



Bulevar Arsenija Černojevića 101
Novi Beograd, Beograd 11070
Srbija

Telefon: +381 11 311 95 91
Fax: +381 11 311 95 91

Sirovine za prehrambenu industrijuPreduzeće Him-Resurs doo je osnovano u Zrenjaninu, kao rusko-srpska partnerska firma. Osnovna delatnost preduzeća Him-Resurs doo je prodaja hemijskih sirovinaza sve industrijske grane. Prodajni program preduzeća Him-Resurs doo sadrži i sirovine za prehrambenu industriju.Ono što nas nas izdvaja su vrhunski kvalitetne hemijske sirovine i pravovremena isporuka. Široka paleta hemijskih sirovina, fleksibilne usluge i posvećenost omogućavaju nam da održimo dobar odnos sa klijentima. Propilen glikolPropilen glikol je veštačko sredstvo za zadržavanje vlage i pomoćna komponenta u procesu proizvodnje koji se koristi za otapanje i ekstrakciju. U prehrambenoj industiji se najčešće koristi kao aditiv E1520, aroma u pićima (osim kremastih likera); kao rastvarač za boje, emulgatore, antioksidanse i enzime; koristi se u proizvodnji žvakaćih guma, kao zaslađivač hrane, i za skladištenje hrane. Stearinska kiselinaStearinska kiselina je jedna od mnogih masnih kiselina koje se javljaju prirodno u raznim životinjskim i biljnim mastima i uljima. Nalazi se u proizvodima kao što su životinjski loj, kakao buter i biljne masti. Stearinska kiselina, E570, služi da drži sastojke na okupu, odnosno spriječi razdvajanje tečnog i uljanog dijela. Esteri stearinske kiseline primenjuju se kao stabilizatori prehrambenih proizvoda. U prehrambenoj industriji se koristi u proizvodnji tvrdih bombona, guma za žvakanje i bezalkoholnih osvježavajućih napitaka. GlicerinGlicerin, E422, je prirodni stabilizator, sredstvo za

zadržavanje vlage i povećanje volumena. U prirodi se nalazi u životinjskim i biljnim mastima i uljima. Proizvodi se hemijskom sintezom iz propilena ili potpunom hidrolizom masti i ulja. Iako mu je kalorijska vrednost jednaka šećeru, ne povećava nivo glukoze u krvi, pa mogu da ga konzumiraju i dijabetičari. Dopusšten je u ekološkoj proizvodnji hrane. U prehrambenoj industriji glicerin se koristi za proizvodnju konditorskih proizvoda, keksa, proizvoda od kakaa i čokolade, bombona, grickalica, dodataka jelima, masama za punjenje; koristi se i kao jestivi glicerin za fondan; takođe se koristi u pekarskim proizvodima, kolačima, sladoledu, prelivima, prašku za pudinge, za kreme, deserte. Glicerin se koristi u proizvodnji likera na osnovi jaja, nekim alkoholnim pićima, bezalkoholnim osvežavajućim napicima. Titanijum dioksid Titanijum dioksid ili titanijum (IV) oksid je prirodni oksid titanijuma, čija je formula TiO_2 , a dobija se hemijskom sintezom gvozdene rude ilmenita.

Titanijum dioksid se koristi u prehrambenoj industriji kao aditiv za hranu E171, tj. kao veštačka bela boja. Upotrebljava se uglavnom u proizvodnji masa za punjenje, preliva i ukrasa za pekarske i bombonske proizvode, u proizvodnji grickalica, praškastih osvežavajućih napitaka, dodataka jelima. Ricinusovo ulje Ricinusovo ulje je biljno ulje koje se dobija iz semena biljke ricinusa. Latinski naziv biljke je *Ricinus communis*, što u prevodu znači krpelj, zbog izgleda njegovog semena. Smatra se da je najbolji prirodni laksativ. U prehrambenoj industriji, ricinusovo ulje se može koristiti kao sredstvo za odvajanje. Registrovano je kao aditiv za hranu E1503. Rafinisano kokosovo ulje Rafinisano kokosovo ulje se najčešće koristi za prženje i pečenje hrane, jer je izuzetno stabilno na visokim temperaturama. U prehrambenoj industriji se koristi u proizvodnji kombinovanih mlečnih proizvoda, namaza, margarina, krema i punjenja za konditorske proizvoda, kao i u proizvodnji čokolade. Zbog specifičnosti sastava triglicerida i topljenja rafinisano kokosovo ulje se koristi i u proizvodnji sladoleda, a savršen je i za prskanje krekeri i kolačića. Mravlja kiselina Mravlja kiselina se koristi kao konzervans i antibakterijski agens, jer mravlja kiselina usporava proces raspadanja i dezintegracije, tako da seno i silaža tretirana mravljom kiselinom ne gube svežinu. Mravlja kiseline se takođe koristi za kontrolu štetočina u pčelarstvu; koristi se i kao sirovina za

proizvodnju stočne hrane. Oleinska kiselina Oleinska kiselina je nezasićena

kiselina. U prehrambenoj industriji se koristi kao prehrambeni aditiv. TriacetinTriacetin se koristi kao prehrambeni aditiv E-1518; takođe se koristi kao kompozitni materijal u proizvodnji obloga za kobasice, koji omogućava kobasicama da duže zadržale vlagu. Triacetin se takođe koristi i u konditorskoj industriji. CelulozaCeluloza je prirodno sredstvo za povećanje volumena, sredstvo protiv zgrudnjavanja i emulgator E460. Celuloza je polisaharid sastavljen od dugih nizova međusobno povezanih molekula glukoze i glavni sastojak biljnih ćelija. Celuloza je neophodna za normalan proces biološkog metabolizma. U crevima omogućava razmnožavanje korisnih bakterija, vezuje se s vodom i čisti crevne resice tako da se u organizam unose korisni nutrijenti. Pospješuje probavu. Celuloza se upotrebljava u pekarskim proizvodima, rendanim tvrdim sirevima, mozarelli, majonezu, margarinu i emulgiranim mastima, umacima, prelivima, bombonskim proizvodima, masama za punjenje, bezalkoholnim osvežavajućim napicima, voćnim vinima, supama, koncentratima za supe i sosove, dodacima jelima, začinima, grickalicama na osnovi krompira i žitarica, senfu.

Mobilni: +381 64 641 4052

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)