



Amesi
fait la conquête du monde

**Fournisseur d'ingrédients et
de solutions au secteur de
l'alimentation et des boissons**

PRODUITS LAITIERS



LAITS EN POUDRE

Notre gamme de lait en poudre provient des laiteries de la plus haute qualité à travers le monde, finement sélectionnées et d'une grande variété pour convenir à toute application..



Produit	Description	Application	Avantages
Babeurre en poudre	Babeurre séché par pulvérisation avec une excellente solubilité, une bonne durée de conservation et une teneur en matières grasses uniforme..	► Crème glacée ► Dessert lacté ► Lait évaporé ► Lait condensé sucré ► Lait UHT ► Produits de culture	▪ Émulsifiant (riche en phospholipides) ▪ Ajoute un goût riche et crémeux.
Lait entier en poudre	par atomisation. Peut être enrichi en vitamine A et D ainsi qu'en fer sur demande. Le produit ne contient aucun agent de conservation.	► Lait condensé sucré ► Lait évaporé ► Crème glacée ► Dessert lacté ► Fromage ► Lait reconstitué ► Yoghourt	▪ Augmente les solides du lait ▪ Augmente la durée de conservation du substitut du lait
Lait écrémé en poudre	Lait écrémé frais pasteurisé, séché par atomisation, présentant d'excellentes propriétés de dispersion et de solubilité.	► Lait condensé sucré ► Lait évaporé ► Crème glacée ► Dessert lacté ► Fromage ► Lait reconstitué ► Yoghourt	▪ Augmente les solides du lait ▪ Augmente la durée de conservation substitut du lait
Concentré de protéines de lait (MPC)	Protéines de lait écrémé séchées par pulvérisation. Contient 40 à 90 % de protéines de lait. Le reste est constitué de lactose et de minéraux. Augmentez la teneur en protéines du produit pour accroître les résultats de production.	► Mousse ► Fromage ► Crème ► Crème glacée ► Dessert lacté ► Mousse	▪ Meilleur rendement fromager ▪ Stabilisateur
Caséine présure / Caséine d'acide lactique	Complexe phosphate-protéine formé lors de la coagulation du lait par l'action d'enzymes (chymosine et pepsine).	► Transformation du fromage	▪ Agent de texturation
Caséinate de sodium / Caséinate de calcium	Un produit de caséine séché par pulvérisation. Le caséinate de sodium a une teneur en protéines plus élevée que le caséinate de calcium.	► Crème glacée ► Dessert lacté ► Boissons lactées ► Yoghourt	▪ Stabilisateur ▪ Émulsifiant ▪ Épaississant ▪ Empêche la condensation du sucre
Poudre de lactosérum/ Concentré de protéines de lactosérum	Le lactosérum est un résidu naturel de la fabrication de divers produits laitiers. Le lactosérum est riche en protéines, en minéraux et en lactose, et pauvre en graisses.	► Fromage ► Crème glacée ► Yoghourt ► Mousse	▪ Procurent une sensation crémeuse en bouche dans les produits à faible teneur en matières grasses ▪ Améliorer la texture et la viscosité Agir comme émulsifiant ▪ Stabilité à la mousse et au fouettage ▪ Augmente la teneur en protéines

CULTURES DE DÉPART

Les mélanges de notre gamme de cultures de départ sont des mélanges mono-souches lyophilisés, qui présentent une faible post-acidification et sont largement utilisés dans la production de fromage, de kéfir et de produits laitiers fermentés. La gamme est DVI (Direct Vat inoculation).



Les produits sont composés d'une variété de cultures lactiques de départ, notamment *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *cremoris* & *lactis biovar diacetylactis* et *Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris*.

Utilisés pour la production:	Dosage:
► Fromage à pâte fraîche, molle, semi-dure et allongée ► Les yaourts brassés, figés et à boire	UI par 100L de lait *U =U+ Unité d'acidification

STABILISATEURS / ÉMULSIFIANTS

Notre gamme de mélanges de stabilisants, d'hydrocolloïdes, d'amidons et d'émulsifiants est soigneusement sélectionnée pour garantir une performance optimale. Notre équipe technique peut recommander et concevoir des mélanges personnalisés, quels que soient l'application et les paramètres de traitement



Produit	Description	Application	Dosage et avantages
Agar	Extrait d'algues marines dérivé d'algues rouges. Forme un gel puissant, thermoréversible, stable à la chaleur et au pH.	▸ Glace ▸ Dessert lacté	0.5 – 2.0 % ▪ Stabilisateur de texture ▪ Agent vendeur
Alginate	Extrait d'algues marines dérivé d'algues brunes. Forme un gel fort et stable à la chaleur en présence de Calcium. Thermo-irréversible et pseudoplastique de nature.	▸ Crème glacée ▸ Dessert lacté ▸ Fromage transformé	0.7 – 2.0 % ▪ Émulsifiant ▪ Gélifiant ▪ Épaississant
Carraghénane	Extrait d'algues rouges. Viscosité moyenne à élevée, pH moyen stable. x-, i- & \- carraghénane	▸ Dessert lacté et boissons lactières ▸ Crème glacée ▸ Crème à fouetter ▸ Fromage à tartiner ▸ Fromage à la crème	0.02 – 3 % ▪ Stabilisateur ▪ Gélifiant ▪ Empêche la cristallisation
CMC (Carboxy Méthyl Cellulose)	Gomme pseudoplastique provenant de la pulpe de bois ou des litières de coton.	▸ Crème glacée	0.05 – 0.5 % ▪ Prévient la cristallisation ▪ Soutien à l'agent émulsifiant
Gomme Gellan	Gomme produite à partir de sucres simples en polysaccharide par fermentation bactérienne	▸ Crème glacée ▸ Dessert lacté ▸ Fromage à tartiner	0.05 – 2.0 % ▪ Agent gélifiant et émulsifiant ▪ Empêche la synérèse ▪ Prévient la cristallisation ▪ Augmente le débordement ▪ Stabilisateur de mousse
Gélatine (Halal)	Dérivée du collagène dans des conditions Halal strictes. Sources bovine, avicole ou marine.	▸ Crème glacée ▸ Dessert lacté ▸ Fromage à tartiner	0.05 – 2.0 % ▪ Agent gélifiant et émulsifiant ▪ Empêche la synérèse ▪ Prévient la cristallisation ▪ Augmente le débordement ▪ Stabilisateur de mousse
Gomme de Guar	Gomme pseudoplastique, stable aux fluctuations de pH et de température, dérivée de l'endosperme de graines de Guar.	▸ Crème glacée ▸ Sorbet ▸ Dessert lacté	0.05 – 2.0 % ▪ Liant épaississant ▪ Empêche la cristallisation ▪ Empêche la synérèse ▪ Stabilité à la congélation-
HM Pectine	Extrait de fruit qui fournit des gels thermo-irréversibles élevés lorsque le pH<3,5 et le niveau de sucre sont élevés.	▸ Boissons lactées acidifiées	0.5 – 5 % ▪ Agent épaississant ▪ Agent stabilisant
LM Pectine Amidée / Non-amidée	Extrait de fruit qui fournit des gels thermoréversibles élevés lorsque le pH>3,5 et le calcium sont présents.	▸ Préparations de fruits pour yaourt ▸ Dessert lacté (prise à froid) ▸ Crème glacée ▸ Produits fromagers ▸ Pâte à tartiner au fromage	0.5 – 5 % ▪ Gélifiant ▪ Épaississant ▪ Empêche la cristallisation ▪ Substitut de graisse
Gomme de caroube (LBG)	Dérivée de l'endosperme des graines de caroubier. Viscosité élevée à haute température. La relation ne se produit que lorsqu'elle est utilisée avec de la gomme xanthane ou de la x-carraghénane.	▸ Crème glacée ▸ Sorbet ▸ Dessert lacté	0.1 – 0.5 % ▪ Empêche la cristallisation
Mono 6 Di-glycérides	Dérivé de l'hydrolyse partielle de graisses végétales.	▸ Dessert lacté ▸ Crème glacée	▪ Agent émulsifiant ▪ Stabilisation de la mousse ▪ Stabilisation à la congélation-décongélation
Mélanges de stabilisateurs	Diverses combinaisons d'hydrocolloïdes, de pectines et d'amidons modifiés, adaptées aux différentes conditions de traitement, permettent d'obtenir la viscosité, la texture et le fini lustré parfaits, tout en éliminant les problèmes de synérèse.	Ces solutions sont adaptées à divers produits à base de lait tels que ▸ Fromage fondu ▸ Laits aromatisés ▸ Les yaourts brassés, figés et à boire	▪ Viscosité ▪ Texture ▪ Finition brillante ▪ Prévention de la synérèse
Options d'amidon: 1. Maïs / Tapioca / Blé / Pomme de terre 2. Modifié / Indigène 3. Cuit / prégélatinisé	Amidon extrait du maïs dont la résistance au cisaillement, à la température et aux conditions acides varie. Les amidons natifs sont moins résistants que les amidons modifiés aux variations extrêmes de pH, aux fluctuations de température et aux paramètres de traitement par cisaillement.	▸ Yogourt ▸ Dessert lacté	0.5 – 5.0 % ▪ Épaississant ▪ Donne du corps et de la texture
Gomme xanthane	Produite à partir d'une solution fermentée de glucose ou de saccharose avec une culture bactérienne. Pseudoplastique et gomme au pH stable. Formation de gel lorsqu'elle est utilisée avec la gomme de caroube.	▸ Dessert lacté	0.05 – 0.5 % ▪ Support des lucarnes de gel ▪ Empêcher la synérèse

PHOSPHATES

Notre gamme comprend des phosphates métalliques et des acides phosphoriques pour la production de fromages frais, semi-durs, durs et fondus. Les phosphates servent d'émulsifiants, d'agents de maturation, d'améliorateurs de goût et permettent de conserver la fraîcheur.



ÉDULCORANTS

Notre vaste gamme de polyols, de monosaccharides, de disaccharides, de sirops et de mélanges d'édulcorants artificiels est disponible avec différentes spécifications, selon les besoins du client..

Produit	Description	Application	Avantages
Mélanges Berisweet	Divers mélanges d'édulcorants artificiels fabriqués à partir de divers édulcorants, notamment le cyclamate de sodium, la saccharine de sodium, l'acésulfame K, l'aspartame, le sucralose et les glycosides de stéviol. Valeurs SE : 10 - 450	▶ Tous les produits laitiers	▪ Réduit le niveau de sucre de 6 kilojoules mais maintient le goût sucré ▪ Améliore et intensifie les saveurs ▪ Effet synergique avec d'autres édulcorants ▪ Ne favorise pas les caries dentaires ▪ Convient aux diabétiques
Fructose cristallin	Le plus soluble dans l'eau de tous les sucres. Sucre monosaccharide dérivé de l'amidon. Valeur SE : 173	▶ Crème glacée ▶ Desserts lactés congelés	▪ Facteur d'abaissement du point de congélation (FPDF) ▪ Empêche la cristallisation
Dextrose (Monohydrate & Anhydre)	Un sucre réducteur dérivé de l'amidon avec des propriétés fonctionnelles, sensorielles et nutritionnelles. Il a un goût agréable, propre, sucré et rafraîchissant. Valeur SE : 75	▶ Crème glacée ▶ Dessert lacté ▶ Boissons lactées	▪ Améliore la sensation en bouche ▪ Améliore et intensifie le goût ▪ Diminue la perception du goût sucré
Érythritol	Alcool de sucre (polyol) ou hydrate de carbone hydrogéné dérivé du blé ou du maïs qui est fermenté à l'aide de levure.	▶ Crème glacée ▶ Crème pâtissière ▶ Yoghourt	▪ Substitut du sucre ▪ Améliore le contrôle de la glycémie ▪ Améliore la santé dentaire ▪ Réduit les calories jusqu'à 40%. ▪ Facteur de dépression du point de congélation (FPDF)
Sirop de glucose	Un sirop de sucre monosaccharide dérivé de l'hydrolyse de l'amidon. Valeur SE : 75	▶ Crème glacée ▶ Desserts lactés congelés	▪ Facteur d'abaissement du point de congélation (FPDF) ▪ Empêche la cristallisation
Sirop de maïs à haute teneur en fructose	Sirop de sucre dérivé de l'hydrolyse de l'amidon en glucose et, dans certains cas, en fructose. Valeur SE : 100	▶ Crème glacée ▶ Desserts lactés congelés	▪ Facteur d'abaissement du point de congélation (FPDF) ▪ Empêche la cristallisation ▪ Abaisse la température de gélification de l'amidon
Sirop / Poudre de maltitol	Un alcool de sucre (polyol) ou un hydrate de carbone hydrogéné dérivé du blé ou du maïs. Il a un goût sucré franc et des propriétés similaires à celles du saccharose, ce qui en fait une alternative au sucre de haute qualité.	▶ Crème glacée ▶ Yoghourt ▶ Dessert lacté	▪ Remplace le sucre ▪ Améliore le contrôle de la glycémie ▪ Améliore la santé dentaire ▪ Réduit les calories jusqu'à 40%. ▪ Facteur de dépression du point de congélation (FPDF)

ARÔMES ET COLORANTS

Notre vaste gamme d'arômes et de colorants convient aux produits Casher et Halal et peut être utilisée dans la fabrication de tous les produits à base de lait.



CONSERVATEURS

Notre gamme de conservateurs, qui peut être utilisée avec succès pour tous les produits à base de lait, est composée de nisine natamycine, pimaricine, propionates de sodium, sorbate de potassium, benzoate de sodium, diacétate de nitrate de potassium et de sodium et dioxyde de soufre.



Siège social (Afrique du Sud):	Unit 3, Amorosa Office Park, Corner Doreen and Lawrence Rd, Ruimsig, Roodepoort • sales@amesi.co.za • +27 11 958 0021
Succursale Kenya:	Nairobi Gate Industrial Park, Eastern Bypass, Mini Units, Number 10, Nairobi, Kenya • sales@amesi.co.ke • +254 716 277 485
Succursale Nigeria:	1st Floor, First Cosia Tower, 6 Gbangba Street, Off Sadiku Street, Ilasamaja, Lagos • sales@amesi.co.za • +234 806 691 5935, +234 802 304 8391
Succursale Cameroon:	Youpwe – Bonapriso, B.P. 5627, Douala • sales@amesi.co.za • +237 694 25 7272
Succursale Côte d'Ivoire:	Centre d'affaires CO.LAB, 2 Plateaux Vallon – Rue des jardins, Abidjan • sales@amesi.co.za
Succursale Mozambique:	Av. Acordos De Lusaka Bairro Machava Num 803, R/C Cidada De Matola • sales@amesi.co.za • +258 87 713 2020
Succursale Uganda:	21-31 Rashid Khamis Rd, Mukwano Mall, Old Kampala, Kampala Central Division, Nakasero Iii, Kampala, Uganda sales@amesi.co.ug • +256 200 991 132
Succursale Zambia:	Plot 487A Kalunguti Rd, Off Leopards Hill, New Kasama – Lusaka, Zambia • sales@amesi.co.zm • +260 211 265 224