

in stock

Catalogue

2024 SEPTEMBER



MERİH SAN

ENDÜSTRİYEL GIDA
SANAYİ TİCARET
LTD. ŞTİ.

www.merihsan.com



Endüstriyel Sıvı ve Katı Yağlar

BISKÜVİ KEK GOFRET HAMUR VE KREMA YAĞLARI

ÇIKOLATA KAPLAMA YAĞLARI

DOLGU YAĞLARI

DONDURMA YAĞLARI

KURU MEYVE YAĞLARI

SÜRÜLEBİLİR KREMA YAĞLARI

TAVA YAĞLAMA YAĞLARI

KIZARTMA YAĞLARI



AKBİS BİSKÜVİLİK GOFRETLİK YAĞ 20 KG

Palm Bazlı Bitkisel Susuz Yağ Kullanım alanları : Bisküvi hamuru, bisküvi ve gofret dolgu kreması üretiminde kullanılırlar.



AKRİM ÇİKOLATA KAPLAMA YAĞI 20 KG

Laurik bazlı bitkisel susuz yağ
Kullanım Alanları: Hidrojene kaplama ve tablet üretimlerinde kullanılan Laurik (palm kernel) bazlı bitkisel susuz yağdır kullanılabilir.



ZER 70 BİSKÜVİLİK GOFRETLİK YAĞ 20 KG

Palm Bazlı Bitkisel Susuz Yağ
Kullanım alanları : Bisküvi hamuru, bisküvi ve gofret dolgu kreması üretiminde kullanılırlar.



ZER 30 ÇİKOLATA KAPLAMA YAĞI 20 KG

Laurik bazlı bitkisel susuz yağ
Kullanım Alanları: Hidrojene kaplama ve tablet üretimlerinde kullanılan Laurik (palm kernel) bazlı bitkisel susuz yağdır kullanılabilir.



VALA SOFT 20 KG

Kurabiye, kek, gevrek ve pasta üretimleri için geliştirilmiştir. Nötr tada sahip olduğu için son ürünlerin lezzetini ön plana çıkarır.



UNİBİS BİSKÜVİLİK GOFRETLİK YAĞ 20 KG

Tatlı, tuzlu bisküvi ve kraker hamurları için özel olarak üretilen, homojen yapısı ile üretim kolaylığı sağlarken, son ürüne gevreklik verip bayatlamayı geciktirir. Raf ömrünü uzatır. %100 saf bitkisel yağdır. Kolesterol içermez.



TURYAĞ T-ÖZEL 20 KG

Tüm hamur işleri için ideal, geniş kullanım alanına sahip çok amaçlı bir yağ türüdür. Kıvamı, esnekliği ve yüksek hava tutma özellikleri sayesinde mükemmel kabarma sağlarken, bitmiş üründe istenilen performans ve lezzeti verir.



BUNGE ÇİKOLATA KAPLAMA YAĞI 20 KG

Bu çok yönlü sıfır trans yağ çok amaçlı katı yağ kütüyle trans yağ asitleri olmadan tatlı ikramları mükemmel bir şekilde pişirir!



MOİ COCOSUB ÇİKOLATA KAPLAMA YAĞI 20 KG

MOİ Kakao Yağı İkamesi hidrojene edilmiş palmye çekirdeği stearinidir. Şekerleme üretiminde Kakao Yağının %100 ikamesi olarak kullanılır.



UNİBİS PAMUK YAĞI 18 LT

Kızartmalarda, tatlı çeşitlerinde ve yöresel yemeklerde eşsiz lezzet sunar. Hafif ve doğal bir tada sahiptir. Gıda sanayinde parlatma yağı olarak da kullanılmaktadır. Kolesterol içermez



UNİBİS 24 KIZARTMA YAĞI 18 LT

Patates, kroket, şinitzel ve patlıcan gibi her türlü sıcak tüketilen kızartılmış ürünler için kullanılabilen üstün performanslı profesyonel kızartma margarindir.



VALA FRİTEX KIZARTMA YAĞI 18 LT

Genel kızartma amaçlı köpürme yapmayan dayanıklı ve geç köpüren kızartma yağıdır.



UNİBİS BAKLAVA YAĞI 18 LT

Tüm baklava ve şerbetli tatlı çeşitleri için uygun olan ve istenilen kabarıklığı, altın rengini verirken uzun süre tazeliğini korumasını sağlayan; su ya da süt içermeyen %100 bitkisel margarindir.



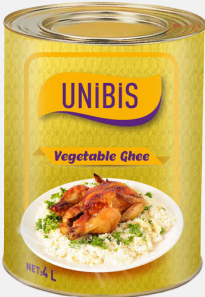
VALA SADE BAKLAVA YAĞI 18 LT

Baklava üretimi ve tüm şerbetli çeşitleri için su ya da süt içermeyen %100 bitkisel yağ. Nötr koku ve tada sahiptir. Sade yağ ve tereyağıyla mükemmel uyum sağlar.



VALA BAKLAVA YAĞI 18 LT

Baklava üretimi ve tüm şerbetli çeşitleri için su ya da süt içermeyen %100 bitkisel yağ. Urfa yağı lezzetine, kıvamına ve kokusuna sahip baklavalık yağıdır. Baklava, kadayıf ve çeşitli yufkalı tatlılar ile hamur tatlıları için özel olarak geliştirilmiştir.



UNİBİS VEGETABLE GHEE 4L

Tüm sıcak sulu, susuz ve pilav türü yemeklerinize doğal lezzet katan %100 bitkisel susuz yağdır. Tüm yemek çeşitleri için hem Türk mutfağının, hem de dünya mutfaklarının damak tadınatadına uygundur.



VALA BR 10KG

Tereyağına muadil bitkisel margarindir.



VALA BELLA 10KG

Milföy, kruvasan, kuru poğaça ve boyoz üretimi yapan işletmelere yönelik su içermeyen %100 bitkisel pastacılık yağıdır. Tur verilerek yapılan hamurlar için esnek ve elastik yapısı nedeniyle en ideal yağ çeşididir.



Gıda Kimyasalları

KIVAM ARTIRICILAR (HIDROKOLLOİDLER)

EMÜLGATÖRLER

KORUYUCULAR

ASITLIK DÜZENLEYİCİLER

KABARTICI AJANLAR

TAŞIYICILAR

TATLANDIRICI VE LEZZET VERİCİLER

TOPAKLANMAYI ÖNLEYİCİLER



SİĞİR JELATİNİ TOZU 200 BLOOM 25 KG

Helal Jelatin, İslam Hukukuna uygun olan diğer farklı kaynaklardan elde edilen bir tür jelatindir.



SODYUM ALJİNAT 25 KG

Gıdalarda kıyım arttırıcı katkı maddesi olarak kullanılan sodyum aljinatın E numarası E401'dir. Doğal bir polisakkarit olan aljinik asitin sodyum tuzudur. Aljinik asit, kahverengi deniz yosununun (Laminaria, Macrocystis) hücre duvarından elde edilir.



XANTHAN GUM 25 KG

Xanthomonas campestris isimli bir bakteri kullanılarak daldırmalı aerobik fermentasyon ile üretilen bir heteropolisakkarit olup, steril fermentasyon ortamını karbonhidrat, uygun bir azot kaynağı, potasyum fosfat ve diğer iz elementleri oluşturmaktadır.



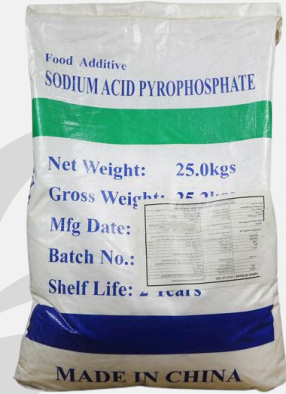
GUAR GUM POWDER 25 KG

Gıda endüstrisinde bu bileşen jelleştirici, viskoz ve konsanre edici, dengeleyici ve nemlendirici, kütleme maddesi ve bağlayıcı olarak kullanılır.



CARRAGEENAN 25 KG (KARRAGENAN- KARAJENAN)

Çok iyi değerlendirilmiş duysal ve fonksiyonel sonuçlarla süt ürünlerinde başarıyla uygulanmıştır. Popüler süt uygulamalarının yanı sıra ayrıca işlenmiş peynir, krem şanti, turta, puding ve konsanre süt gibi diğer süt ürünlerini stabilize etmek için kullanılır.



SAPP 28 SODYUM ASİT PIROFOSFAT (SODIUM ACİT PYROPHOSPHATE)

Patates ve şeker şurubunda renk bozulmalarını engellemek, konserve deniz ürünlerinde rengin karmasını önlemek için kullanılır.



SODYUM BENZOAT 25 KG

benzoik asitin sodyum bikarbonat, sodyum karbonat veya sodyum hidroksit ile nötralizasyon tepkimesi sonucunda elde edilen bir gıda katkı kimyasalıdır.



SİTRİK ASİT MONOHİDRAT

Oda sıcaklığında, sitrik asit beyaz kristal bir tozdur. Susuz (su içermeyen) formda veya monohidrat olarak bulunabilir. Susuz form sıcak sudan kristalleşir. Sitrik asit soğuk sudan kristalize edildiğinde monohidrat oluşacaktır. Monohidrat, 78 ° C'nin üzerinde ısıtılarak susuz formda dönüştürülebilir. Sitrik asit ayrıca 15 ° C'de mutlak etanolde çözünür.



SİTRİK ASİT ANHİDRAT

Modern endüstrinin pek çok alanında sıklıkla kullanılmaktadır. Sürekli artan dünya nüfusunun birçok ihtiyacının karşılanabilmesi açısından oldukça önemli bir bileşik olan kristal yapı ve renksiz bileşenin kimyasal formülü "C6H8O7" olarak ifade edilmektedir.



POTASYUM SORBAT

Gıda ürünlerinde ve onların ambalaj malzemelerinde olduğu gibi, gıda ürünlerinin geniş bir aralığının koruyucuları olarak kullanılırlar. Çünkü küfleri, mayaları ve bakterilerin çoğunu önlemede geniş bir etkililiğe sahiptirler.



POTASYUM KARBONAT

Alkali özelliğe sahiptir. Kokusuzdur. Çözünürlük olarak su içerisinde yüksek bir çözünürlük özelliğine sahiptir. Yoğunluğu 2.43 g/cm³ tür. Normal şartlar altında kararlı özellik sergilemektedir.



MONO SODYUM GLUTAMAT MSG (ÇİN TUZU)

Mono Sodyum Glutamat; Dünyada en fazla tercih edilen ve kullanılan lezzet yükseltici olan mono sodyum glutamat, L-glutamik asitin sodyum olan tuzudur



LESİTİN SOYA VE AYÇİÇEK (DÖKME)

Gıda sektöründe ve bilhassa çikolata üretimde önemli bir hammadde. Genellikle gıda da emülgatör olarak kullanılır.



KALSİYUM KLORÜR CaCl₂

Kalsiyum ve klorun tuz formudur. Bu bileşik tipik iyonik halojenür gibi hareket eder ve oda sıcaklığında katıdır. Yaygın uygulamaları tuzlu su olarak soğutma tesisleri, yollarda buz ve toz kontrolü ve kurutulması şeklindedir.



FOSFORİK ASİT H₃PO₄

Saf fosforik asit beyaz kristal bir katıdır. Daha az konsantrte olduğu renksiz, kokusuz, yapışkan bir sıvıdır. Toksik ve uçucu değildir. En yaygın fosforik asit konsantrasyonu suda % 85'dir. Fosforik asit birçok alanda kullanılan önemli bir kimyasaldır.



AMONYUM BİKARBONAT

Amonyum bikarbonat (yaygın olarak amonyum hidrojen karbonat olarak bilinir) hafif derecede bazik bir inorganik bileşiktir. Amonyum bikarbonat, endüstriyel ve araştırma prosedürleri için yaygın olarak kullanılan bir reaktiftir.



ASKORBİK ASİT C VİTAMİNİ (E300)

Askorbik asit (vitamin C) bir antioksidan olarak bilinen bir vitamindir. Askorbik asit vücudun bağışıklık sistemi, kollajen üretimi, dokuların onarımı ve demir emilim gibi önemli fonksiyonlar için gereklidir.



PAYET KOSTİK (SODYUM HİDROKSİT)

Malik asit, konserve ürünlerde ise pH kontrolünü sağladığı için kullanılır. ilaç, boya ve metal sanayinde de yoğun şekilde kullanılır. Elma, üzüm ve diğer meyve sularında da meyve suyunun rengini stabilize etmek için kullanılır.



Toz Süt Ürünleri

YAĞSIZ SÜT TOZU

YAĞLI SÜT TOZU

WALS TIPI YAĞLI SÜT TOZU

YOĞURT TOZU

LAKTOZ

PEYNİR ALTI SUYU TOZU(PST)

WHEY PROTEIN WPC35-WPC80



ENKASÜT TAM YAĞLI SÜT TOZU

Enerji değeri (kcal/kj):357/1516
Protein (g) : 34
Yağ (g) : 1
Doymuş yağ (g) : 0,62
Karbonhidrat (g) : 53
Şekerler (g) : 53
Tuz (g) : 3



İZİSÜT TAM YAĞLI SÜT TOZU

Enerji(kj/kcal) 2018/482
Karbonhidrat 36
Yağ (% 26
Protein (%) 26



TRİZİ TAM YAĞLI SÜT TOZU

%26 Süt yağı içerir.
Yüksek kaliteli pastörize inek sütünün pulverize yöntemiyle kurutulmasıyla üretilmiştir.
12 ayın altındaki bebekler için gıda olarak kullanılmaz.



MILKPRO TAM YAĞLI SÜT TOZU

Yüksek kaliteli pastörize inek sütünün kuru maddesi artırılarak pulverize yöntemiyle Spray Dryer'da kurutulup toz haline getirilmesi ile elde edilen doğal bir süt ürünüdür. Hiçbir koruyucu, renklendirici ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



BAKALBAŞIOĞLU TAM YAĞLI SÜT TOZU

Protein olarak besin takviyesidir. Üründe lezzet gelişimini sağlar. Yağ ile su fazın birbiri içerisinde homojen dağılmasını sağlar. Esmerleşme sağlar. Köpük oluşturuçu ajandır. İyi bir çözünürlük sağlar.



ENKASÜT YAĞSIZ SÜT TOZU

Enerji değeri (kcal/kj) : 357/1516
Protein (g) : 34
Yağ (g) : 1
Doymuş yağ (g) : 0,62
Karbonhidrat (g) : 53
Şekerler (g) : 53
Tuz (g) : 3



İZİSÜT YAĞSIZ SÜT TOZU

Enerji (kj/kcal) 1457/348
Karbonhidrat (%) 52
Yağ (% 0,5
Protein (%) 34



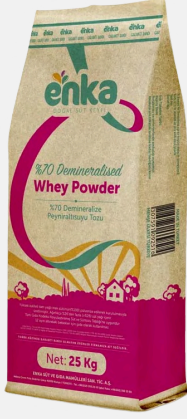
TRİZİ YAĞSIZ SÜT TOZU

Yüksek kaliteli pastörize inek sütünün pulverize yöntemiyle kurutulmasıyla üretilmiştir.



BAKALBAŞIOĞLU YAĞSIZ SÜT TOZU

Yüksek kaliteli pastörize yağsız inek sütünün kuru maddesi artırılarak pulverize yöntemiyle Spray Dryer'da kurutulup toz haline getirilmesi ile elde edilen doğal bir süt ürünüdür. Hiçbir koruyucu, renklendirici ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



ENKASÜT %70 DEMINERALİZE PEYNİR ALTI SUYU TOZU

Enerji Değeri (kcal/kj) : 365/1550
Protein (g) : 7
Yağ (g) : 1
Doymuş Yağ(g) : 0,62
Karbonhidrat (g) : 82
Şeker (g) : 82



BAKKALBAŞIOĞLU %70 DEMINERALİZE PEYNİR ALTI SUYU TOZU

Protein kaynağı olarak besin takviyesidir.
Lezzet iyileştirmesi sağlar.
Esmerleşme sağlar.
Yapı ve nem kontrolü sağlar.



MILKPRO %70 DEMINERALİZE PEYNİR ALTI SUYU TOZU

Peynir altı suyunun pastörizasyon işleminden sonra, filtrasyon tekniği ile mineral içeriği azaltılmış konsantrenin evaporasyonu sonucu Spray Dryer'da kurutma ünitesinde tozlaştırılmasıyla elde edilir. Hiçbir koruyucu, renklendirici ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



KEMPOSTAR %70 DEMINERALİZE PEYNİR ALTI SUYU TOZU

Akışkan Toz
Homojen Yapı
Kendine Has Aroma Tadı
Krem Renk



EKSO %70 DEMINERALİZE PEYNİR ALTI SUYU TOZU

Peynir altı suyunun pastörizasyon işleminden sonra, filtrasyon tekniği ile mineral içeriği azaltılmış konsantrenin evaporasyonu sonucu Spray Dryer'da kurutma ünitesinde tozlaştırılmasıyla elde edilir. Hiçbir koruyucu, renklendirici ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



MILK ROYAL WHEY PROTEIN WPC35

Whey Protein Konsantresi %35, hamur işleri, yoğurtlar, diyet ürünleri, tatlılar, kremler ve bebek mamaları, sporcu içecekleri gibi ürünlerin üretiminde yaygın olarak kullanılmaktadır. Yağsız Süt Tozu için uygun maliyetli bir ikame olarak kullanılır.



ENKASÜT WHEY PROTEIN WPC35

Enerji değeri (kcal/kj) : 369/1567
Protein (g) : 36
Yağ (g) : 1



MILKPRO WHEY PROTEIN WPC35

Peynir altı suyundan filtrasyon tekniği ile protein içeriğinin yükseltip elde edilen konsantrenin pulvarize edilerek Spray Dryer'da kurutulması ile üretilmektedir. Hiçbir koruyucu, renklendirici ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



ENKA SÜT LAKTOZ MONOHİDRAT

Enerji değeri (kcal/kj) : 398,4/1693,20
Protein (g) : 0,1



Kakao Ürünleri

ALKALIZE KAKAO TOZU

NATUREL KAKAO TOZU

DEODORIZE KAKAO YAĞI

KAKAO LİKÖRÜ

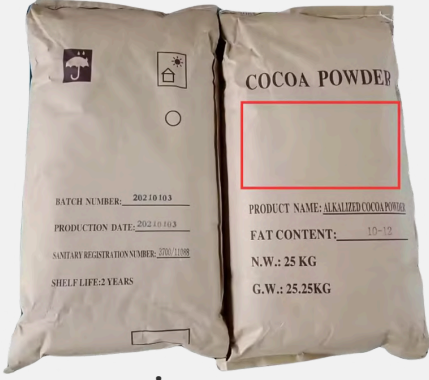
ALKALIZE KAKAO KİTLESİ

NATUREL KAKAO KİTLESİ

SÜTLÜ PUL ÇİKOLATA

BITTER PUL ÇİKOLATA

FİLDİŐI PUL ÇİKOLATA



EKONOMİK KAKAO TOZU 25KG MALEZYA

Kakao, alkali işlemle geçirilirse, pH seviyesinin artırılmasını sağlar. Bu işlem, kakao özünün renginin daha açık ve lezzetinin daha yumuşak hale gelmesini sağlar. Alkali işlem, aynı zamanda kakao özünün emilimini arttırmak için de kullanılabilir. Bu işlem, kakao özünün daha iyi emilmesini sağlar ve böylece vücut tarafından daha kolay ve daha hızlı sindirilir.



GERKENS KAKAO TOZU 25KG

Yeni Gerkens kakao tozu özellikle makarna, kek ve çörek gibi fırınlanmış ürünler için özel olarak üretilmiştir. "Fırının Patronu" takma adına sahip olan bu ürün, hazırlanmak üzere hazırlanmış ürünlerde ayrıcalıklı bir lezzet deneyimi sunuyor.



DUTCH KAKAO TOZU 25KG

Çikolata tutkunları için mükemmel! Zengin Hollanda kakao tozumuz, güzel koyu bir renk, daha az acı bir tat ve sıvıya daha kolay çözünen bir alkalileştirme sürecinden (kakao tozunun asitliğini azaltmak için) geçmiştir.



ALTINMARKA ALKALİZE KAKAO LİKÖRÜ (KİTLESİ)

Yağ Oranı - Kakao Kuru Maddesi: %52 - %96,75
Kullanım Alanları: Çikolata, şekerleme
İçindekiler: Kakao çekirdeği, potasyum karbonat, sitrik asit



ALTINMARKA NATUREL KAKAO LİKÖRÜ (KİTLESİ)

Yağ Oranı - Kakao Kuru Maddesi: %52 - %96,75
Kullanım Alanları: Çikolata, şekerleme
İçindekiler: %100 kakao kitlesi



ALTINMARKA DEODORİZE KAKAO YAĞI

Whey Protein Konsantresi %35, hamur işleri, yoğurtlar, diyet ürünleri, tatlılar, kremler ve bebek mamaları, sporcu içecekleri gibi ürünlerin üretiminde yaygın olarak kullanılmaktadır. Yağın olarak Yağsız Süt Tozu için uygun maliyetli bir ikame olarak kullanılır.



ALTINMARKA NATUREL KAKAO YAĞI

Yağ Oranı - Kakao Kuru Maddesi: %100 - %99,9
Kullanım Alanları: Çikolata, kozmetik
İçindekiler: %100 kakao yağı



ALTINMARKA NATUREL KAKAO TOZU %10-12

Kullanım Alanları: Puding, kek, kurabiye
Saklama Koşulları: Serin ve kuru yerde;
18-22 °C sıcaklık ve %50-60 bağıl nemde,
kokusuz, güneş ve ısı kaynaklarında uzakta saklanmalıdır



ALTINMARKA ALKALİZE KAKAO TOZU S9 %10-12

Kullanım Alanları: Puding, kek, kurabiye
Saklama Koşulları: Serin ve kuru yerde;
18-22 °C sıcaklık ve %50-60 bağıl nemde,
kokusuz, güneş ve ısı kaynaklarında uzakta saklanmalıdır



Niřasta eřitleri

HAM MISIR NIşASTASI

HAM BUĞDAY NIşASTASI

HAM PATATES NIşASTASI

HAM TAPYOKA NIşASTASI

PREJELIZE NIşASTA

MODIFIYE MISIR NIşASTASI

MODIFIYE BUĞDAY NIşASTASI

MODIFIYE PATATES NIşASTASI

MODIFIYE TAPYOKA NIşASTASI



HAM MISIR NIŞASTASI

Ham nişastalar; mısır, buğday, patates, tapyoka, piriç ve bezelyeden elde edilir. Fazla özellikleri olmayan, sadece istenilen ürüne göre kıvamına ve jelleşme sıcaklığına göre kullanılan nişastalardır.



HAM BUĞDAY NIŞASTASI

Ham nişastalar; mısır, buğday, patates, tapyoka, piriç ve bezelyeden elde edilir. Fazla özellikleri olmayan, sadece istenilen ürüne göre kıvamına ve jelleşme sıcaklığına göre kullanılan nişastalardır.



HAM PATATES NIŞASTASI

Ham nişastalar; mısır, buğday, patates, tapyoka, piriç ve bezelyeden elde edilir. Fazla özellikleri olmayan, sadece istenilen ürüne göre kıvamına ve jelleşme sıcaklığına göre kullanılan nişastalardır.



HAM TAPYOKA NIŞASTASI

Ham nişastalar; mısır, buğday, patates, tapyoka, piriç ve bezelyeden elde edilir. Fazla özellikleri olmayan, sadece istenilen ürüne göre kıvamına ve jelleşme sıcaklığına göre kullanılan nişastalardır.



PREJELIZE NIŞASTA

Gıda ve gıda dışı endüstride önceden jelaletleştirilmiş veya önceden pişirilmiş nişastalar için büyük bir pazar bulunmaktadır. Prejelatinize nişastalar, önceden pişirilmiş bulamacın sprey kurutulması, sprey pişirme, ekstrüzyon, granül işleme, tambur kurutma ve diğer küçük işlemlerle üretilebilir.



MODIFIYE MISIR NIŞASTASI

Ham Nişastaların fiziksel, kimyasal ve enzimatik metotlarla pH, sıcaklık, yüksek sıcaklık, yüksek basınç ve mekanik etkilere karşı direnç sağlanması için modifiye edilmesiyle elde edilen özel tipteki nişastalardır.



MODIFIYE BUĞDAY NIŞASTASI

Ham Nişastaların fiziksel, kimyasal ve enzimatik metotlarla pH, sıcaklık, yüksek sıcaklık, yüksek basınç ve mekanik etkilere karşı direnç sağlanması için modifiye edilmesiyle elde edilen özel tipteki nişastalardır.



MODIFIYE PATATES NIŞASTASI

Ham Nişastaların fiziksel, kimyasal ve enzimatik metotlarla pH, sıcaklık, yüksek sıcaklık, yüksek basınç ve mekanik etkilere karşı direnç sağlanması için modifiye edilmesiyle elde edilen özel tipteki nişastalardır.



MODIFIYE TAPYOKA NIŞASTASI

Ham Nişastaların fiziksel, kimyasal ve enzimatik metotlarla pH, sıcaklık, yüksek sıcaklık, yüksek basınç ve mekanik etkilere karşı direnç sağlanması için modifiye edilmesiyle elde edilen özel tipteki nişastalardır.

www.merih-san.com



MERİH SAN

ENDÜSTRİYEL GIDA
SANAYİ TİCARET
LTD. ŞTİ.

İLETİŞİM | CONTACT US

FEVZİ ÇAKMAK MAH. TEKSAN SAN. SİT. 10762. SK. A2 BLOK NO: 10/D KARATAY / KONYA
T:+90 332 502 17 55 C:+90 531 686 47 25 WhatsApp: +90 505 946 45 83 E: info@merih-san.com.tr