



# Doğal Koruma Çözümleri

21. Yüzyıl Gıda Endüstrisi İçin



# HAKKIMIZDA



Mirpain'in amacı tüm insanlığa sağlıklı gıda bileşenleri ulaştırmaktır.

Mirpain, farklı sektörler için gıda bileşenleri geliştirme ve üretme konusunda uzun bir tecrübeye sahiptir. 2008 yılından beri un, yağ, süt ürünleri, şekerlemeler, pastacılık gibi sektörlerde bileşen odaklı çözümler üretiyoruz.

Doğal koruma çözümlerimizi, Asya ve Avrupa'daki araştırma laboratuvarı ortaklarımız ile işbirliği halinde geliştiriyoruz.

Temiz-alan üretim tesislerimizde üretilen her ürün en ileri gıda güvenliği gereksinimlerine uygundur. Ar-Ge laboratuvarımız, tüm ürünlerimizin gerekli kalite standartlarına uygun olmasını sağlar.



# Gıda Endüstrisi için Doğal Koruma Çözümleri

## Extend-it

**Extend-it**, doğal sorbik asit kaynağı olan kuş üvezi meyvesinin ekstraktı ile elde edilen tamamen **doğal bir bileşendir**. Extend-it, ürünlerinizi mikrobiyel bozulmaya karşı doğal bir şekilde korur.

Mevsiminde toplanan kuş üvezi meyvelerinin ekstraktı ile geliştirilen bu benzersiz teknoloji, gıda ürünlerinin uzun raf ömrü boyunca tamamen doğadan elde edilen kaynaklarla korunmasını sağlar.



## Uygulama Alanları

Bazı kullanım örnekleri



Tortillalar



Kekler



İçecekler



Dürümler



Vegan et ve  
peynir ürünleri



Soslar



Reçeller



Margarin



Kremalar



Dolgu  
Malzemeleri

- TEMİZ ETİKET (CLEAN LABEL) SAĞLAR
- ALERJEN MADDE İÇERMEZ
- RENK, KOKU VE TADI ETKİLEMEZ
- GIDA ÜRÜNLERİ İÇİN  
RAF ÖMRÜ GARANTİSİ SUNAR
- KOSHER VE HELAL SERTİFİKALIDIR
- GDO İÇERMEZ
- E-KODU İÇERMEYEN ETİKET:  
kuş üvezi ekstraktı

...ve daha fazlası

## Teknik Bilgiler



**ÜRÜN TANIMI:** meyve/kuş üvezi ekstraktı



**GÖRÜNÜM:** sarıya yakın açık bir beyaz renk



**KOKU VE TAT:** meyveli ve hafif asidik



**DOZAJ:** reçete toplamına %0.25-0.90 arasında kullanılması tavsiye edilir\*

\*En uygun dozaj bilgisi için müşteri temsilcimize danışınız.



## Kuş Üvezi Ağacı

Sorbus aucuparia L.  
(i.) [XV yy.; lat. Bilims. sorbus]

*Bilimsel botanik sınıflandırmada rosaceae pomoides cinsinin ağaç ve fidanlarına verilen latince isimdir. Yaygın olarak bilinen ismiyle: Kuş Üvezi Ağacı*  
*Bu ağacın turuncu ve al renkli, 1 cm çapında ve kuşlar tarafından çok sevilen meyvelerinden, benzersiz bir özüt (Aucuparia) elde edilir.*



### Diğer Ürünler

Extend-it GF – Glutensiz

Reçete toplamına 2500-9000 ppm arası

# Unlu Mamüller için Doğal Koruma özümleri

Fermente buğday unları, kalsiyum propiyonat gibi sentetik koruyuculara doğal bir alternatif sunar.

## Ferm-it

Ferm-it, en son teknoloji fermente buğday unu özümümüzdür.

Ekmekler genelde yüksek su aktivitesine sahiptir ( $a_w > 0,9$ ). Fırından yeni çıkan ekmek neredeyse tamamen sterilidir, ancak soğuma, dilimleme ve paketleme sırasında hızla kontaminasyona maruz kalır. Yüksek su aktivitesi, ekmekleri mikrobiyel bozulmaya karşı daha dayanıksız hale getirir.

### Ferm-it

**İçindekiler** : Fermente buğday unu

**Dozaj** : Toplam un miktarına %0.5-0.75 oranında

**Kullanımı Alanı** : Tüm fırıncılık ürünleri



Unlu mamulleri doğal bir şekilde korumanın yolu fermente un kullanmaktır. Fermente un üretimi, birden fazla fermentasyon adımı içeren bir süreçtir. Bu fermentasyon sürecinin sonunda, unlu mamülleri korumaya yardımcı olan bir organik asit konsantrasyonu elde edilir.

Fermente buğday unu, herhangi bir şekilde ekmeğin renk veya görünümünü etkilemez.

Fermente buğday unları, son ürünlerdeki organik asit miktarını standardize etmek için ısıtılmış işlem uygulanmış buğday unları ile seyreltilir.

## Diğer Ürünler

### Ferm-it %1

**İçindekiler** : Fermente buğday unu  
**Dozaj** : Toplam un miktarına %0.75-1.0 oranında  
**Kullanımı Alanı** : Mayalı ekmekler

### Ferm-it Extra

**İçindekiler** : Fermente un + Kuş Üzezi Ekstraktı  
**Dozaj** : Toplam un miktarına %2 oranında  
**Kullanımı Alanı** : Mayalı ekmekler

### Extend-it Ferm

**İçindekiler** : Kuş Üzezi Ekstraktı + Fermente un  
**Dozaj** : Toplam un miktarına %2 oranında  
**Kullanımı Alanı** : Tortilla ve lavaşlar

### Ferm-it CD

**İçindekiler** : Kültürlenmiş Dekstroz  
**Dozaj** : Toplam un miktarına %0.5-0.7 oranında  
**Kullanımı Alanı** : Glutensiz uygulamalar



**Mirpain Gıda San. ve Tic. A.Ş.**

Birlik San. Sit. 3.Cadde No: 85 Beylikduzu 34520

İSTANBUL / TÜRKİYE

TEL : +90 212 875 0111

info@mirpain.com

[www.mirpain.com](http://www.mirpain.com)