasickém moučném, ale i bezlepkovém, tzv. **Mouka Natura jemná/Naturflour**

Panády/Naturbatter lze vytvořit obnovením práškových směsí s obsahem vaječných hmot, ale i v bezvaječném provedení; variantou je použití bramborových vloček a rozmanité ochucení.

Strouhanky/Breadcrumbs mohou být opět na základě běžných cereálií nebo i v bezlepkové verzi, jednosložkové, případně lupínkové, s příměsí bramborových vloček a v různých barevných verzích i zrnitostech.

Do našeho sortimentu patří i práškové směsi k použití po obnovení vodou jako tempury (**Naturtempura**) nebo přímo v suchém stavu (s dalším ochucením) k dekoraci před smažením a konečným tepelným opracováním (**Naturbreader**).

