



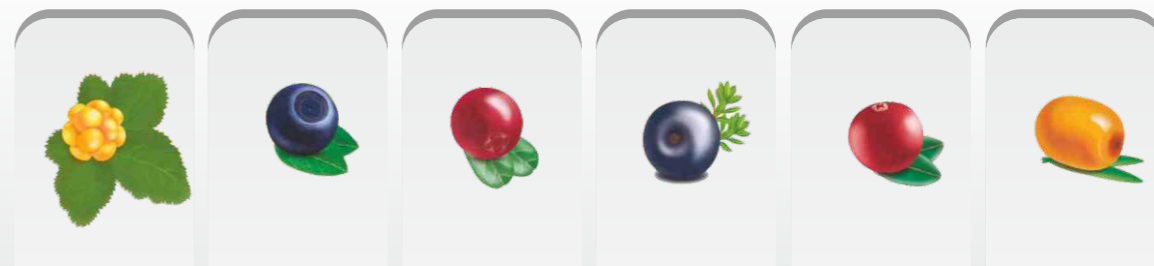
YAGODY.RU

# Ягоды Карелии

*Вкус дикой природы*

Сегодня «Ягоды Карелии» — один из крупнейших операторов на российском и европейском рынках свежемороженых ягод и продуктов их глубокой переработки.

Мы являемся переработчиком полного цикла - от леса до прилавка.





Территориально предприятие располагается в самом центре произрастания дикорастущих ягод (брусника, черника, голубика, морошка, клюква), грибов и другой лесной продукции — в Республике Карелия — одном из самых экологически чистых регионов России.



Закупки

Продажи



С 2007 года мы являемся официальным поставщиком черники для группы DANONE. Мы неоднократно прошли производственный и социальный аудит DANONE и зарекомендовали себя как надежного партнера.



Большой гордостью для нас является стратегическое сотрудничество с компанией «МИРАТОРГ» — крупнейшим агропромышленным холдингом России. Мы поставляем замороженные ягоды премиум-класса для бренда Витамин®.



Качество наших ягод по достоинству ценит финский концерн VALIO. Мы поставляем исключительно северные дикие ягоды для производства йогуртов и различных джемов и наполнителей. Мы ежегодно проходим аудит производства и менеджмента.



Мы являемся основным поставщиком брусники, черники для группы компаний Fazer (ОАО «Хлебный Дом» — Санкт-Петербург, ОАО «Звездный» — Москва). Из наших северных полезных ягод производят так любимые в России кексы ТМ «Ягодное лукошко».



Мы рады поставлять наши карельские ягоды европейскому лидеру на рынке замороженных овощей и ягод — компании Hortex. Рады соответствовать премиум-качеству продуктов под этой маркой.



## Закуска ягод и грибов



Для стабильного снабжения нашего предприятия сырьем, чтобы не зависеть от неурожая на ряде территорий, мы ведем заготовку дикорастущих ягод и грибов на всей территории Северо-Запада России: Республики Карелия, Коми; Мурманская, Псковская, Ленинградская, Новгородская, Архангельская, Вологодская области. Мы закупает ягоды от населения через систему организованных пунктов. Мы имеем собственные холодильные мощности и транспорт.

Традиционно компания «Ягоды Карелии» занимает лидирующие позиции при закупках ягод в нашем родном регионе — республике Карелия. Здесь мы закупает наш основной объем ягод. Мы имеем сеть представительств в Карелии с целью обеспечения ежедневной заморозки ягод и грибов на местах их непосредственного сбора и дальнейшей транспортировки на завод крупными партиями. Каждый филиал представляет собой морозильные камеры объемом 200-300 тонн единовременного хранения, с обязательным наличием туннеля глубокой заморозки. Каждое представительство имеет свой транспорт, персонал и оборудование, необходимые для сбора ягод и грибов с близлежащих населенных пунктов. Правильно замороженные и упакованные ягоды партиями по 20 тонн по мере накопления вывозятся на основной завод в Костомукше, где проходят дальнейшую очистку и переработку. Мы располагаем парком собственных грузовых автомобилей различной грузоподъемностью от 1,5 до 20 тонн. Это позволяет незамедлительно доставлять свежие ягоды на завод.

Наша система контроля качества сырья и немедленной глубокой заморозки ягод в местах сбора существенно повышает качество нашей продукции, а также позволяет снизить затраты на закуп и транспортировку, обеспечивая стабильный сбор и конкурентное преимущество на рынке заготовки дикорастущей продукции.

Мы всегда рады сдать лесной продукции!





**Ягоды свежие**



**Ягоды и грибы  
быстросамороженные**



**Ягоды  
сублимированные**



**Ягодные соки, нектары,  
морсы, сиропы,  
основы для морсов  
и сорбетов**



**Ягодные джемы, пюре,  
ягоды протертые с сахаром,  
наполнители  
для хлебобулочных  
и кондитерских изделий**



**Ягоды  
в сахарной пудре**





**Морошка**  
Rubus chamaemorus

- основной источник токоферолов, необходимых для нормального течения беременности и рождения здорового ребенка;
- лечит сердечно-сосудистые и желудочно-кишечные заболевания;
- помогает при водянке, авитаминозе, подагре;
- лечит простуду и приступы кашля;
- заживляет раны и участки кожи, которые поражены чесоткой, эффективна при лечении рака кожи;
- борется с цингой.



**Клюква**  
Vaccinium oxococcus

- повышает сопротивляемость организма;
- придает бодрость;
- укрепляет сон;
- снимает усталость;
- улучшает аппетит;
- оказывает противовоспалительное, жаропонижающее, антибактериальное действие;
- повышает прочность и эластичность стенок сосудов;
- снижает артериальное давление;
- нормализует микрофлору кишечника;
- оказывает успокаивающее действие на ЦНС; повышает умственную и физическую работоспособность.



**Вороника**  
Empetrum nigrum

- оказывает противовоспалительное, антисептическое, ранозаживляющее, вяжущее, противосудорожное и спазмолитическое действие;
- лечит паралич, эпилепсию посредством успокоения нервной системы;
- повышения тонуса при утомлении;
- борется с гипертонией, бессонницей, головными болями, нарушением обмена веществ;
- используется при венерических заболеваниях;
- лечит сибирскую язву, заболевания почек и печени, сыпи и угри.



**Черника**  
Vaccinium myrtillus

- улучшает зрение (уровень антоцианидов в 10 раз выше, чем в садовой голубике);
- снижает количество сахара в крови;
- предотвращает болезни сердца;
- замедляет процессы старения организма (выводит свободные радикалы);
- предотвращает появление опухолей предстательной железы на клеточном уровне;
- способствует улучшению памяти;
- предупреждает инфекционные заболевания;
- снимает мышечную усталость;
- противовоспалительное, обезболивающее и закрепляющее средство.



**Голубика**  
Vaccinium uliginosum

- снимает напряжение глаз и способствует восстановлению зрения;
- защищает от воздействия радиоактивного излучения;
- укрепляет стенки кровеносных сосудов, нормализует работу сердца;
- препятствует образованию раковых клеток;
- поддерживает здоровье кишечника и поджелудочной железы;
- замедляет старение нервных клеток и головного мозга;
- обладает противцинготным, желчегонным, противосклеротическим, кардиотоническим, гипотензивным и противовоспалительным действиями;
- лечит атеросклероз, гипертоническую болезнь, ревматизм, ангину.



**Княженика**  
Rubus arcticus

- эффективно борется с почечнокаменной болезнью, подагрой и прочих недугах, связанных с нарушением водно-солевого обмена в организме;
- лечит ревматизм, болезни печени, простудные заболевания;
- помогает при бронхиальной астме, кашле, катарактах верхних дыхательных путей;
- способствует снижению температуры, утоляет жажду, придает бодрость;
- обладает мочегонным и вяжущим действием.



**Брусника**  
Vaccinium vitis-idaea

- укрепляет стенки капилляров;
- понижает артериальное давление;
- борется с ишемической болезнью сердца;
- способствует пищеварению, улучшает аппетит, оказывает мочегонное действие;
- способствуют повышению остроты зрения;
- противовоспалительное, антимикробное действие;
- связывает и выводит токсины;
- обладает жаропонижающим действием.



**Облепиха**  
Hipporrhaea

- стимулирует работу всех внутренних органов и желез внутренней секреции;
- улучшает репродуктивную функцию;
- придает эластичность и прочность стенкам кровеносных сосудов;
- улучшает тканевой обмен веществ;
- обладает антиоксидантным действием (предупреждает окисление тканей - предотвращает старению);
- способствует заживлению ран;
- лечит лучевые поражения кожи;
- помогает при термических или химических ожогах;
- противостоит язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки.



**Ирга**  
Amelanchier

- улучшает зрение, излечивает ночную слепоту и предотвращает развитие катаракты;
- лечит атеросклероз, авитаминоз;
- незаменима при желудочно-кишечных и сердечнососудистых заболеваниях;
- профилактика варикозного расширения вен и инфаркта миокарда;
- укрепляет стенки сосудов и повышает их эластичность;
- нормализует сон и укрепляет весь организм;
- оказывает вяжущее и противовоспалительное действие;
- облегчает протекание гнойных ангин и стоматитов;
- минимизирует последствия стрессов.



**Земляника садовая**  
Fragaria ananassa

- замедляет процесс старения организма;
- нейтрализует воздействие курения, подавляя образующиеся при этом раковые клетки;
- общеукрепляющее средство при гиповитаминозах;
- борется с малокровием, маточными кровотечениями;
- помогает при подагре;
- понижает артериальное давление;
- лечит атеросклероз;
- улучшает работу желудка и кишечника, почек и сердца, задерживает ухудшение зрения;
- препятствует накоплению «плохого» холестерина.



**Вишня**  
Prunus subgen Cerasus

- снижает свертываемость крови, предупреждает и лечит малокровие;
- снижает содержание мочевой кислоты в организме;
- выводит азотистые шлаки из организма;
- предотвращает развитие злокачественных опухолей, блокируя рост раковых клеток;
- тонизирует, укрепляет кровеносные капилляры;
- снижает повышенное артериальное давление;
- способствует улучшению аппетита и пищеварения;
- обладает антисептическим, отхаркивающим и легко послабляющим действием;
- действует на ЦНС, обладает успокаивающим и противосудорожным действием;
- снижает частоту и уменьшает силу сердечных приступов.



**Белый гриб**  
Boletus edulis

- отличный источник полезных белков;
- стимулирует секрецию пищеварительных соков;
- борется с онкологическими заболеваниями;
- обладает противинфекционными, ранозаживляющими, противоопухолевыми и тонизирующими свойствами;
- препятствует отложениям холестерина на стенках сосудов;
- поддерживает процессы обновления клеток;
- является сильным антиоксидантом и оказывает сильнейшее воздействие на иммунную систему, создавая защиту от вирусов, бактерий, грибков и канцерогенов;
- лекарственное средство при туберкулезе, упадке сил, для улучшения обмена веществ.



**Подосиновик**  
Leccinum versipelle



**Моховик**  
Xerocomus



**Черноплодная рябина**  
Aronia melanocarpa

- нормализует артериальное давление;
- укрепляет стенки кровеносных сосудов, улучшая их упругость и эластичность;
- понижает уровень холестерина в крови;
- выводит из организма тяжелые металлы и радиоактивные вещества;
- выводит различные виды патогенных микроорганизмов;
- нормализует функционирование кишечника, устраняет спазмы и оказывает желчегонный эффект.



**Смородина чёрная**  
Ribes nigrum

- помогает при авитаминозе (повышенное содержание витамина С);
- оказывает общеукрепляющее влияние на организм, повышает иммунитет;
- помогает при лечении желудочно-кишечных заболеваний (язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, а также при гастритах с пониженной кислотностью);
- используется для лечения и профилактики цинги;
- оказывает тонизирующее, сосудорасширяющее, улучшающее обменные процессы, кровоочистительное, кроветворное, витаминное, противовоспалительное, аппетитное, мочегонное, потогонное действия;
- снимает кровоточивость;
- тонизирует сердечно-сосудистую систему снижает уровень сахара в крови.



**Рябина красная**  
Sorbus aucuparia

- обладает противоотечным и противомикробным действиями;
- нормализует обмен веществ;
- снижает содержание плохого холестерина;
- снижает содержание жира в печени;
- сдерживает гнилостные и бродильные процессы в кишечнике;
- помогает при запорах, астении, подагре, геморрое, злокачественных опухолях полезна для работы сердечнососудистой системы: помогает при малокровии, атеросклерозе и ломкости капилляров, гипертонии, сердечной недостаточности, аритмии и различных кровотечениях, в том числе маточных и в климактерический период;
- обладает противораковым и ранозаживляющим действием.



**Смородина красная**  
Ribes rubrum

- противостоит образованию раковых клеток оказывает вяжущее, мочегонное, желчегонное действие;
- обладает противовоспалительным, жаропонижающим, кроветворным, слабительным и общеукрепляющим свойствами;
- понижает свертываемость крови и способствуют предупреждению инфарктов и инсульта;
- лечит атеросклероз;
- снимает переутомление, ускоряет восстановление сил после физических нагрузок.



**Подберезовик**  
Leccinum scabrum



**В оптовой упаковке**

Крафтмешок 25кг:

- на 1 поддоне (1200\*800) - 33 мешка по 25кг

Гофрокоробка 10кг:

- на 1 поддоне (1200\*800) - 72 коробки по 10кг

П/п пакеты 500г:

- в гофрокоробке - 16 пакетов (8кг)

- на 1 поддоне (1200x800) - 72 коробки по 8кг



**В розничной упаковке**



П/п пакеты 200г:

в гофрокоробке - 30 пакетов

на 1 поддоне (1200x800):

72 коробки (2160пак)

Прозрачные ПЭТ-лотки 250г:

Лотки упаковываются

в открытые гофро-ящики по 4шт.

На 1 поддоне (1200x800):

300 гофро-ящиков (лотки 250г)



Прозрачные баночки 300г:

в гофрокоробке - 24 баночки

на 1 поддоне (1200x800):

72 коробки (1728 баночек)





срок годности  
при t +2+5C, сут

период  
поставок

Клюква свежая	60	круглый год
Брусника свежая	60	сентябрь-октябрь

**Технология переработки:** закупка от населения, охлаждение, механическая очистка, мойка, калибровка, электронная сортировка по цвету и форме, фасовка в защитной среде

**Температура хранения:** +2+5C

**В розничной упаковке**

- ПЭТ-лоток 250г
- ПЭТ-лоток 125г



**В оптовой упаковке**

**Ведро 14кг:**  
- на 1 поддоне (1200x1000) - 33 ведра

**Пластиковый ящик 10кг:**  
- на 1 поддоне (1200x800) - 60 ящиков



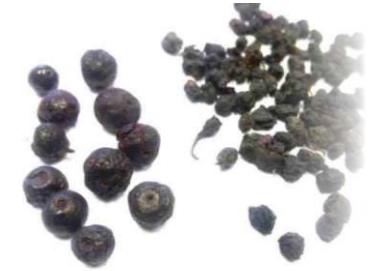
**Описание технологии**

Технология сублимационной сушки известна в международном масштабе. На сегодняшний день в России технологию вакуумной сублимационной сушки для потребностей пищевого рынка можно отнести к инновациям, хотя в других странах эта технология зарекомендовала себя во многих сферах (фармацевтика, продукты питания, прикладная биотехнология).

В европейских странах, США, Канаде, Японии продукты сублимационной сушки занимают в магазинах отдельные полки, являясь конечным продуктом для покупателя. Российский потребитель чаще сталкивается с сублимацией как добавкой в продукты (каши быстрого приготовления, мюсли, чай, конфеты и кондитерские начинки, напитки быстрого приготовления).



сублимированная  
клюква



сравнение сублимированной черники  
и черники обычной конвекционной сушки

**Морошка Брусника Черника Клюква Голубика Вороника Облепиха**



**Черника & Брусника**

**Вишня**

**Чёрная смородина**

**Красная смородина**

**Клубника**

**Черноплодная рябина**



**Процесс сублимации**

Сублимационная сушка состоит из двух этапов: сначала продукт замораживается до полного затвердевания, потом сушится в глубоком вакууме. Удаление воды из замороженного продукта осуществляется методом сублимации; т.е. вода (лёд) переходит из твердой фазы в газообразную фазу, минуя жидкую. Таким образом, в продукте происходит движение только испаряющейся воды (пара), перемещения же растворенных в воде субстанций, таких как сахар, соль, и.т.п. в продукте не происходит. Это обуславливает основные преимущества сушки продуктов питания методом сублимации по сравнению с традиционными методами, которые заключаются в следующем:

- Сохранение вкуса и запаха
- Сохранение формы, цвета и текстуры
- Незначительное уменьшение объема
- Отличная способность к гидратации
- Более долгий срок годности
- Меньше потерь
- Полное сохранение белков и витаминов
- Снижение риска порчи





**Ягоды протертые с сахаром**

Однородная масса протертых ягод с сахаром в виде пюре.  
Brix 30-45%; pH < 3,6. Продукт пастеризован.  
Состав: ягоды 50%, сахар, подготовленная вода.  
Без консервантов и искусственных добавок, не содержит ГМО.

**Условия хранения:**  
0 +25С, 9 месяцев



*Применение:*

1

Для приготовления ягодных сорбетов с помощью специального фризера для мягкого мороженого (путем замораживания и завоздушивания)

**1кг = 20 порций**  
продукта по 50г натурального сорбета



2

Для приготовления различных сокодержущих напитков и морсов

**1кг = 25 стаканов**  
продукта по 200мл натурального морса



3

В качестве подливок к традиционному, молочному мороженому



4

В качестве добавок в чай и кофе, а также алкогольные и безалкогольные коктейли



5

В приготовлении соусов и подливок для мясных и других блюд



6

Для приготовления низкокалорийных джемов, а также начинок для различной выпечки (торты, пироги, печенье, пирожные) при добавлении соответствующих пектинов или других загустителей



**Ягодное пюре**

Однородная масса протертых ягод  
Brix > 9%;  
pH 2,6-3,6



**Упаковка:**

- замороженный брикет в п/э пленке 20 кг
- бочка 200 л

**Условия хранения:**

-18С, 12 месяцев

**Ягодные джемы**

Однородная масса протертых ягод с сахаром.  
Brix 60-68%; pH 2,8-3,4.  
Продукт пастеризован.  
Состав: ягоды 50%, сахар, натуральный пектин.  
Без консервантов и искусственных добавок, не содержит ГМО.



**Упаковка:**

- ведро 15 л (13 кг)
- бочка 200 л

**Условия хранения:**

0 +25С, 9 месяцев

**Термостабильные наполнители для хлебобулочных и кондитерских изделий**

Наполнитель для выпечки с кусочками, содержание ягод 80%, 60%, 40%, 25%  
Наполнитель для выпечки однородный, содержание ягод 15%



**Упаковка:**

- ведро 15 л (13 кг)
- бочка 200 л

**Условия хранения:**

0 +25С, 9 месяцев







**ЧЕРНИКА** 

Минимальная объемная доля сока в нектаре не менее 38%



**ЧЕРНИКА & БРУСНИКА** 


Минимальная объемная доля сока в нектаре: черничного не менее 19%, брусничного не менее 19%



**БРУСНИКА** 

Минимальная объемная доля сока в нектаре не менее 38%



**Морошка**   
Минимальная объемная доля сока в нектаре не менее 38%



**ОБЛЕПИХА** 

Минимальная объемная доля сока в нектаре не менее 38%



**ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА** 

Минимальная объемная доля сока в нектаре не менее 38%



**КРАСНАЯ СМОРОДИНА** 

Минимальная объемная доля сока в нектаре не менее 38%



**КЛЮКВА** 

Минимальная объемная доля сока в нектаре не менее 38%



**ГОЛУБИКА** 

Минимальная объемная доля сока в нектаре не менее 45%



**ВОРОНИКА** 

Минимальная объемная доля сока в нектаре не менее 50%



**ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА** 

Минимальная объемная доля сока в нектаре не менее 38%



**ВИШНЯ** 

Минимальная объемная доля сока в нектаре не менее 38%



**ЗЕМЛЯНИКА** 

Минимальная объемная доля сока в нектаре не менее 45%



**Применение:**

- для приготовления натуральных морсов, напитков, соусов;
- для приготовления натурального мягкого мороженого «Ягодный сорбет»;
- для добавления в молочные коктейли, мороженое, чай, кофе;
- для добавления в алкогольные и безалкогольные напитки.



**ЧЕРНИКА** 🍷



**ЧЕРНИКА & БРУСНИКА** 🍷🍷



**БРУСНИКА** 🍷



**ОБЛЕПИХА** 🍷



**ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА** 🍷



**КРАСНАЯ СМОРОДИНА** 🍷



**Морошка** 🍷



**КЛЮКВА** 🍷



**ГОЛУБИКА** 🍷



**ВОРОНИКА** 🍷



**ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА** 🍷



**ВИШНЯ** 🍷



**ЗЕМЛЯНИКА** 🍷





**БРУСНИКА** 



**ОБЛЕПИХА** 



**КЛЮКВА** 



**ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА** 



**КРАСНАЯ СМОРОДИНА** 

Морсы произведены из соков прямого отжима без консервантов и искусственных добавок. Содержание сока - не менее 19%. ГОСТ Р 52188—2003. Срок годности: 24 месяца со дня изготовления при температуре хранения от +0 до +25°С. Упаковка: стеклянная бутылка объемом 510 мл.



**Натуральные ягодные джемы**  
Нестерилизованные.  
В составе ягоды (50%), сахар и натуральный пектин.  
Без консервантов и искусственных добавок.  
Стеклянные банки 310г.  
СТО 00493534-031-2014  
Срок годности 12 месяцев при температуре от +0 до +25С.



### Качество и безопасность продуктов

Качество и безопасность лежат в основе деятельности компании «Ягоды Карелии». Чтобы укрепить завоеванное потребительское доверие, мы тщательно контролируем весь путь сырья для производства нашей продукции. Требования к сырью соответствуют европейским. Производственные мощности компании оснащены самым современным технологическим, производственным и упаковочным оборудованием. Мы владеем производственно-складским комплексом и автопарком, оснащенными холодильными установками для безопасного хранения и транспортировки продукции.

### Здоровый образ жизни

Учредители и сотрудники нашей компании ведут здоровый образ жизни и убеждены, что только стабильно высокое качество производимых продуктов и принципиальное отсутствие каких-либо химических и искусственных добавок в них — залог здоровья наших потребителей и успеха компании. Это не рекламный ход. Мы перерабатываем только северные ягоды, вызревающие в суровых условиях таежного климата и вобравшие в себя всю пользу нордической природы и витамины.

### Система качества на предприятии

Деятельность компании «Ягоды Карелии» соответствует требованиям HACCP. Система управления качеством и безопасностью в соответствии с требованиями стандарта FSSC 22000:2010 (ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1) позволяет гарантировать стабильно высокое качество продукции и совершенствовать все процессы — от получения сырья до выпуска готового продукта.

### Наши ягоды без радиации

Отдельное внимание мы уделяем контролю за радиационным фоном и принципиально не покупаем ягоды и грибы, произрастающие на зараженных радиацией территориях Беларуси и Украины. Нам не стыдно поставлять ягоды в детские сады.

### Полная прослеживаемость на производстве

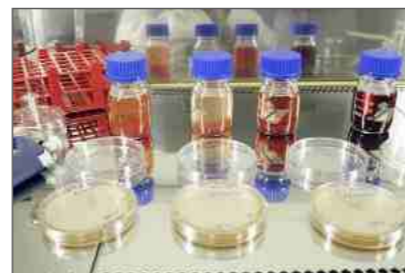
Компания «Ягоды Карелии» при производстве своей продукции строго следует принципам прозрачности и строгой последовательности процессов. Мы разработали, внедрили и работаем с автоматической системой учета производства, позволяющей нам, используя уникальный номер единицы готовой продукции (мешок, коробка, пакет и пр.), с точностью определить поставщика, дату закупки сырья, дату заморозки, дату производства, ответственных лиц, а также проследить всю цепочку переработки: от приемки и заморозки до поставки в адрес клиента. В том числе и таким образом мы гарантируем качество нашей продукции.

### Собственная аккредитованная лаборатория и постоянные исследования

Предприятие имеет собственную аккредитованную лабораторию для исследования производимых продуктов, поддержания качества продуктов под нашими брендами на высочайшем уровне. Постоянное тесное сотрудничество с научно-исследовательской технологической лабораторией Мичуринского государственного аграрного университета (НИТЛ МичГАУ) позволяет нам разрабатывать и внедрять новые технологии и НТД (ТУ и ТИ, СТО) на новые виды ягодной продукции.

### Новые технологии

Компания «Ягоды Карелии» внедряет передовые технологии в процессы переработки ягод, изучает инновации. Мы стремимся сохранить ценности, заложенные природой, донести до конечного потребителя всю пользу и уникальность перерабатываемых нами продуктов.



### Замороженные ягоды и грибы

Поставляемые нами замороженные ягоды сертифицированы и полностью соответствуют стандарту ГОСТ 29187–91 и ГОСТ 53956–2010. Замороженные грибы и их смеси соответствуют стандартам ГОСТ. Мы также разработали ТУ, которые полностью опираются на указанные ГОСТы, но являются более жесткими в отношении основных критериев определения качества замороженных ягод, их хранения и транспортировки. Мы выдерживаем более высокие качественные показатели, что позволяет нам гарантировать срок годности замороженных ягод и грибов — до 18 месяцев со дня выработки.



### Свежие ягоды

Наши свежие ягоды также сертифицированы и полностью соответствуют стандартам ГОСТ:

Клюква — ГОСТ 19215–73

Брусника — ГОСТ 20450–75

Указанные ГОСТы на свежие ягоды были введены в 1975 г. Действительно, с тех пор сами свежие лесные ягоды и требования к их заготовке не изменились, но существенно изменились методы переработки и хранения свежих ягод. Компания «Ягоды Карелии» запустила технологическую линию по очистке и мойке свежих ягод в промышленном объеме. Не только бруснику и клюкву, как указано в ГОСТах, но и чернику, голубику и другие лесные и садовые ягоды мы бережно очищаем от лесного мусора, промываем проточной карельской водой из скважины, калибруем по размеру, сортируем по цвету и форме при помощи лазерных, оптических и инфракрасных камер. Упаковка ягод в защитной среде позволяет увеличить срок хранения ягод.



### Соки прямого отжима, ягодные нектары, морсы, пюре, варенья, джемы и ягоды, протертые с сахаром

Предлагаемые нами продукты более глубокой переработки из ягод полностью соответствуют стандартам ГОСТ. Имея свою аккредитованную лабораторию, мы контролируем постоянно качество. Во взаимодействии с лабораторией МичГАУ мы разработали и внедрили ТУ и СТО, которые, естественно, опираются на ГОСТ, но гарантируют более длительные сроки хранения наших продуктов.

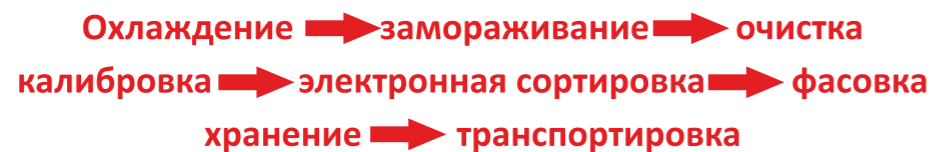


### Органически сертифицированные продукты

Мы находимся в постоянном сотрудничестве с контролирующей организацией IMO Control из Швейцарии и можем предложить наши уникальные продукты как органически сертифицированные.







Технологическая схема стандартной переработки ягод (заморозка и очистка) включает охлаждение, заморозку в шоковой камере или скороморозильнике (-35-40°C), механическую очистку ягод от лесного мусора, калибровку ягод по размеру, дозаморозку в морозильном туннеле для поддержания температуры, электронную цветосортировку, визуальную инспекцию, фасовку и маркировку. Грибы подвергаются сортировке по сортам на пунктах сбора, очистке, заморозке и фасовке.

### Охлаждение ягод

Немаловажным является факт предварительного охлаждения продукта с уличной летне-осенней температуры +15 +25°C до 0 +2°C перед его непосредственным замораживанием в камерах шоковой заморозки или скороморозильных поточных туннелях. Это позволяет убирать лишнюю влагу с поверхности продукта и сформировать партии для последующей заморозки. На предприятии используются мощные камеры охлаждения, способные охлаждать в сутки до 250 тонн ягод.



### Замораживание ягод

Компания «Ягоды Карелии» использует технологии, которые позволяют заморозить продукт за минимальное время в потоке холодного воздуха. Особенностью данных технологий замораживания продукции являются такие параметры, как температура воздуха в скороморозильном туннеле или шоковой камере -37 -42°C, средняя скорость движения воздуха 3,6 м/с, скорость замораживания 30-240 мин, температура в сердцевине продукта после замораживания -18°C.

#### Это позволяет:

- Сохранить качество продукта, его органолептические свойства и полезные вещества.
- Сохранить консистенцию и вкус продукта.
- Увеличить срок хранения продукта.
- Избежать потери жидкости продукта свыше 1,5-2,5% от массы в процессе замораживания.
- Снизить потери жидкости/сока продукта при размораживании за счет сохранения внутренней межклеточной структуры продукта, сохраняемой при максимально быстрой его заморозке.



Скороморозильный аппарат шоковой заморозки



Шнековая машина для отделения плодоножек от ягод

### Очистка, калибровка, электронная сортировка и фасовка замороженных ягод

Качественная очистка замороженных ягод обеспечивается на новой технологической линии производства CabinPlant (Дания) производительностью до 5 тонн в час. На протяжении линии из потока движущихся замороженных ягод происходит постепенное удаление мелких, незрелых и перезрелых ягод, а также плодоножек, листьев, камней и другого лесного мусора. На первой стадии ягоды проходят по системе сит и решеток, где отсеиваются ягоды, не соответствующие стандарту по размерам. На этом же этапе с помощью мощных магнитов из потока ягод удаляются металлические примеси. Далее ягоды проходят обработку воздушным потоком, вследствие чего происходит удаление легкого лесного мусора — листьев, мха. С момента подачи неочищенных ягод на линию до укладки готовой продукции в мешках на поддон составляет 10-12 минут. За это время ягоды успевают вобрать тепло окружающего воздуха, поэтому их необходимо дозамораживать, вследствие чего в линию вмонтирован фризер (скороморозильник), температура внутри которого достигает -40°C. Из фризера вновь замороженные ягоды поступают в специальные агрегаты, где происходит качественное удаление плодоножек. Далее ягоды подаются на узел сортировки, обеспечиваемый машинами SORTEX (Англия) и Best (Бельгия), где осуществляется электронный контроль с использованием оптических, лазерных и инфракрасных камер. Происходит сортировка по цвету, размеру и форме движущихся ягод. Ягоды, отвечающие требованиям качества, подаются на контрольный вибростол, где проходят обязательный визуальный инспекционный контроль и где предусмотрена возможность удаления продукта при помощи специального вакуумного аппарата. Инспектор, в случае обнаружения большого количества дефектов, имеет возможность остановить работу всей линии очистки. На последнем этапе уже очищенные и отсортированные ягоды автоматически расфасовываются в бумажные крафт-мешки по 25 кг, гофро-коробки по 10 кг либо в розничную упаковку для конечного потребителя — пакеты и упаковки 200 г-300 г. Каждая упаковка продукции проходит через арочный металлодетектор, установленный в конце линии.

### Классификация и маркировка ягод

Лесной мусор, плодоножки и высушенные ягоды практически полностью отсеиваются при очистке и сортировке. Дальнейшая классификация ягод происходит по количеству содержащихся в общей массе ягод сморщенных, гнилых, сморщенных, порченных насекомыми, мятых, ягод с треснувшей кожицей. На вес стандартного поддона 825 кг (33 мешка по 25 кг) для анализа берется 9 проб по 300 грамм. Прошедшим переработку ягодам, согласно результатам контроля, присваиваются классы «Экстра», 1-ый или 2-ой. К классу «Пресс» относятся ягоды низшего качества, не прошедшие переработку на линии.

Отбракованные в ходе переработки ягоды, включая мелкие, незрелые и другие ягоды, также относятся к классу «Пресс» и так же могут быть использованы в различных производствах.

### Хранение и транспортировка

Хранение очищенных и упакованных быстрозамороженных ягод и грибов осуществляется в морозильных камерах при температуре не выше -18°C. Транспортирование быстрозамороженных ягод и грибов ТМ «Ягоды Карелии» осуществляется собственными транспортными средствами, приспособленными для перевозки замороженных продуктов при температуре не выше -18°C в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов.





очистка → мойка → калибровка → электронная сортировка  
фасовка → хранение → транспортировка

Компания Ягоды Карелии в 2013 г. запустила технологическую линию по очистке и мойке свежих ягод в промышленном объеме. Не только бруснику и клюкву, но и чернику, голубику и другие лесные и садовые ягоды мы бережно очищаем от лесного мусора, промываем проточной карельской водой из скважины, калибруем по размеру, сортируем по цвету и форме при помощи лазерных, оптических и инфракрасных камер.

### Охлаждение ягод

Немаловажным является факт предварительного охлаждения продукта с уличной летне-осенней температуры +15 +25°C до 0 +2°C перед его очисткой. Это позволяет убирать лишнюю влагу с поверхности продукта и формировать партии для последующей переработки. На предприятии используются мощные камеры охлаждения, способные охлаждать в сутки до 250 тонн ягод.

### Очистка, мойка, калибровка, электронная сортировка и фасовка свежих ягод

Качественная очистка свежих ягод обеспечивается на новой технологической линии производительностью до 2 тонн в час. Из потока движущихся свежих ягод происходит постепенное удаление мелких, незрелых и перезрелых ягод, а также плодоножек, листьев, камней и другого лесного мусора. На первой стадии ягоды проходят по системе сит и решеток, где отсеиваются ягоды, не соответствующие стандарту по размерам.

На этом же этапе с помощью мощных магнитов из потока ягод удаляются металлические примеси. Далее ягоды проходят обработку воздушным потоком, вследствие чего происходит удаление легкого лесного мусора — листьев, мха. Мы придумали и установили специальные агрегаты, где происходит качественное удаление плодоножек у свежих ягод.

Далее ягоды проходят автоматическую мойку, обдуваются сжатым воздухом и подаются на узел сортировки, обеспечиваемый машинами SORTEX (Англия) и Best (Бельгия), где осуществляется электронный контроль с использованием оптических, лазерных и инфракрасных камер. Происходит сортировка по цвету, размеру и форме движущихся ягод. Ягоды, отвечающие требованиям качества, подаются на контрольный участок, где проходят обязательный визуальный инспекционный контроль и где так же предусмотрена возможность удаления продукта при помощи специального вакуумного аппарата. Инспектор в случае обнаружения большого количества дефектов имеет возможность остановить работу всей линии очистки. На последнем этапе уже очищенные и отсортированные ягоды автоматически расфасовываются в пластиковые ведра или ящики по 10 кг либо упаковываются в защитной среде в розничные упаковки 200 г – 500 г. Упаковка ягод в защитной среде позволяет увеличить срок хранения ягод. Каждая упаковка продукции проходит через арочный металлодетектор, установленный в конце линии.

### Хранение и транспортировка

Хранение очищенных и упакованных свежих ягод осуществляется в холодильных камерах при температуре 0 +2°C. Транспортирование свежих ягод осуществляется собственными транспортными средствами, приспособленными для перевозки свежих продуктов при температуре 0 +2°C в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов.



Конвейерный туннельный детектор металлов для готовой продукции



Оптический конвейерный сортировщик с CCD-камерами и лазерными детекторами



Оптический электронный конвейерный сортировщик ягод

### Производство соков, нектаров, морсов, сиропов

Соки из дикорастущих ягод являются ценными пищевыми продуктами, так как в них максимально содержатся водорастворимые вещества, а в соках с мякотью и неосветленных — так же и часть нерастворимых в воде веществ. Они имеют высокие вкусовые качества, сохраняя значительную часть витаминов и минералов.

Замороженные очищенные ягоды подвергают дефростации, затем они бланшируются, предварительно мнутся и дробятся перед прессованием, проходят процесс ферментации, затем поступают в мульти-пресс производства Bucher (Австрия) производительностью до 10 т/час.

Новая линия розлива производительностью до 6 тыс. бутылок в час обеспечивает розлив сока/напитка горячим в стеклянные бутылки, герметично закупоривая их. Затем происходит процесс принудительного охлаждения с четким контролем температуры на всех его участках. Пастеризация проводится особым щадящим способом, что обеспечивает сохранность всех природных витаминов, минералов и микроэлементов.

Так как разрушителями витаминов являются не только температура пастеризации, но и кислород, мы учли эту особенность, и весь технологический процесс происходит под вакуумом. Когда сок остывает, под крышкой создается вакуумная среда. Таким образом, удастся достичь длительного срока хранения (до 2 лет) без добавления консервантов и стерилизации.

### Производство пюре, наполнителей, варенья, джемов

Так же как и при производстве соков, замороженные ягоды подвергают дефростации, затем они бланшируются, предварительно мнутся и дробятся, проходят процесс ферментации. Но, минуя стадию прессования, ягодная масса подается на вибро-протирочную машину, где происходит отделение кожицы, зернышек и косточек от мякоти. На выходе имеем самое натуральное пюре.

Технологическое оборудование сокового завода «Ягоды Карелии» позволяет также производить различную продукцию на основе ягодного сырья — джемы, варенья, конфитюры, наполнители.

Мы имеем возможность фасовать нашу продукцию как в оптовую, так и в розничную упаковку.





**Детская футбольная команда «Ягоды Карелии»**

Компания «Ягоды Карелии» поддерживает детскую футбольную команду с одноименным названием «Ягоды Карелии».

Футбольная команда «Ягоды Карелии» выиграла международный турнир Kokkola Cup!

В 2012 году Kokkola Cup прошел в 32-ой раз. Турнир по футболу среди юниоров проводится в г. Коккола (Финляндия) на берегу Ботнического залива.

Команда центра внешкольной работы г.Костомукша «Ягоды Карелии», 2004 г.р. (Тренер Токарчук А.Н.) заняла 1-ое место среди 29 команд в своей возрастной группе, одержав 5 побед в 6 играх.



**Поддержка дзюдо в г. Костомукша**

Компания «Ягоды Карелии» постоянно поддерживает секцию дзюдо в г. Костомукша.

16 и 17 мая в Воронеже прошел восьмой чемпионат России по дзюдо среди ветеранов — спортсменов старше 30 лет. По итогам соревнований сформирована национальная сборная для участия в международных соревнованиях 2014 года.

Ламченко Денис, спортсмен из г. Костомукша провел четыре схватки, выступая в весовой категории М2 (66 кг). Призовое III место позволит спортсмену принять участие также в чемпионате Европы, который пройдет в Праге с 26 июня по 2 июля 2014 г.

Это не единственная победа. 26 апреля Денис Ламченко занял I место в Международном турнире по дзюдо среди ветеранов (от 35 лет) в финском городе Хаменлинна. В турнире принимали участие спортсмены из Швеции, Финляндии и России. Также 1 мая в международном турнире по дзюдо среди мастеров и ветеранов, который проходил в Санкт-Петербурге, Денис одержал победу и занял III место в весовой категории до 66 кг.



**Соки «Ягоды Карелии» пили на чемпионате мира 2012 г. по 24-часовому бегу, который проходил в Польше**

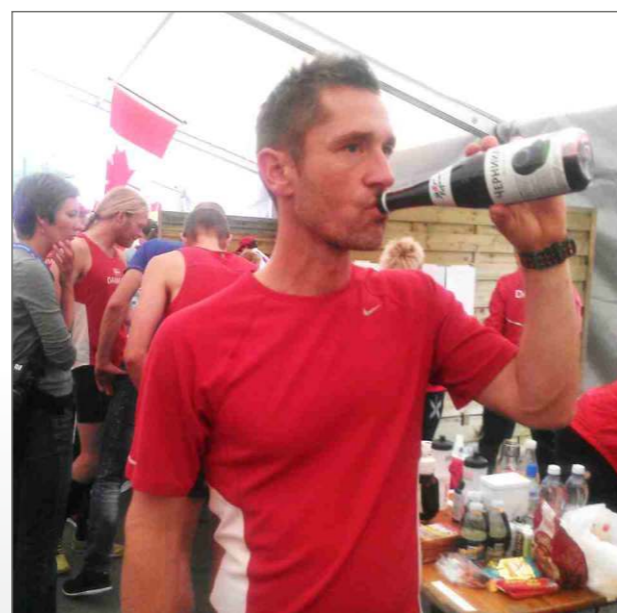


Чемпион Дании по 24-часовому бегу Thomas Steenberg, участвуя в чемпионате мира 2012 г., который проходил в городе Katowice (Польша) 7 сентября, установил свой личный рекорд 215,46 км. В чемпионате участвовало более 270 спортсменов из 35 стран мира.

На протяжении всей дистанции Thomas восстанавливал силы с помощью натурального нектара «Ягоды Карелии» из северной черники.



The International Association of Ultrarunners



Россия, Республика Карелия, 186930,  
г. Костомукша, шоссе Горняков, 153  
Производственный комплекс «Торос»

**Оптовые поставки**

+7 (499) 703-05-70  
@ yagody@yagody.ru

**Розничные поставки**

+7 (499) 703-05-70 доб. 101  
@ sale3@yagody.ru  
  
+7 (499) 703-05-70 доб. 102  
@ sale7@yagody.ru

**Экспортные поставки**

+7 (499) 703-05-70 доб. 103  
+7 921 701-00-05  
@ sale7@yagody.ru

