



СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ
ЖИРЫ И
МАРГАРИНЫ

АЛЬТЕРНАТИВЫ МАСЛА КАКАО «ЭКОЛАД»

ЛАУРИНОВОГО ТИПА

Нетемператуемые заменители масла какао, предназначенные для производства твёрдых и хрупких кондитерских глазурей, корпусов конфет и пустотелых фигур.

✓ ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- содержат до 1% транс-изомеров жирных кислот;
- гарантируют высокую скорость плавления и отсутствие салитости, оптимальные параметры твёрдости и коэффициента усадки полуфабриката на их основе;
- обладают высокой скоростью кристаллизации;
- обеспечивают получение глазурей с хорошим блеском.

Наименование	«Эколад» 3001-35 S	
Температура плавления, °C	33-36	
Содержание ТТГ, при	10 °C	95-99
	15 °C	94-98
	20 °C	90-97
	25 °C	85-91
	30 °C	42-52
	35 °C	max 5

НЕЛАУРИНОВОГО ТИПА

Заменители масла какао, полученные методом «сухого» фракционирования. Предназначены для производства широкого спектра кондитерских глазурей: от твёрдых до пластичных.

✓ ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- обеспечивают получение глазурей, устойчивых к «жировому поседению», что позволяет увеличить сроки хранения;
- предотвращают образование разрывов и трещин при глазировании мучных кондитерских изделий;
- не требуют темперирования, что увеличивает производительность линии.

	«Эколад»			
	1101-33	1601-33	1202-37	1401-33
Температура плавления, °C	32-34	32-34	max 36	32-34
Содержание ТТГ, при	96-98	90-96	91-94	94-97
	94-97	89-95	85-89	91-96
	min 86	81-87	76-80	min 82
	min 72	min 63	60-64	min 68
	min 44	min 35	37-41	min 42
	max 4	max 4	max 13	max 5



СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Температура хранения, °C	Срок годности, мес.	
	лауринового типа	нелауринового типа
до + 20	24	18
от + 20 до + 30	8	8
от + 30 до + 40	4	4

ЭКВИВАЛЕНТЫ МАСЛА КАКАО «ЭКВИЛАД»

ЭМК «Эквилад» – первая и единственная линейка эквивалентов масла какао отечественного производства. Это твёрдые жиры премиум-класса, полученные методом высокотехнологичного фракционирования.

Уникальная технология производства позволяет получать продукт со свойствами, идентичными маслу какао, – аналогичной структурой, скоростью кристаллизации, также нуждающийся в темперировании.

ЭМК компании «ЭФКО» предназначены для полной или частичной замены масла какао в кондитерских изделиях и полуфабрикатах. 100 %-ная совместимость ЭМК «Эквилад» позволяет смешивать его с маслом какао в любых процентных соотношениях без риска появления эвтектики и «жирового посеждения». Продукт соответствует требованиям ГОСТ Р 54054-2010 «Эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа. Технические условия».



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- обладают высокой твёрдостью, термоустойчивостью, оптимальной скоростью кристаллизации;
- обеспечивают устойчивый блеск готовых изделий в течение всего срока хранения;
- имеют стабильные показатели качества;
- позволяют расширить ассортимент и снизить себестоимость готовой продукции.



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование	«Эквилад»		ГОСТ	
	0101-34	0301-34	Р 54054-2010	
Содержание ТТГ, при	20 °С	min 65	min 70	min 65
	25 °С	min 57	min 62	min 55
	30 °С	min 43	min 48	min 32
	35 °С	max 6	max 8	max 8



СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Температура хранения, °С	Срок годности, мес.
до + 20	12

КОНДИТЕРСКИЕ ЖИРЫ

«ЭКОНД»

Уникальная линейка твёрдых кондитерских жиров, обладающих высокой скоростью кристаллизации и термостойкостью. Кондитерские жиры «Эконд» получены методом высокотехнологичного фракционирования, предназначены для производства пралиновых масс, отсадных конфет, батончиков.

✓ ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- обладают оптимальной твёрдостью;
- обеспечивают необходимую термостойкость готового продукта;
- имеют хорошую совместимость с ореховыми маслами и молочным жиром.

Наименование	«Эконд»	
	1102-35	1402-36
Температура плавления, °C	33-36	35-37
Содержание ТТГ, при	10 °C	78-86
	15 °C	68-76
	20 °C	52-60
	25 °C	32-40
	30 °C	15-22
	35 °C	3-7

«ЭКОНФЕ»

Кондитерские жиры с высокой скоростью кристаллизации для широкого спектра изделий: жировых начинок для вафель, вафельных тортов, трубочек, начинок для конфет, рулетов, печенья-сэндвич, различных видов мучных кондитерских изделий.

✓ ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- обладают высокими аэрационными свойствами;
- обеспечивают отличную адгезионную способность и высокую термостабильность начинок;
- имеют хорошую совместимость с маслом какао, ореховыми маслами, молочным жиром.

	«Эконфе»		
	1003-36	1203-34	1403-38
	33-39	33-35	37-41
	47-59	56-67	60-68
	37-45	46-55	50-58
	25-34	34-40	39-47
	14-22	18-24	24-32
	7-13	8-14	16-24
	3-8	max 8	6-13

🕒 СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ «ЭКОНД» И «ЭКОНФЕ»

Температура хранения, °C	Срок годности, мес.
до + 20	12
от + 20 до + 30	8
от + 30 до + 40	4

КОНДИТЕРСКИЕ ЖИРЫ

«ЭКОМИКС»

Кондитерские жиры с содержанием транс-изомеров до 1%, обладающие барьерными свойствами. Предназначены для производства начинок с высоким содержанием орехового сырья, кремовых, начинок с охлаждающим эффектом. Получены методами фракционирования и перэтерификации.

✓ ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- высокая скорость кристаллизации;
- резкий профиль правления, обеспечивающий отличные органолептические показатели готовых изделий;
- отличная совместимость с ореховыми маслами и молочным жиром;
- не требуют темперирования.

Наименование	«Экомикс»	
	1103-32	1402-32
Температура плавления, °С	30-34	31-34
Содержание ТТГ, при	10 °С	72-80
	15 °С	58-66
	20 °С	43-50
	25 °С	25-33
	30 °С	8-16
	35 °С	0-3

«ЭКОНАТ»

Первые в России кондитерские жиры с содержанием транс-изомеров до 1%, выпускаемые компанией «ЭФКО» с 2006 года. Предназначены для производства полужидких и мягких пастообразных начинок.

✓ ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- обеспечивают получение начинок с низкой плотностью и нежной текстурой;
- обладают хорошей совместимостью с маслом какао, молочным жиром, ореховыми маслами;
- идеально подходят для производства стабильных паст и начинок: исключают расслоение и отделение жидких фракций ореховых масел.

	«Эконат»		
	2005	2004	1004-32
	-	-	30-33
	0-7	10-19	25-30
	0-6	6-12	16-20
	0-4	1-6	10-13
	0-2	0-3	5-8
	0-1	0-2	2-5
	0	0-0,5	0-3



🕒 СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ «ЭКОМИКС» И «ЭКОНАТ»

Температура хранения, °С	Срок годности, мес.
до + 20	12
от + 20 до + 30	8
от + 30 до + 40	4

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ МАРГАРИНЫ

«ДОМАШНИЙ» И «СОЛНЕЧНЫЙ»

Маргарины марки МТ с пониженным содержанием жира – 60 % и 72 %. Предназначены для производства хлебобулочных изделий.

✓ ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- формируют высокие органолептические показатели готового продукта;
- придают выпеченным изделиям однородную структуру и равномерную пористость;
- замедляют процесс черствения;
- обеспечивают приятный сливочный вкус и аромат.

Наименование	«Солнечный»	«Домашний»	
Содержание ТТГ, при	10 °С	46-53	46-53
	15 °С	37-43	37-43
	20 °С	26-34	26-34
	25 °С	15-24	15-24
	30 °С	7-12	7-12
	35 °С	max 6	max 6
	Температура плавления, °С	30-38	30-38
Массовая доля жира, %	72	60	

«ЭКОУНИВЕРСАЛ»

Столовые маргарины марки МТ с универсальными свойствами, предназначенные для производства широкого ассортимента мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.

✓ ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- максимально универсальны в использовании;
- гарантируют эффективное ведение технологического процесса;
- формируют высокие органолептические показатели готового продукта;
- обеспечивают длительные сроки годности выпеченной продукции.

«Экоуниверсал»				
1003-32	1203-32	1503-34	1603-32*	1803-32
46-53	37-44	37-44	37-44	28-36
37-43	28-34	29-36	28-34	21-28
26-34	17-24	17-23	17-24	13-20
15-24	10-16	10-14	10-16	4-10
7-12	4-11	4-9	4-11	2-8
max 6	max 6	max 5	max 6	max 6
30-38	27-34	32-37	27-34	28-34
82	82	82	82	82

* Маргарин без ингредиентов с кодом «Е» в составе

Сроки годности и условия хранения универсальных маргаринов

Температура хранения, °С	Срок годности, мес.
от - 20 до + 20	12

«ЭКОПАЙ»

Специализированный маргарин для песочного теста марки МТ, предназначен для мучных кондитерских изделий, в производстве которых требуется аэрирование маргарина с различными компонентами, – для песочного и других видов сдобного печенья, кексов, полуфабрикатов из песочного теста и др.

✓ ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- обеспечивает однородную разрыхлённую структуру, чёткую форму отсаженных изделий;
- сокращает продолжительность технологического процесса;
- позволяет снизить себестоимость готового продукта.

Сроки годности и условия хранения

Температура хранения, °С	Срок годности, мес.
от - 20 до + 20	12

«ЭКОКРЕМ»

Специализированный маргарин для кремов марки МТК, предназначенный для частичной или полной замены сливочного масла в рецептурах различных полуфабрикатов (кремов, начинок и прослоек тортов, рулетов и пирожных, суфле для тортов, пирожных и конфет «Птичье молоко» и пр.).

✓ ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- обеспечивает нежную структуру крема, улучшенную формоустойчивость, чёткую форму кремовых полуфабрикатов;
- позволяет ускорить и облегчить процесс производства;
- снижает себестоимость готового продукта;
- даёт возможность использования большого ассортимента ингредиентов.

Сроки годности и условия хранения

Температура хранения, °С	Срок годности, мес.
от - 20 до 0	12
от +1 до +18	9

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование	«Экопай 1404-32»	«Экокрем 1403-32»
Содержание ТТГ, при	10 °С	23-30
	15 °С	17-23
	20 °С	12-17
	25 °С	7-12
	30 °С	4-7
	35 °С	max 4
Температура плавления, °С	29-35	29-35
Массовая доля жира, %	82	82

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ МАРГАРИНЫ

«ЭКОСЛАЙС»

Специализированные маргарины для слоёного теста марки МТС, предназначенные для приготовления классических слоёных изделий, круассанов, замороженных слоёных полуфабрикатов из дрожжевого и бездрожжевого теста.

✓ ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- формируют выраженный сливочный запах и вкус, однородную структуру с чёткими слоями, золотистый цвет готового изделия;
- гарантируют получение изделий стабильного качества;
- удобная для использования упаковка - в пластинах или блоках.

Сроки годности и условия хранения

Температура хранения, °С	Срок годности, мес.
от - 20 до + 20	24
от 0 до + 10	20
от + 10 до + 20	12

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

«Экослайс»				
1703-41	1903-41*	2103-41	1503-43	2003-41
55-65	55-65	55-60	55-65	55-65
49-54	49-54	48-54	49-54	49-54
39-45	39-45	36-44	39-45	39-45
29-34	29-34	25-33	29-34	29-34
20-25	20-25	16-23	20-25	20-25
13-20	13-20	10-18	13-20	13-20
41-44	41-44	41-44	41-44	41-44
82	82	82	70	75

* Маргарин без ингредиентов с кодом «Е» в составе

ЖИР КУЛИНАРНЫЙ ФРИТЮРНЫЙ Oilmix

Специализированный фритюрный жир Oilmix – это универсальный продукт для обжарки самых разнообразных изделий: картофеля фри, мясных, куриных, рыбных блюд, пончиков, пирожков и других изделий из теста, а также для применения в производстве чипсов, снеков, макаронных изделий быстрого приготовления.

Жиры для фритюра Oilmix обладают значительными преимуществами в сравнении с обычными растительными маслами. Благодаря оптимально подобранному масложировому составу и внесению антиокислителей их можно использовать на протяжении более длительного периода. Они обеспечивают образование аппетитной золотистой корочки, подчёркивают вкус и аромат приготовленного блюда.



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- обеспечивают высокие органолептические свойства готового продукта;
- устойчивы к окислению;
- устойчивы к дымообразованию и разбрызгиванию;
- имеют удобную для дозирования упаковку и консистенцию;
- расходуются медленнее, чем неспециализированные масла.

Массовая доля жира, %	99,9
Массовая доля влаги и летучих веществ, %	0,1
Кислотное число	0,2
Перекисное число	1
Содержание транс-изомеров, %	2



СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Температура хранения, °С	Срок годности, мес.
до + 20	12
от + 20 до + 30	8
от + 30 до + 40	4



ЖИРЫ КОНДИТЕРСКИЕ Oilprime

Кондитерские жиры Oilprime рекомендованы для полной замены маргариновой продукции в рецептурах мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, при этом они так же универсальны, как и столовые маргарины.

Главным преимуществом такой замены является снижение суммарных затрат, связанных с транспортированием, хранением, освобождением от транспортной упаковки и расплавлением при производстве готовой продукции за счёт меньшего объема потребления жира. При этом не требуется корректировка технологических схем производства готовой продукции и установка нового оборудования, но необходим пересчёт по жиру и сухим веществам.

Oilprime также подходят для производства жировых начинок и кремовых полуфабрикатов.



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- в меньшей степени подвержены микробиологической порче в сравнении с маргаринами;
- обеспечивают устойчивую стабильную эмульсию;
- имеют хорошие аэрационные свойства;
- возможность отгрузки наливом.



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование	Oilprime		
	1003-32	1403-32	2203-34
Температура плавления, °С	30-34	30-38	32-37
Содержание ТТГ при	10 °С	47-55	46-53
	15 °С	36-42	37-43
	20 °С	23-29	26-34
	25 °С	10-16	15-24
	30 °С	5-10	7-12
	35 °С	max 5	max 6



СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Температура хранения, °С	Срок годности, мес.
до + 20	12
от 20 до 30	8
от 30 до 40	4



ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА

«ЭКОЛАКТ»

ГК «ЭФКО» выпускает заменители молочного жира уже более 15 лет. Для их производства на заводах Группы используются высокотехнологичные методы глубокой переработки растительных масел, в том числе уникальная для России технология «сухого» фракционирования.

ЗМЖ компании «ЭФКО» максимально приближены к молочному жиру по технологическим, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам, обладают отличной совместимостью с другими ингредиентами. Использование высококачественных заменителей молочного жира позволяет создавать продукты, полезные для здоровья, – со сниженным содержанием холестерина, сбалансированным жирно-кислотным составом, обогащённые функциональными ингредиентами и т. п.

ЗМЖ «Эколакт» представляют собой жиры на основе оптимально подобранной смеси растительных масел и их модификаций, произведённые методом переэтерификации. Используются для производства молочкосодержащих продуктов и мороженого с ЗМЖ, спредов и других пищевых продуктов.



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- обеспечивают высокую пластичность и термостойкость готовых продуктов;
- формируют желаемую консистенцию готового продукта;
- обладают обезличенным вкусом и запахом, что позволяет формировать необходимые вкусоароматические свойства готового продукта.



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование	«Эколакт 1403-33»	«Эколакт 1403-35»
Температура плавления, °С	33-36	34-36
Содержание ТТГ, при	10 °С	39-45
	15 °С	28-33
	20 °С	20-25
	25 °С	12-16
	30 °С	7-11
35 °С	не более 5	не более 5
Кислотное число	0,2	0,2
Перекисное число	1	1



СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Температура хранения, °С	Срок годности, мес.
до + 20	12
от + 20 до + 30	8
от + 30 до + 40	4



ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА

«ЭКОАЙС»

Заменитель молочного жира «Экоайс» представляет собой жир на основе растительных масел и их модификаций, предназначен для производства мороженого с заменителем молочного жира и замороженных десертов.

✓ ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- позволяет регулировать формоустойчивость мороженого и десертов;
- обеспечивает высокую взбитость продукта;
- придаёт гладкую кремовую текстуру мороженому;
- обеспечивает оптимальное высвобождение вкуса наполнителей.

Наименование	«Экоайс 1003-32»	
Температура плавления, °C	32-36	
Содержание ТТГ, при	10 °C	48-54
	15 °C	35-40
	20 °C	24-28
	25 °C	13-17
	30 °C	8-12
	35 °C	не более 5
Кислотное число	0,2	
Перекисное число	1	

OILBLEND

Заменители молочного жира Oilblend получены методом купажирования растительных жиров, масел и их модификаций, предназначены для производства спредов, расфасованных в брикет, молокосодержащих продуктов с ЗМЖ.

✓ ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- позволяют получить необходимые структурно-механические свойства готового продукта;
- обеспечивают высокую термостойкость спредов, плотность брикета;
- увеличивают выход готовой продукции;
- технологичны в использовании.

	Oilblend 1503-33	Oilblend 1003-36
	32-36	33-36
	35-41	43-58
	26-33	33-44
	15-22	23-33
	9-14	15-23
	5-9	7-12
	не более 4	не более 5
	0,2	0,2
	1	1

🕒 СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ «ЭКОАЙС» И OILBLEND

Температура хранения, °C	Срок годности, мес.
до + 20	12
от + 20 до + 30	8
от + 30 до + 40	4

+7 (47234) 77-100
food@efko.ru
efko-ingredients.ru
efko.ru

