

60 anniversary

# MEDLEY & INGREDIENTS



Merhaba,

Türkiye'nin ilk *oksijen tutucu* tedarikçilerinden biri olarak, koruyucusuz / taze ürün, sağlıklı yaşam, fonksiyonellik ve zenginleştirilmiş gıdalar gibi trendlerle bilinçli tüketimin arttığı günümüzde, işbirliği yaptığımız, konusunda uzman hammadde üreticileri ile ilgili kısa bilgiler paylaşmak istiyoruz.



Faydalı bulacağınızı umarız.

Saygılarımızla,  
Medley A.Ş.



# Rousselot

## Functional Ingredients

Rousselot, gıda ve ilaç sektörleri için **clean label** jelatin ve kolajen çözümleri üreten lider firmadır.



Rousselot, hidrolize kolajen peptit konusunda; balık ve sığır kaynaklı Tip 1 **Peptan** ve sığır kaynaklı Tip 2 **Colartix** markalarıyla sektörün önde gelenlerindedir.

**Peptan**'ın başlıca etkileri:

- Eklem & kemik sağlığı
- Sağlıklı yaşlanma
- Fiziksel dayanıklılık, güçlenme
- Cilt, saç ve tırnak güzelliği
- Sporcu gıdası, dengeli beslenme



### Protake;

- ◇ yüksek protein içeriği
- ◇ tokluk hissini artıran etkisi
- ◇ tekstüre olan olumlu katkısıyla

protein barlar, sütlü tatlılar vb farklı ürün gruplarının üretiminde kullanım kolaylığı olan bir kolajen ürünüdür.



Fonksiyonel gummy üretiminde öne çıkan **SiMoGel**, hem farma hem de OTC alanında kullanılabilir:

- Nişasta kullanımını tamamen ortadan kaldırarak hijyenik üretime olanak sağlar.
- Mogüllerde nişasta kullanılmaması, temizlik ve enerji tasarrufu getirir.
- 15 dakikadan kısa süren kurutma prosesi sayesinde zamandan da tasarruf sağlar.
- Şekersiz veya şekeri azaltılmış gummy üretimi yapılabilir.



## SternCream - Hindistancevizi Sütü Tozu

SternCream, birçok alanda kullanılabilen, sprey kurutucularla işlenmiş hindistancevizi sütü tozudur.

Yüksek hindistancevizi sütü oranı ile taze hindistancevizinin karakteristik ve tatlı lezzetini barındırır. Renklendirici, yapay tatlandırıcı ve koruyucu içermez ve proses kolaylığı sağlar.



## SternChemie - Lesitin

SternChemie yüksek kalitede, doğal ayçiçeği lesitini üretimi yapmakta ve müşteri ihtiyaçlarına özel lesitin çeşitleri sunmaktadır.



## BergaBest - MCT Oil

BergaBest, bitkisel yağ asitlerinin fraksiyonlarına ayrılmış Orta Zincirli Trigliseridlerinden (MCT) oluşmaktadır. Hindistancevizi veya palm kernel kaynaklıdır.

### Fayda & avantajları:

- Kan dolaşımına doğrudan katılarak karaciğere taşınır. Bu sayede anında enerjiye çevrilir ve uzun zincirli yağ asitlerinin tersine vücutta yağ doku olarak depolanmaz.
- Protein, aminoasit ve çeşitli minerallerin biyoyararlanımını destekler.
- BergaBest; düşük vizkoziteli, düşük sıcaklıklarda stabil, oksidasyona ve polimerizasyona karşı dirençli, ketonejik diyeteye uygun, kolay sindirilebilir bir üründür.



Hindistancevizi; pastacılıktan şekerlemeye, çikolata sektöründen dondurmaya ve kozmetiğin birçok farklı alanında hem aroması hem de sağlığa olumlu katkıları için kullanılabilen bir hammaddedir.

**Tristar Global**, hindistancevizinden gıda ve gıda dışı uygulamalarda kullanıma yönelik farklı spesifikasyonlara sahip ürünler üretmektedir.

⇒ **Kurutulmuş hindistancevizi:** Yüksek veya Düşük yağlı— İnce veya orta incelikte

⇒ **Hindistancevizi yağı:** Isıl işleme maruz bırakılmadan üretildiği için tat ve kokuda kayıp en aza indirgenmiştir. Sürdürülebilirlik, organik ve fair-trade üretime önem verilmektedir.



## SPECIALTY OILS & FATS



### Fuji Oil;

- ⇒ çikolata ve şekerleme sektörlerinde kullanılan spesiial yağlar konusunda uzmanlaşmış
- ⇒ yüksek kaliteli standart ürün yelpazesinin ötesinde, geniş arge ekibiyle müşteriye özel tarifler de geliştiren
- ⇒ satış öncesi ve sonrası teknik desteğe çok önem veren bir firmadır.

Türkiye'ye ürün tedariği Singapur, Malezya, Endonezya ve Belçika'daki fabrikalardan sağlanmaktadır.

Bitkisel yağlar ve kakao yağı, çikolata ve şekerleme ürünlerinde vazgeçilmez hammaddelerdir.

Geleneksel olarak, çikolata ürünlerinde kullanılan tek bitkisel yağ kakao yağı iken; artan talep, yüksek fiyat ve bireysel mahsullerin kalitesindeki değişiklikler, alternatiflerin aranmasına yol açmıştır.

Fuji Oil, özellikle yüksek kaliteli kakao yağı eşdeğerleri (**CBE & CBI**), kakao yağı yerine kullanılan yağlar (**CBS & CBR**) ve fonksiyonel dolgu yağları ile; ürün profili, işleme, sertlik, parlaklık ve bloom direnci açısından ürün özelliklerini değiştirmenize olanak sağlar.



Kakao yağı alternatiflerine ek olarak, Fuji Oil;

- ⇒ sağlıklı ve lezzetli dondurma üretimi ve kaplaması için çeşitli alternatifler önermekte
- ⇒ organik, vegan, laktozsuz ve şeker oranı azaltılmış dolgu ve çikolatalar gibi zorlu pazar talepleri için de çeşitli çözümler sunmaktadır.



## SPECIALTY OILS & FATS

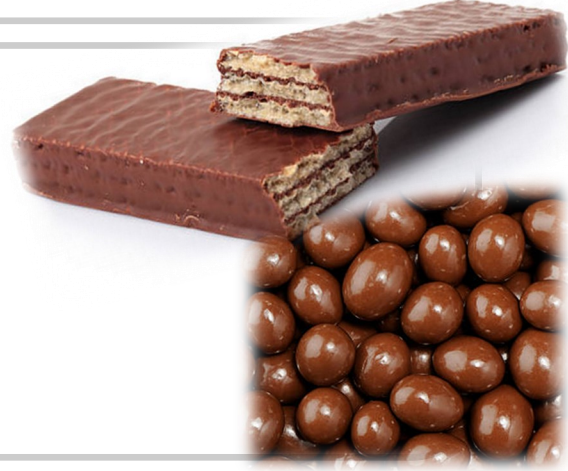
PALMY CBE ve CBI çeşitleri;

- ⇒ Kakao yağının hem fiziksel hem de kimyasal özelliklerini taklit eder.
- ⇒ Kakao ürünleriyle tamamen uyumludur ve teknik olarak tarifte herhangi bir oranda kakao yağının yerini alabilir; kakao yağının tamamen değiştirilmesi bile mümkündür.



MELANO serisinden non-lorik kakao yağı değiştiricileri ile yapılan kaplamalar;

- ⇒ İşleme kolaylığı sağlar (tavlama gerektirmez).
- ⇒ İyi bir parlaklık ve uzun raf ömrü sunar ve bu da onları geniş bir uygulama yelpazesi için uygun kılar.
- ⇒ MELANO' nun ana uygulamaları bisküvi, gofret ve şekerleme merkezli kaplamalarıdır.



Dondurma ve kaplama kombinasyonu, iki bileşenin fiziksel ve duyuşal özelliklerindeki kontrast sayesinde damakta hoş bir his yaratır.

- ⇒ Dondurma yumuşak, kremşli olmalı ve serinletmeli;
- ⇒ Kaplama ise sert, kırılğan, pürüzsüz olmalı ve damakta ılık bir his bırakmalıdır.

Fuji Oil bu ürün grubunda da en iyi çözümleri sunmaktadır.

Fuji Oil, hızlı bir kahvaltı veya okul sonrası atıştırmalık için lezzetli ve kolay bir alternatif olan ve ekmeklerde, simitlerde, krakerlerde veya kruvasanlarda kullanılan veya meyve sosu olarak kullanılabilen fındık kremaları için;

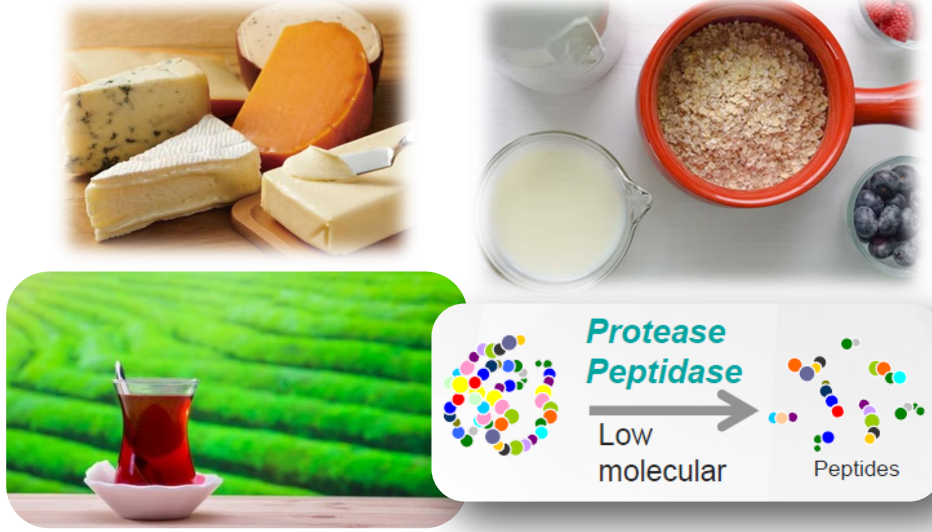
- ⇒ geniş sıcaklık aralığında çok kararlı
  - ⇒ yağın ayrılmasına karşı direnç gösterecek şekilde formüle edilmiş
- lorik ve non-lorik yağ çözümleri sunmaktadır.



Günlük tükettiğimiz birçok yiyeceğin tadı ve tekstürü enzim teknolojisi ile geliştirilir ve kontrol edilir.

**Amano** enzimleri; süt ürünlerinden baharatlara, alkollü içeceklerden ekmek ürünlerine, vegan süt alternatiflerinden kolajen peptitlere kadar birçok alanda kullanılmaktadır.

Ürün Grubu	Enzimin Etkisi
Bitkisel (Vegan) Süt Alternatifleri	Tekstür ve Tat Geliştirme
Çay & Kahve	Berraklık, Aroma ve Renk Geliştirme, Verimlilik Artırma
Maya Ekstraktı	Aroma Geliştirme
Süt ve Süt Ürünleri	Aroma Geliştirme (örn: enzim modifiye peynir)
Kolajen Peptitler	Jelatinden Peptit Üretimi
Çeşniler (Et, Tavuk vb)	Umami Tat ve Aroma Geliştirme, Verimlilik Artırma



# Oxino

NATURALLY PRESERVES TASTE AND EXTEND SHELF LIFE

Oksijen gıdalardaki bozulmanın ana sebebidir.

Oxino *oksijen tutucu* sayesinde;

- küf ve bakteri oluşumuna,
- oksidasyona,
- renk değişimine
- böceklenmeye

karşı önlem alarak ürünlerinizin raf ömrünü uzatabilir;

doğal veya yapay koruyucu kullanımınızı sıfırlayabilir/azaltabilirsiniz.



Using Oxino®	Conventional Packing without Oxino®
	
No mould	Mould
	
No fat oxidation	Fat oxidation

### KEK VE FIRINCILIK ÜRÜNLERİ İÇİN FONKSİYONEL HAMMADDELER

#### EMÜLGATÖRLER

Her çeşit ekmek için uygun olan bitkisel emülgatörler; hamuru mükemmel gaz tutma özellikleriyle dayanıklı ve esnek yapar. Ekmek hacmi artar, kabuk elastikleşir ve bayatlama gecikir; ekmek daha uzun süre yumuşak ve taze kalır.



#### EKMEK GELİŞTİRİCİLER

Ekmek geliştirici grubu, beyaz ekmek, donmuş hamur, roll ve diğer ekmek tipleri için, iyi bir hacim, ince bir kabuk ve kırıntı, hamur stabilitesi sağlar. **Clean Label** ve **organik** olarak da ekmek geliştirici çeşitleri mevcuttur.

#### TAVA YAĞLARI

Hem sıcak hem soğuk ürünlerin yağlanmasına uygundur. Püskürtme ve fırça yoluyla kolayca uygulanır ve eşit şekilde dağıtılır. Etkili yağlama sayesinde pişirme tavalarının temizlenmesi kolaylaşır. Ürün su içermediğinden, pişirme yüzeylerinin paslanma riski yoktur. GDO ve alerjenlerden kaçınmak isteyen üreticiler için *ayçiçeği lesitini* içeren ürünler mevcuttur.

## SACMAR

Sacmar 1947'de Milano'da esansiyel yağlar tedarik eden bir şirket olarak hayatına başladı.

Kısa bir süre sonra bir işleme tesisi haline geldi ve endüstriyel ürettiği mükemmel ürünlerle ufuklarını genişletti.

Bugün Sacmar, doğal ekstraktlar, esansiyel yağlar ve aromalar da dahil olmak üzere bine yakın çeşitte ürün yelpazesine sahiptir.

- ◆ Uçucu yağlar
- ◆ Aromalar
- ◆ Doğal ekstraktlar



## WAY TO PROCESS

### Wafer - Chocolate - Biscuit

#### • Bühler

- Consumer Food
  - \* Franz Haas
  - \* Meincke
  - \* Mondomix
  - \* Bakery
  - \* Moulding
  - \* Enrobing, Tempering, Cooling
  - \* Mass Preparation, Forming, Cutting
  - \* Chocolate Mass & Compound
  - \* Coffee Processing

- Hans Brunner
- Wolf Maschinenbau
- Unitechnology
- Masdac
- Krüger & Salecker

#### Confectionery

- Carugil
- BCH
- Confitech

#### Bakery

- Zeppelin Systems
- Sancassiano
- Mecatherm
- Stewart Systems
- Burford
- Glimek
- Metronics

#### Nuts & Snacks

- CPM Wolverine Proctor
- Kuipers

#### Grinding & Compaction

- Hosokawa Alpine

#### Dairy & Beverage

- Microthermics

#### Meat

- Maurer—Atmos
- Armor Inox

#### Others

- Selo

## WAY TO PACKAGING

### Primary Packaging

- SPS
- Chocal
- Omori
- Gasparin
- CV-Tek
- Weyhmüller
- Ronchi
- Doselec
- Italmecanica
- ILPRA
- Shemesh
- Inever

### Secondary Packaging

- CAMA
- CV-Tek

### End of Line - Warehousing

## WAY TO AGRI

- Unitec Italia
- Unitec Türkiye
- Raytec
- Perfotec
- PND
- Octofrost
- Naddeo

## WAY TO PHARMA

- Hosokawa Alpine
- Kikusui
- Ronchi
- Inever

## WAY TO QUALITY CONTROL

- Claranor
- Oxiono

## INGREDIENTS

- Rousselot
- Bakels
- Fuji Oil
- Sternchemie
- Sacmar
- Alitheia
- Axelum Coconut
- Tristar Global
- Amano Enzyme
- LBG Sicilia Srl

