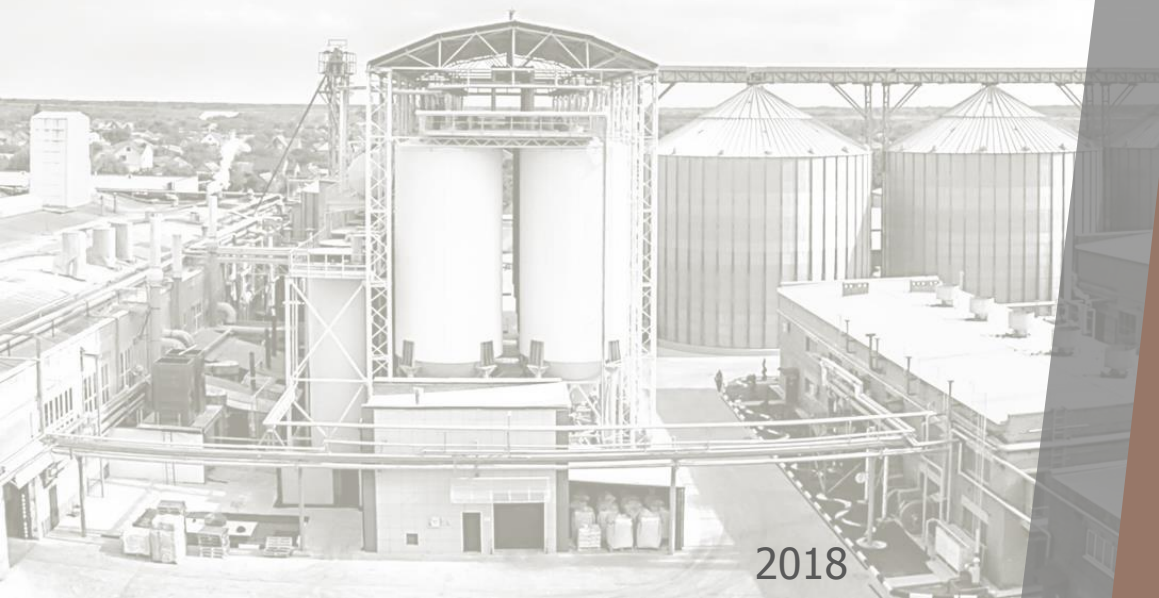




**ГУЛЬКЕВИЧСКИЙ
КРАХМАЛЬНЫЙ
ЗАВОД**

ПРЕЗЕНТАЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ

MORE THAN STARCH



2018

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ЗАВОДА



Крахмальный завод Гулькевичский присутствует на крахмалопаточном рынке уже более 15 лет.

За эти годы достигнуты и реализованы все поставленные цели и задачи:

- в 3,5 раза увеличены производственные мощности
- вдвое увеличен ассортимент продукции
- с 2008 года завод активно развивает экспортные направления продаж.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ



ПОКАЗАТЕЛИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3
место

В рейтинге заводов-производителей крахмалопродукции в России, 2017г.

15%

Общая доля рынка завода по производству крахмала и патоки в России, 2017г.

**Более
120 000
ТОНН**

Суммарный объем производства крахмалопродуктов завода, 2017г.

**Около
150 000
ТОНН**

Среднегодовой объем переработки зерна кукурузы.

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

БАЗОВЫЕ КРАХМАЛОПРОДУКТЫ

Нативный крахмал
Крахмальные сиропы (патока)
Глютен кукурузный
Зародыш кукурузный мокрого помола
Кукурузный глютенный корм
Мезга кукурузная обезвоженная
Отруби кукурузные высокопротеиновые
Экстракт кукурузный сгущенный

ИННОВАЦИОННЫЕ КРАХМАЛОПРОДУКТЫ

НОВИНКА

Мальтодекстрин

Весной 2018 Крахмальный завод Гулькевичский первым в России освоит промышленное производство мальтодекстрина с различными показателями декстрозного эквивалента.

НАТИВНЫЙ КРАХМАЛ

ГОСТ 32159-2013

Крахмал – это продукт, возможности применения которого, неисчерпаемы: производство гофрокартона, кондитерское и хлебопекарное производство, консервное производство, текстильная, строительная, фармацевтическая и другие отрасли.



ПРЕИМУЩЕСТВА

- стабильные объемы производства: завод ежемесячно производит свыше 3 000 тонн крахмала
- постоянный контроль показателей, определяющих реологию крахмала, что позволяет добиться стабильного поведения крахмального клея на производстве гофрокартона
- возможность формирования партий крахмала по качественным характеристикам Заказчика

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

Массовая доля влаги не более 13,0%

Кислотность не более 16,0%



УПАКОВКА/ФАСОВКА

Крафт мешки 25 кг.

БИГ-БЭГи (МКР) 1000 кг

КРАХМАЛЬНЫЕ ПАТОКИ

ГОСТ 33917-2016

Крахмальная патока – это незаменимый ингредиент при производстве не только кондитерских и хлебопекарных изделий, но и восточных сладостей, плодово-ягодной консервации, пивоваренной промышленности и др.



Карамельная (DE 36-44)

Применяется для производства кондитерских изделий (хлеба, тортов, карамели, зефира).
Повышает эластичность и глянец, добавляет вязкость и усиливает органолептические показатели конечному продукту. Патока имеет оптимальную вязкость, используется в качестве sweetener, антикристаллизатора кондитерских изделий, улучшает товарные качества мороженого, не привносит искажения запаха в отличие от сахара.

Высокоосахаренная (DE 45 и >)

Обладает свойствами повышенной вязкости, благодаря чему используется при производстве бисквитных изделий, хлебопечении, консервировании фруктов и ягод, в производстве мороженого. Обладает высокой сладостью, гигроскопичностью, сбраживаемостью, связывающей способностью, антикристаллизационной способностью.

Низкоосахаренная (DE 26-35)

Обладает свойствами повышенной вязкости. Применяют при производстве аэрированных кондитерских изделий, леденцов. Используется в качестве антикристаллизатора, регулятора сладости, связующего, пенообразователя. Низкое содержание глюкозы позволяет уменьшить гигроскопичность кондитерских изделий и увеличить их срок годности.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

Массовая доля сухого вещества не менее 78,0%

УПАКОВКА/ФАСОВКА

Металлические бочки 280 кг (с ПЭТ вкладышем)
Пластиковые контейнеры 30 кг (невозвратная тара)
Налив до 20 000 кг (патоковозы)

КУКУРУЗНЫЙ ГЛЮТЕН

ГОСТ Р 55489-2013

Кукурузный глютен – это ценный продукт, который представляет собой высокобелковое растительное сырье. В нем имеется достаточное количество линолевой кислоты, которая положительно влияет на продуктивность животных.

Кукурузный глютен содержит 55%-60% сырого протеина



СВОЙСТВА ГЛЮТЕНА

- высокое содержание важных аминокислот для с/х животных и птиц – метионина и цистина
- источник белков, энергии и легкоусвояемых волокон
- является богатым источником минералов: фосфора и калия
- по энергии 1 кг кукурузного глютена эквивалентен 7 кг кукурузы, а по протеину – 1 кг рыбной муки
- высокая концентрация каротиноидов и натурального пигмента ксантофилла, что позволяет достигать насыщенного желтого цвета яичного желтка и придает золотистый цвет покрову тушки

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

Массовая доля сырого протеина в пересчете на СВ не менее 55,0%

Массовая доля сырого жира в пересчете на СВ не более 9,0%

СФЕРЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- применяется в качестве компонента кукурузного корма
- в качестве белковой добавки в рационе питания сельскохозяйственных животных и птиц
- при производстве комбикормов
- в качестве белково-витаминной добавки и наполнителя премиксов

УПАКОВКА/ФАСОВКА

Крафт мешки 25 кг.

БИГ-БЭГи (МКР) 900 кг

КОРМОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Основные кормовые и побочные продукты завода:

Зародыш кукурузный мокрого помола
 Корм кукурузный глютенный
 Мезга кукурузная обезвоженная
 Отруби кукурузные высокопротеиновые
 Отруби кукурузные
 Экстракт кукурузный сгущенный



Показатели	ЗАРОДЫШ КУКУРУЗНЫЙ МОКРОГО СПОСОБА ПОМОЛА	КОРМ КУКУРУЗНЫЙ ГЛЮТЕНОВЫЙ	МЕЗГА КУКУРУЗНАЯ ОБЕЗВОЖЕННАЯ	ОТРУБИ КУКУРУЗНЫЕ ВЫСОКОПРОТЕИНОВЫЕ	ОТРУБИ КУКУРУЗНЫЕ	ЭКСТРАКТ КУКУРУЗНЫЙ СГУЩЕННЫЙ
Внешний вид	Не плесневелый, без слежавшихся комков и признаков самовозгорания	Крупка или гранулы	Влажная рассыпчатая масса	Крупка или гранулы	Крупка или гранулы	Густая непрозрачная жидкость способная расслаиваться, при охлаждении переходящая в пастообразное состояние
Цвет	От желтого до серо-желтого или до светло-коричневого	От желто-серого до темно- коричневого	Светло-желтый. Допускается сероватый оттенок	От желто-серого до темно-коричневого	От желто-серого до темно- коричневого	От желтого до темно-коричневого
Массовая доля влаги, %, не более	5,0	14,0	65,0	14,0	14,0	
Массовая доля сырого протеина на АСВ, %, не менее		18,0		16,0	9,0	35,0
Массовая доля сырого жира в пересчете на АСВ, %	Не менее 45,0	Не более 5,0		Не более 5,0	Не более 5,0	
Упаковка/Фасовка	Насыпь	Насыпь МКР 1000 кг	Насыпь	Насыпь МКР 1000 кг	Насыпь МКР 1000 кг	Налив Бочки 220 кг Пластиковые ведра 20 кг

ДИНАМИКА ПРОИЗВОДСТВА

КРАХМАЛ



Рейтинг среди заводов-производителей по объему производства, 2017 г.



ПАТОКА



ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ НАС



**СОВРЕМЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО**



**БЛИЗОСТЬ
СЫРЬЕВОЙ
БАЗЫ**



**НАЛИЧИЕ
СОБСТВЕННОГО
АВТО И Ж.-Д.
ТРАНСПОРТА**



**УНИКАЛЬНЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ –
СКЛАД ПО ТИПУ
Radio-Shuttle**

ПРЕИМУЩЕСТВА И УНИКАЛЬНОСТЬ



1,8 млн. тонн

Выращивается кукурузы в радиусе 200 км от КЗГ,
что обеспечивает лидерство завода по прямым
производственным издержкам.

Крахмальный завод
Гулькевичский расположен в
районе произрастания 50%
кукурузы от всего объема ее
производства в России, что дает
уникальную возможность
предприятию приобретать сырье
по конкурентоспособным ценам.

ЧТО ТАКОЕ КАЦ?

КАЦ - Контрольно-аналитический центр, осуществляющий постоянный контроль по четырем основным направлениям: контроль входного сырья, контроль производственного процесса на всех этапах, контроль качества и безопасности готовой продукции и экологический контроль всех производственных циклов на предприятии в целом.



**Лабораторный контроль на всех этапах производства –
гарантия стабильно высокого качества
выпускаемой продукции.**

АППЛИКАЦИОННАЯ СЛУЖБА

Понимая свою ответственность и создавая наиболее удобные для клиента условия потребления крахмала и патоки, мы создали службу аппликационно-технологического сопровождения.



Мы оказываем квалифицированную помощь по вопросам внедрения всех производимых видов крахмалопродуктов на предприятии Потребителя.

Lapin.a@kzg.ru

РЕАЛИЗОВАННЫЕ ПРОЕКТЫ



КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Приемная

Тел/факс: +7(86160)3-08-73, 3-08-78

E-mail: mail@kzg.ru

Отдел продаж

Крахмал: +7(86160)3-06-18, 3-08-78

Патока: +7(86160)3-08-75, 3-06-20

Глютен и корма: +7(86160)3-06-31

E-mail: sbyt@kzg.ru