

**КОЛЛЕКЦИЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ КПД,
НАЧИНКИ, КРЕМА И СГУЩЕНКА
ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ И
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ.
НОВИНКИ И ХИТЫ ПРОДАЖ!**



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

КПД – Функциональные смеси для кексов, маффинов, бисквитов и рулетов

- Арт. 998 160 Омкейк
- Арт. 998 180 Омкейк
- Арт. 998 185 Омкейк
- Арт. 998 187 Омкейк
- Арт. 998 190 Омкейк
- Арт. 998 225 Смесь для гречневых блинчиков
- Арт. 998 237 Омкейк творожный
- Арт. 998 240 Омкейк йогуртовый
- Арт. 998 255 Омбискит
- Арт. 998 257 Смесь для бисквитного рулета
- Арт. 998 295 Оммикс Брэд



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998 160	<p>ОМКЕЙК, (концентрат для кексов и маффинов)</p> 	29 %	<ul style="list-style-type: none"> □ используется для производства кексов и маффинов традиционно европейского качества □ быстрое и простое приготовление, позволяет получить изделие с высокими вкусовыми качествами, хорошей структурой мякиша (нежной, пышной, воздушной и пористой) □ позволяет получить готовое изделие с положительными органолептическими и технологическими характеристиками □ упрощает технологический процесс приготовления, работает по принципу: просто добавь муки, воды и масла
998 180	<p>ОМКЕЙК, (концентрат для бисквитов)</p> 	29 %	<ul style="list-style-type: none"> □ быстрое и простое приготовление бисквита традиционного качества □ позволяет получить изделие с положительными органолептическими и технологическими характеристиками □ готовое изделие обладает высокими вкусовыми качествами, хорошей структурой мякиша (нежной, пышной, воздушной и пористой) □ после выпечки изделие обладает ровной поверхностью без разрыва □ упрощает технологический процесс приготовления, работает по принципу: просто добавь муки, воды и масла
<p>998 185</p> 	<p>ОМКЕЙК Универсальный (концентрат для МКИ)</p> 	8-10 %	<ul style="list-style-type: none"> □ быстрое приготовление русских блинов, кексов, панкейков, маффинов, бисквитов и масляных пирогов □ позволяет получать продукты с высокими органолептическими показателями □ упрощает технологический процесс приготовления изделий

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998 187	<p>ОМКЕЙК Универсальный (концентрат для МКИ, без ванили)</p> 	9 %	<ul style="list-style-type: none"> □ позволяет получать продукты с высокими органолептическими показателями □ упрощает технологический процесс приготовления изделий □ быстрое и простое приготовление традиционно русских блинов, кексов, панкейков, маффинов
998 190	<p>ОМКЕЙК (Блинная смесь, концентрат)</p> 	9 %	<ul style="list-style-type: none"> □ быстрое приготовление традиционно русских блинов □ позволяет получить тесто с положительными органолептическими и физико-химическими характеристиками □ готовое изделие эластичное, сохраняет форму при использовании начинки, великолепно для приготовления блинного торта □ при замораживании и дефростации сохраняет потребительские свойства
998 225	<p>Смесь для гречневых блинчиков</p> 	86 %	<ul style="list-style-type: none"> □ быстрое и простое приготовление гречневых блинчиков □ позволяет получить тесто с положительными органолептическими и физико-химическими характеристиками □ готовое изделие эластичное, не рвётся при закручивании начинки □ при замораживании и дефростации сохраняет потребительские свойства



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998237	ОМКЕЙК Творожный (концентрат для МКИ) 	8-10%	<ul style="list-style-type: none"> □ быстрое приготовление кексов, панкейков, маффинов, бисквитов и масляных пирогов с творожным вкусом □ позволяет получать продукты с высокими органолептическими показателями □ упрощает технологический процесс приготовления изделий (по принципу: добавь муки, воды и масла)
998 240	ОМКЕЙК Йогуртовый (концентрат для МКИ) 	9,6 %	<ul style="list-style-type: none"> □ быстрое приготовление бисквитных изделий □ позволяет получить изделия с высокими органолептическими показателями, с нежным сливочно-йогуртовым вкусом □ содержит в составе натуральные компоненты
998 255	Омбисквит (смесь для традиционного бисквита, концентрат) 	18 %	<ul style="list-style-type: none"> □ позволяет получить - однофазный процесс приготовления бисквитного теста □ получаемое тесто длительное время сохраняет технологические свойства (не оседает) □ готовый бисквитный полуфабрикат обладает мелкой пористостью □ выпеченный полуфабрикат прекрасно выдерживает процесс заморозки и разморозки, не ухудшая потребительских свойств



Группа компаний ОМЕГА:
 Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
 МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998 257	<p>Смесь для бисквитного рулета (концентрат)</p> 	15 %	<ul style="list-style-type: none"> □ позволяет получить - однофазный процесс приготовления бисквитного теста □ готовый бисквитный полуфабрикат обладает мелкой пористостью и высокой эластичностью (не ломается при скручивании рулета) □ выпеченный полуфабрикат прекрасно выдерживает процесс заморозки и разморозки, не ухудшая потребительских свойств
998 295	<p>ОММИКС Брэд (концентрат для черного бургера)</p> 	23 %	<ul style="list-style-type: none"> □ упрощает и ускоряет процесс приготовления «черного» бургера □ придает черный цвет готовому изделию □ позволяет улучшить структуру мякиша. □ снижает крошливость мякиша □ повышает формоустойчивость и объем готовых изделий



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

КПД - Стабилизаторы для ягодных, фруктовых, творожных и гастрономических начинок

- Арт. 998 060 Омстаб термо
- Арт. 998 065 Омстаб универс
- Арт. 998 150 Омстаб
- Арт. 998 195 Омстаб
- Арт. 998 018 Омгель (заливка)
- Арт. 998 130 Омгель (заливка)



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru

OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
<p>998 060</p> 	<p>ОМСТАБ термо (глянцевый)</p> 	<p>5 – 10 %</p>	<ul style="list-style-type: none"> □ позволяет получить начинку с глянцем, хорошо подходит для пирогов, где начинка расположена на поверхности изделия □ сохраняет вкус и аромат свежих ягод при выпечке □ обеспечивает необходимую текстуру начинки □ при выпечке термостабилен □ исключает миграцию влаги из начинки в тесто при выпечке □ предотвращает отделение влаги в течение всего срока хранения □ снижает себестоимость, увеличивает выход готового продукта
<p>998 065</p>	<p>ОМСТАБ, универсал (матовый)</p> 	<p>5 – 10 %</p>	<ul style="list-style-type: none"> □ обеспечивает необходимую текстуру матовой начинки, хорошо подходит для пирогов, где начинка расположена внутри изделия □ сохраняет вкус и аромат свежих ягод при выпечке □ исключает миграцию влаги из начинки в тесто при выпечке □ при выпечке термостабилен □ предотвращает отделение влаги в течение всего срока хранения □ снижает себестоимость, увеличивает выход готового продукта



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998 150	<p>ОМСТАБ (для гастрономических начинок горячим способом)</p> 	1,5 – 6,0 %	<ul style="list-style-type: none"> □ имеет нейтральный вкус и цвет при использовании в гастрономических начинках (мясные, рыбные, овощные и т.д.) с различными вкусо-ароматическими оттенками □ создает необходимую консистенцию □ сохраняет сочность начинки и препятствует миграции влаги и жира в тесто при выпечке □ снижает себестоимость, увеличивает выход готовой начинки □ позволяет получить рентабельный продукт, не снижая его качества
998 195 Новинка!	<p>ОМСТАБ (для гастрономических начинок холодным способом)</p> 	1,0 – 6,0 %	<ul style="list-style-type: none"> □ имеет нейтральный вкус и цвет при использовании в гастрономических начинках (мясные, рыбные, овощные и т.д.) с различными вкусо-ароматическими оттенками □ позволяет ускорить технологический процесс приготовления начинки □ создает необходимую консистенцию □ сохраняет сочность начинки и препятствует миграции влаги и жира в тесто при выпечке □ снижает себестоимость, увеличивает выход готовой начинки □ позволяет получить рентабельный продукт, не снижая его качества
998 018	<p>ОМГЕЛЬ (заливка)</p> 	1,0 – 1,5 %	<ul style="list-style-type: none"> □ позволяет получать разнообразный ассортимент для гастрономических и кулинарных изделий: различные заливные из мясных и куриных продуктов □ придаёт готовым заливным изделиям презентабельный внешний вид и нейтральный вкус



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998 130	Омгель (заливка) 	1,7– 2,2 %	<ul style="list-style-type: none"> □ позволяет получить разнообразный ассортимент: заливку для тортов и пирогов, желе, десерт, мармелад □ сохраняет свежесть ягод и отличный вкус при использовании ягод и фруктов любой обработки □ создает необходимую консистенцию □ позволяет ускорить технологический процесс приготовления желе или геля □ образует прозрачное желе после нагрева до 95°С с последующим охлаждением □ предполагает многократное использование при нагревании геля до температуры выше 50°С



Группа компаний ОМЕГА:
 Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
 МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

КПД- Функциональные смеси для приготовления начинок и декорирования сахаристых, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

- Арт. 998 071 Омемаст
- Арт. 998 110 ОмКрем заварной
- Арт. 998 115 Омкрем заварной (Оптима)
- Арт. 998 170 Омслад
- Арт. 998 171 Омслад Оптима
- Арт. 998 220 ОмСливки
- Арт. 998 230 Омфлау
- Арт. 998 233 Омфрут Яблоко
- Арт. 998 260 Омкрем
- Арт. 998 750 Смесь для ганаша (тёмный)
- Арт. 998 755 Смесь для ганаша (светлый)



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998 071	<p>ОМЕМАСТ (нетающая сахарная пудра)</p> 	согласно рецептуре	<ul style="list-style-type: none"> □ в отличие от обычно сахарной пудры возможно нанесение на горячую поверхность мучных кондитерских изделий □ не тает и не склеивается при повышенной влажности воздуха
998 110	<p>ОМКРЕМ заварной (ванильно-сливочный)</p> 	33 %	<ul style="list-style-type: none"> □ позволяет произвести заварной ванильно-сливочный крем холодным способом, без заваривания □ идеален для наполнения и декора любых кондитерских изделий с приданием презентабельного вида и отменного лёгкого вкуса □ упрощенный технологический процесс приготовления заварного крема
998 115	<p>ОМКРЕМ заварной оптима (ванильно-сливочный)</p> 	40 %	<ul style="list-style-type: none"> □ позволяет произвести заварной ванильно-сливочный крем холодным способом, без заваривания □ термостабильный при выпечке □ идеален для наполнения и декора любых кондитерских изделий с приданием презентабельного вида и отменного лёгкого вкуса □ упрощенный технологический процесс приготовления заварного крема (просто добавь воды)



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998 170	ОМСЛАД, помадка сахарная 	88 %	<ul style="list-style-type: none"> □ обеспечивает ровное белое покрытие □ не растрескивается на поверхности □ имеет эластичную структуру после застывания □ придает изделиям привлекательный внешний вид и приятный вкус □ не прилипает к упаковке
998 171	ОМСЛАД Оптима , помадка сахарная 	86 %	<ul style="list-style-type: none"> □ используется для глазирования и декорирования хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (ром-баба, куличи и др.) □ поддерживает и придает отличный вкус присущий кондитерским изделия □ простота в использовании □ смешивается с пищевыми красителями □ имеет чистый белый цвет □ не липнет, не тянется и не крошится при разрезании, не впитывает влагу □ подвергается замораживанию и дефростации
998 220	ОмСливки смесь для 	согласно рецептуре	<ul style="list-style-type: none"> □ предназначена для приготовления сливок с приятным молочным вкусом □ простое и удобное получение взбитого крема, который прекрасно сочетается с различными кондитерскими и вкусоароматическими добавками □ крем можно использовать для декорирования, прослаивания тортов и наполнения кондитерских, сдобных изделий □ длительный срок хранения, а также отсутствие жиров и холестерина в готовом продукте

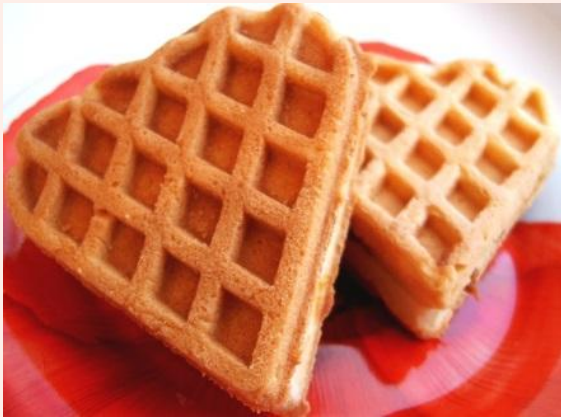


Группа компаний ОМЕГА:
 Т/Ф: +7(495)777-42-98
 info@omega-tech.ru
 www.omega-tech.ru



OMEGA
 МЫ СОЗДАЕМ ВКУС


Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998 230	Омфлау (смесь для начинки)	15 %	<ul style="list-style-type: none"> □ смеси предназначены для изготовления начинки из сублимированных яблок и стабилизирующей смеси □ при использовании начинка сохраняет свежесть и отличный вкус яблока □ готовая начинка имеет вязкую консистенцию с сочным вкусом фруктов, образует прозрачное желе □ начинка термостабильная, исключает вытекание и миграцию влаги в тесто □ позволяет получить разнообразный ассортимент изделий с яблочной начинкой, на основе дрожжевого, песочного, слоеного, бисквитного, заварного и воздушного теста
998 233	Омфрут Яблоко (сублимированные яблоки)	7 %	
998 260	Омкрем (смесь для жировых начинок)	22 %	<ul style="list-style-type: none"> □ позволяет получить крем на жировой основе □ крем отличается мягкой и нежной консистенцией □ применяется для прослойки вафельных и бисквитных коржей, а также в качестве готовой начинки □ имеет приятный, выраженный вкус и длительные сроки хранения



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
<p>998 750 998 755</p>	<p>Смесь для ганаша: -- тёмный -- светлый</p> 	<p>согласно рецептуре</p>	<ul style="list-style-type: none"> □ позволяет получить густой приятный, выраженный вкус шоколадного крема (тёмный или светлый) □ крем можно использовать для покрытия тортов, как основу перед нанесением мастики, декорирования и прослаивания коржей торта □ отлично подходит для выравнивания поверхности торта, его краев, быстро и плотно застывает □ кремом можно начинять капкейки и кексы, украшать трюфели и другие конфеты □ длительный срок хранения, а также отсутствие жиров и холестерина в готовом продукте



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

КПД для кондитерских полуфабрикатов и печенья

- Арт. 998 127 Смесь для заварного теста люкс
- Арт. 998 145 Смесь для макаронс
- Арт. 998 210 Омкейк Чизкейк
- Арт. 998 265 Омкейк песочное печенье
- Арт. 998 705 Омхрум
- Арт. 998 735 Смесь для кокосанки
- Арт. 998 740 Смесь для кокосового печенья
- Арт. 998 745 Омкокос



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998 127	<p>Смесь для заварного теста люкс (без заваривания)</p> 	19 %	<ul style="list-style-type: none"> □ предназначена для производства кондитерских изделий из заварного теста, без заваривания □ удобна в использовании, увеличивается в объеме при выпекании □ обладает высокой водопоглотительной способностью □ легко отсаживается в любую форму □ готовое изделие обладает приятным вкусом, нежной структурой и сильно развитой пористостью
998 145	<p>Смесь для Макаронс</p> 	80 %	<ul style="list-style-type: none"> □ предназначена для быстрого и экономичного производства миндального печенья, декора, основы для десертов □ даёт возможность изготавливать печенье с идеально гладкой поверхностью □ при внесении красителей и ароматизаторов в тесто, можно получить печенье любого цвета и вкуса
998 210	<p>Омкейк Чизкейк (выпекаемый)</p> 	28 %	<ul style="list-style-type: none"> □ предназначена для создания начинки, с нежной, однородной консистенцией с творожным вкусом □ начинка термостабильная, выдерживает температуру при выпечке, до 240 градусов □ обладает прекрасной формоустойчивостью □ после выпечки продукт получается легким, низкокалорийным и не мигрирует в тесто □ удерживает форму при разрезании □ используется в качестве термостабильной начинки в открытых пирогах □ упрощенная технология, сокращает время приготовления начинки



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998 265	<p>Омкейк песочное печенье</p> 	22 %	<ul style="list-style-type: none"> □ позволяет быстрое и простое приготовление песочного теста □ получаемое тесто может подвергаться многократной механической обработке, «не затягивается» □ готовое изделие имеет хорошую рассыпчатость и приятный вкус
998 705	<p>Омхрум (смесь для хрустиков)</p> 	16 %	<ul style="list-style-type: none"> □ предназначена для быстрого и экономичного производства хрустиков (мини палочек и колечек) □ при внесении вкусоароматики в тесто, можно получить изделие любой вкусовой гаммы □ после выпечки продукт получается легким, низкокалорийным и хрустящим □ выдерживает температуру при выпечке, до 240 градусов, обладает прекрасной формоустойчивостью.
998 735	<p>Смесь для кокосанки</p> 	75 %	<ul style="list-style-type: none"> □ используется для приготовления конфет типа Рафаэлло □ содержит ингредиенты, способствующие изготовлению конфеты с высокими органолептическими показателями □ создает нежную консистенцию □ упрощает процесс приготовления кокосовых конфет □ позволяет сохранять мягкость изделия в течении длительного срока

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998 740	Смесь для кокосового печенья 	75 %	<ul style="list-style-type: none"> ☐ однофазный процесс приготовления кокосового печенья – просто добавь воды ☐ кокосовая стружка не темнеет при выпечке ☐ нежная структура печенья и приятный вкус ☐ позволяет сохранять мягкость изделий в течении длительного срока
998 745	Омкокос 	25%	<ul style="list-style-type: none"> ☐ экономичный вариант кокосового печенья, ☐ упрощенный процесс приготовления печенья ☐ получаемое тесто хорошо отсаживается на стандартном тестоотсадочном оборудовании ☐ готовое изделие длительное время не черствеет



Группа компаний ОМЕГА:
 Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
 МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

КПД для снековых и ореховых изделий

- Арт. 998 155 ОМНАТС
- Арт. 110 445 ОМНАТС



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998 155	ОМНАТС, оболочка для орехов	70% смеси + 30% муки на 1кг оболочки (дозировка на орех – 50-80%)	<ul style="list-style-type: none"> ☐ предназначена для создания нежной, хрустящей оболочки на орехах ☐ не растрескивается во время обжарки ☐ позволяет получить разнообразные вкусы с различными вкусо-ароматическими оттенками ☐ позволяет получить рентабельный продукт
110 445	ОМНАТС, кондитерский клей	0,8 %	<ul style="list-style-type: none"> ☐ предназначена для лучшей адгезии (прилипания) оболочки к ореху, что позволяет добиться прочного закрепления оболочки во время обжарки, транспортировки и хранения орехов



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Вкусоароматические смеси для мучных кондитерских изделий

- Арт. 998 012 Ваниль «Эконом»
- Арт. 998 525 Абрикос
- Арт. 998 515 Апельсин
- Арт. 998 530 Вишня
- Арт. 998 500 Лимон
- Арт. 998 505 Клубника
- Арт. 998 510 Шоколад
- Арт. 998 520 Чёрная смородина
- Арт. 998 200 Омфлау мята



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru

OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998 012	ВАНИЛЬ эконом	0,2 – 0,4 %	<ul style="list-style-type: none"> □ создает насыщенный вкус и аромат ванили □ выдерживает температуру выпечки мучных изделий , сохраняя вкус и аромат
998 525	АБРИКОС	0,5 %	<ul style="list-style-type: none"> □ создает насыщенный вкус и аромат абрикоса □ выдерживает температуру выпечки мучных изделий , сохраняя вкус и аромат
998 515	АПЕЛЬСИН	0,5 – 1,5 %	<ul style="list-style-type: none"> □ создает насыщенный вкус и аромат апельсина □ выдерживает температуру выпечки мучных изделий , сохраняя вкус и аромат
998 530	ВИШНЯ	0,5 %	<ul style="list-style-type: none"> □ создает насыщенный вкус и аромат вишни □ выдерживает температуру выпечки мучных изделий , сохраняя вкус и аромат
998 500	ЛИМОН	0,5 – 1,0 %	<ul style="list-style-type: none"> □ создает насыщенный вкус и аромат лимона □ выдерживает температуру выпечки мучных изделий , сохраняя вкус и аромат
998 505	КЛУБНИКА	1,0 – 1,5 %	<ul style="list-style-type: none"> □ создает насыщенный вкус и аромат клубники □ выдерживает температуру выпечки мучных изделий , сохраняя вкус и аромат



Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998 510	ШОКОЛАД	0,5 – 1,5 %	<ul style="list-style-type: none"> □ создает насыщенный вкус и аромат шоколада □ выдерживает температуру выпечки мучных изделий , сохраняя вкус и аромат
998 520	ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА	0,2 – 0,35 %	<ul style="list-style-type: none"> □ создает насыщенный вкус и аромат чёрной смородины □ выдерживает температуру выпечки мучных изделий , сохраняя вкус и аромат
998 200	ОМФЛАУ МЯТА	0,5 – 1,5 %	<ul style="list-style-type: none"> □ создает насыщенный аромат и вкус свежей мяты □ выдерживает температуру выпечки мучных изделий , сохраняя вкус и аромат



Группа компаний ОМЕГА:
 Т/Ф: +7(495)777-42-98
 info@omega-tech.ru
 www.omega-tech.ru



OMEGA
 МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Коллекция структурообразующих КПД

- Арт. 998 250 Мармеладная смесь
- Арт. 998 270 Смесь для меренг
- Арт. 998 275 Зефирная смесь
- Арт. 998 280 Лукумная смесь
- Арт. 998 285 Смесь для суфле
- Арт. 998 700 Смесь для маршмеллоу



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru

OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998 250	Мармеладная смесь 	6 %	<ul style="list-style-type: none"> □ предназначена для изготовления желеиногo, формовогo мармелада □ отличается простотой в использовании □ одновременно смешиваются все компоненты □ постоянно стабильное качество
998 270	Смесь для меренги 	25 %	<ul style="list-style-type: none"> □ позволяет получить белковый крем и безе □ можно использовать в качестве прослойки для тортов, пирожных и наполнения вафельных трубочек □ простота в использовании, одновременное смешивание всех компонентов □ имеет отличную взбиваемость □ превосходная формоустойчивость □ постоянно стабильное качество
998 275	Зефирная смесь 	9 %	<ul style="list-style-type: none"> □ позволяет получить зефир, с явно выраженным рельефным рисунком на поверхности □ позволяет получить плотную консистенцию и устойчивую равномерную структуру □ упрощает технологический процесс приготовления зефира



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
998 280	<p>Лукумная смесь</p> 	15 %	<ul style="list-style-type: none"> □ быстрое и простое приготовление восточных сладостей типа лукум □ содержит в своём составе натуральные компоненты □ имеет хорошую структуру и превосходную формоустойчивость □ постоянно стабильное качество
998 285	<p>Смесь для суфле</p> 	44 %	<ul style="list-style-type: none"> □ быстрое и простое приготовление суфле с молочным вкусом □ позволяет получить нежное и воздушное суфле □ превосходная формоустойчивость
998 700	<p>Смесь для маршмеллоу</p> 	5 %	<ul style="list-style-type: none"> □ быстрое и простое приготовление маршмеллоу; □ позволяет получить нежную, воздушную консистенцию и устойчивую равномерную структуру



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

**ГК «ОМЕГА» производит и поставляет
улучшители (с ферментами) - для всех
видов мучных кондитерских,
хлебобулочных изделий и замороженных
полуфабрикатов из теста**



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Область применения улучшителей:

1. Для мучных кондитерских изделий:

- сохранение свежести изделий и продление срока их хранения.

2. Для хлебобулочных изделий:

- повышение качества хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной и ржано-пшеничной муки со средними и низкими хлебопекарными свойствами, улучшение структуры мякиша, предотвращение микробиологической порчи хлебобулочных изделий, в том числе заболевания картофельной болезнью, продление срока хранения свежести, увеличение объёма готовых изделий и другие.

3. Для замороженных полуфабрикатов из теста с начинками:

- формирует упруго-эластичное тесто; значительно сокращает процент растрескиваний полуфабрикатов при шоковой заморозке; позволяет сократить или исключить из рецептуры яичный порошок; обеспечивает мягкие варочные свойства, ровную форму, тесто не прилегает к начинке.



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Область применения улучшителей:

4. Для макаронных изделий и лапши быстрого приготовления:

- повышение сохранности формы после варки, повышение упругости сваренных изделий и снижение их липкости после варки, улучшение цвета, предотвращение трещин при варке, повышение микробиологической чистоты

5. Для изделий здорового питания:

- улучшители без глютена; улучшители ЭКО; без «Е»; повышают качество хлеба, сохраняют этикетку чистой и позволяют сократить производственные затраты



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Аргументы: ЗА использование улучшителей в производстве мучных кондитерских изделий:

1. Стабильное качество готовой продукции
2. Сохранение качества продукции в течение всего срока годности
3. Отличные органолептические качества продукции
4. Возможность создавать продукт желаемой структуры
5. Снижение количества брака готовой продукции
6. Снижение количества лома при транспортировке
7. Стабильные реологические характеристики теста
8. Обогащение готовых изделий полезными для организма человека соответствующими ферментами, что позволяет позиционировать продукт как элемент здорового питания.



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Корректоры муки

Коллекция корректоров муки является уникальным тонко настраиваемым инструментом, решающим целый спектр задач в области производства муки для различных видов хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, а также для быстрозамороженных полуфабрикатов в тестовой оболочке.

Применяют ферменты:

амилазу, протеазу, липазу, оксидазу, пентозаназу, гемицеллюлазу, отбеливающий, релакс, стандарт, стабильность, фосфолипазу и другие; Ассортимент корректоров муки можно представить, как монокомпонентами, так и готовыми комплексами, разработанными под определенные виды изделий и различные технологии.

Ферментные препараты воздействуют на компоненты теста и муки (макронутриенты, крахмал, некоторые ферменты) для придания определенных качеств или улучшения готового продукта.



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Начинки, крема, продукты молокосодержащие для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

- Начинки фруктовые "Краснодарская" со вкусами:
яблочная, лимонная, абрикоса, вишни, клубники,
клюквы,
апельсина, черной смородины
- Кремовые начинки со вкусами:
шоколада, творога, ванильно - сливочного
- Продукт молкосодержащий, вареный, сгущенный с сахаром:
с м.д.ж 12% (классика), с м.д.ж 12% (премиум),
с м.д.ж 10% (эконом., т/ст), с м.д.ж 8,5% (эконом., н/ст)
- Продукт молкосодержащий, сгущенный с сахаром, с м.д.ж 8,5%
- Топпинги, шарики «FRUIT BALL»



Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
L00061 L00062 L00065 L00066 L00067 L00068 L00075 L00076	Начинки фруктовые "Краснодарская" со вкусами: яблочная, лимонная, абрикоса, вишни, клубники, клюквы, апельсина, черной смородины	По рецептуре	<ul style="list-style-type: none"> ☐ содержит в составе натуральное пюре ☐ предназначено для изделий с длительным сроком реализации ☐ исключает миграцию влаги из начинки в тесто при выпечке ☐ начинка устойчива к выпечке и замораживанию ☐ термостабильная
L00322 L00307 L00308	Кремовые начинки со вкусами: шоколада, творога, ванильно - сливочного	По рецептуре	<ul style="list-style-type: none"> ☐ обладает превосходными органолептическими характеристиками благодаря богатому рецептурному составу ☐ имеет прекрасные рабочие характеристики и гарантирует высокое качество изделий на протяжении всего срока реализации ☐ начинка устойчива к выпечке и замораживанию ☐ термостабильная



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
L00098	<p>продукт молоко содержащий, вареный, сгущенный с сахаром, с м.д.ж 12% (классика, н/ст)</p>	по рецептуре	<ul style="list-style-type: none"> ☐ обладает превосходными органолептическими характеристиками благодаря богатому рецептурному составу ☐ имеет прекрасные рабочие характеристики и гарантирует высокое качество изделий на протяжении всего срока реализации ☐ устойчив к выпечке и замораживанию
L00100	<p>продукт молоко содержащий, вареный, сгущенный с сахаром, с м.д.ж 12% (премиум, т/ст)</p>		
L00210	<p>продукт молоко содержащий, вареный, сгущенный с сахаром, с м.д.ж 12% (премиум, т/ст)</p>		
L00220	<p>продукт молоко содержащий, вареный, сгущенный с сахаром, с м.д.ж 8,5% (эконом, н/ст)</p>		
	<p>продукт молоко содержащий, вареный, сгущенный с сахаром, с м.д.ж 10% (эконом, т/ст)</p>		
L00205	<p>продукт молоко содержащий, сгущенный с сахаром, с м.д.ж 8,5%</p>	по рецептуре	<ul style="list-style-type: none"> ☐ обладает превосходными органолептическими характеристиками благодаря богатому рецептурному составу ☐ имеет прекрасные рабочие характеристики и гарантирует высокое качество изделий на протяжении всего срока реализации
L00230	<p>продукт молоко содержащий, сгущенный с сахаром, с м.д.ж 8,5% (эконом)</p>		

Артикул	Наименование	Дозировка	Характеристики
555 100	Шарики «FRUIT BALL» со вкусом лимона (6мм с твёрдым центром)	по рецептуре	<ul style="list-style-type: none"> ☐ при изготовлении шариков используются натуральные ингредиенты ☐ имеют желеобразную консистенцию ☐ используются в качестве декора ☐ устойчивы к выпечке кондитерских изделий и замораживанию
555 110 555 111 555 112	Шарики «FRUIT BALL» (10мм с жидким центром) со вкусами: Манго Клубники Апельсина		<ul style="list-style-type: none"> ☐ изготавливаются из морских водорослей, внутри которых содержится сок ☐ при раскусывании шарики лопаются, придавая напиткам и блюдам сладкие ноты ☐ используются для декора в мороженом и топпингах



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС

Спасибо за внимание!



Группа компаний ОМЕГА:
Т/Ф: +7(495)777-42-98
info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru



OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС