

# { Кетчупы

## («Нежный», «Томатный», «Шашлычный», «Чили»)

### НАЗНАЧЕНИЕ

RU

Кетчуп является наиболее распространенным соусом с хорошо выраженным привкусом томата и «букета» специй, который предназначен для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к жареным и запеченным блюдам из мяса. Кетчуп является незаменимым рецептурным ингредиентом, придающим особый вкус широкому ассортименту запеченных блюд, заправочных супов, солянок, пиццы.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Низкая калорийность продукта
- Использование натуральных ингредиентов
- Использование широкого ассортимента натуральных ароматических трав, специй и пряностей, придающих продукту особый вкус и аромат
- Использование пищевых волокон в виде клетчатки
- Высокие вкусовые характеристики
- Отсутствие консервантов, искус-

ственных красителей и ароматизаторов

### РАЗРАБОТЧИКИ

- д.т.н., профессор Василенко З.В.
- к.т.н., доцент Ромашихин П.А.
- ст. преподаватель Болашенко Т.Н.

### ВНЕДРЕНИЕ

Внедрение и серийное производство кетчупов планируется на СП «Камако Плюс» ООО г. Борисов

### ВАРИАНТЫ СОТРУДНИЧЕСТВА

Заключение договоров на доработку технологии под конкретный технологический процесс и внедрение.



### КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

<b>Кетчуп «Нежный», категория «Высшая»</b>
<b>Состав:</b> вода, томатная паста, сахар, соль, модифицированный крахмал, клетчатка, натуральная вкусоароматическая добавка «Сладкий чили», уксус 9%-й.
<b>Основные показатели пищевой ценности 100 г продукта:</b>
■ Белки, г – 1,5
■ Жиры, г – 0
■ Углеводы, г – 20,5
■ Энергетическая ценность, ккал – 86

### КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

<b>Кетчуп «Томатный», категория «Высшая»</b>
<b>Состав:</b> вода, томатная паста, сахар, соль, модифицированный крахмал, клетчатка, лук сушеный, чеснок сушеный, тмин, корица, перец горький, гвоздика, имбирь, чабер, уксус 9%-й.
<b>Основные показатели пищевой ценности 100 г продукта:</b>
■ Белки, г – 1,5
■ Жиры, г – 0
■ Углеводы, г – 20,5
■ Энергетическая ценность, ккал – 86

### КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

<b>Кетчуп «Шашлычный», категория «Высшая»</b>
<b>Состав:</b> вода, томатная паста, сахар, соль, модифицированный крахмал, клетчатка, лук сушеный, чеснок сушеный, сушеный укроп, сушеный базилик, тмин, кориандр, перец горький, уксус 9%-й.
<b>Основные показатели пищевой ценности 100 г продукта:</b>
■ Белки, г – 1,5
■ Жиры, г – 0
■ Углеводы, г – 20,5
■ Энергетическая ценность, ккал – 86

### КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

<b>Кетчуп «Чили», категория «Высшая»</b>
<b>Состав:</b> вода, томатная паста, сахар, соль, модифицированный крахмал, клетчатка, корица, перец горький, гвоздика, имбирь, натуральный ароматизатор «Чили», уксус 9%-ый.
<b>Основные показатели пищевой ценности 100 г продукта:</b>
■ Белки, г – 1,5
■ Жиры, г – 0
■ Углеводы, г – 20,5
■ Энергетическая ценность, ккал – 86

# { Ketchups

## («Nezhniy», «Tomatniy», «Shashlichniy», «Chili»)

### • **Application**

Sauces are intended to enhance the flavor characteristics of finished dishes and culinary goods made of meat, fish, poultry, cereals, vegetables, etc.

### • **Benefits**

- using of natural flavoring additives
- using of modified starches as stabilizer and emulsifier
- vegetable ingredient enriches the products with food fibers, vitamins and minerals

- low vegetable oil content
- low caloric content
- development a harmonious taste and aftertaste

### • **Characteristics**

Sauces emulsified “Stolichniye” are made in the form of oil – in – water emulsion on the basis of vegetable oil. Vegetable oil content is 30%. All sauces contain natural vegetable ingredients b-carotene and flavoring agents identical to natural ones.

### • **Development engineers**

- Doctor of Technical Sciences, Pro-

fessor Vasilenko Z.V.

- Candidate of Technical Sciences, Associate Professor Romashikhin P.A.

- Senior Teacher Bolachenko T.N.

### • **Implementation**

Sauces are produced in quantity at JV “Kamako plus” JSC Borisov.

### • **Types of Cooperation**

Making the contracts to modify the processing technology for a particular technological process and implementation.

### • **Characteristics**

Ketchup «Nezhniy», category «High». Composition: water, tomato paste, sugar, salt, modified starch, fibre, natural flavor additive «Sweet chili», 9% vinegar.

Main indices of food value per 100 g of product:

- Proteins, g – 1,5
- Fats, g – 0
- Carbohydrates, g – 20,5
- Energy value, kcal – 86

### • **Characteristics**

Ketchup «Tomatniy», category «High». Composition: water, tomato paste, sugar, salt, modified starch, fibre, powdered onion, powdered garlic, caraway seeds, cinnamon, red pepper, ginger, cloves, savory, 9% vinegar.

Main indices of food value per 100 g of product:

- Proteins, g – 1,5
- Fats, g – 0
- Carbohydrates, g – 20,5
- Energy value, kcal – 86

### • **Characteristics**

Ketchup «Shashlichniy», category «High». Composition: water, tomato paste, sugar, salt, modified starch, fibre, powdered onion, powdered garlic, dried dill, dried basil, caraway seeds, coriander, red pepper, 9% vinegar.

Main indices of food value per 100 g of product:

- Proteins, g – 1,5
- Fats, g – 0
- Carbohydrates, g – 20,5
- Energy value, kcal – 86

### • **Characteristics**

Ketchup «Chili», category «High». Composition: water, tomato paste, sugar, salt, modified starch, fibre, cinnamon, red pepper, cloves, ginger, natural flavoring agent «Chili», 9% vinegar.

Main indices of food value per 100 g of product:

- Proteins, g – 1,5
- Fats, g – 0
- Carbohydrates, g – 20,5
- Energy value, kcal – 86

