

# Дочірнє підприємство "ЛЕВОНА С"

**ПІДПРИЄМСТВО ПО ВИРОБНИЦТВУ  
КРОХМАЛЮ ТА КРОХМАЛЕПРОДУКТІВ**

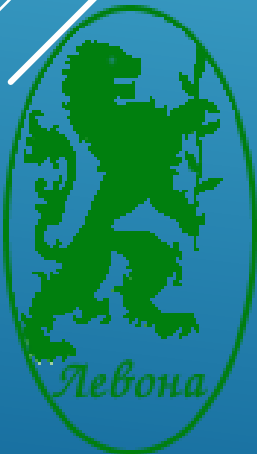
**Чернігівський р-н., смт. Седнів, вул.  
Я.Лизогуба, 1-а,**

**сайт [www.levona.com.ua](http://www.levona.com.ua),**

**тел. (0462) 728-624, 697-014**

# ОСНОВНІ НАПРЯМКИ ДІЯЛЬНОСТІ:

- Вирощування зернових культур (крім рису), бобових культур і насіння олійних культур (основний);
- Вирощування овочів і баштанних культур, коренеплодів і бульбоплодів;
- Виробництво крохмалів і крохмальних продуктів;
- Оптова торгівля зерном, насінням і кормами для тварин



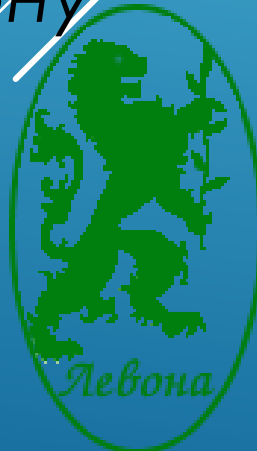
**Модифікований картопляний крохмаль оксіаміл ОПВ-1**

**ТУ 9187-042-00334735-98**

**Модифікований кукурудзяний крохмаль оксіаміл ОПВ-2**

**ТУ 9187-042-00334735-98**

Призначений для використання в якості стабілізатора у виробництві морозива, молочних пудингів і десертів, желейних виробів та фруктового лукуму, в якості загусника, структуроутворювача і стабілізатора, у виробництві паперу, для шліхтування вовняної, змішаної і синтетичної пряжі, виробництві ізоляційного картону

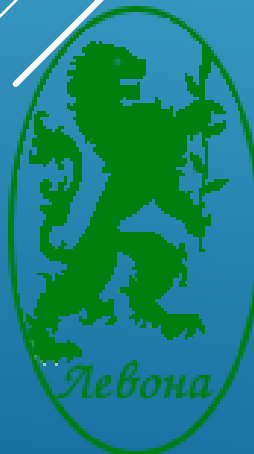


# Крохмаль картопляний

ГОСТ 7699-78



Використовують для виготовлення фруктово-ягідних кисілів, для згущення супів, соусів, підлив, у виробництві ковбасних виробів, для стабілізації кондитерських кремів, для виготовлення клеючих речовин, виробництві штучного саго, використовують в текстильній, паперовій, поліграфічній і хімічній галузях

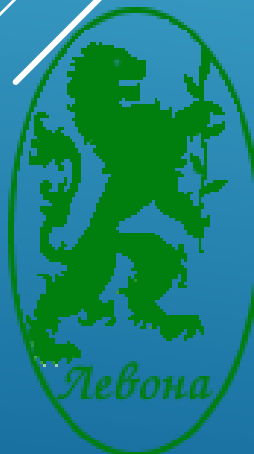


# Модифікований кукурудзяний крохмаль фосфатний

ТУ 18 РСФСР 279-89 ОСТ 10-018-94

Марка А - використовують у виробництві борошна, кондитерських виробів.

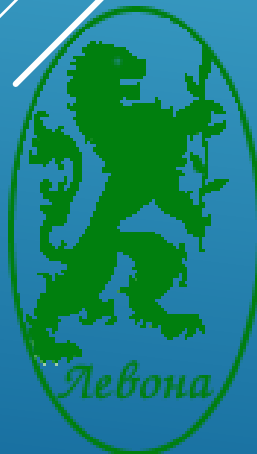
Марка Б - використовують у виробництві майонезів, підлив, кремів, соусів, пудингів, продуктів дитячого і дієтичного харчування; покращує якість фруктових наповнювачів, надає їм блиску, прозорості і скловидності



# Модифікований кукурудзяний крохмаль "Амілацетат С2"

ТУ 9187-056-00334735-00

Використовується як, харчова добавка у виробництві кетчупів, соусів, фруктових підварок, йогуртів, молочних продуктів і морозива в якості загущувача, стабілізатора і структуроутворювача.



**Декстрин кукурудзяний кислотний**

ГОСТ 6034-74

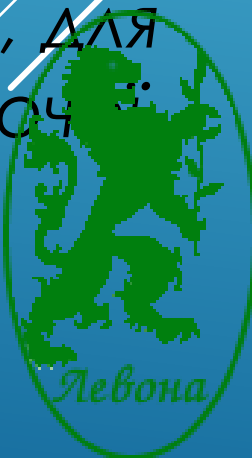
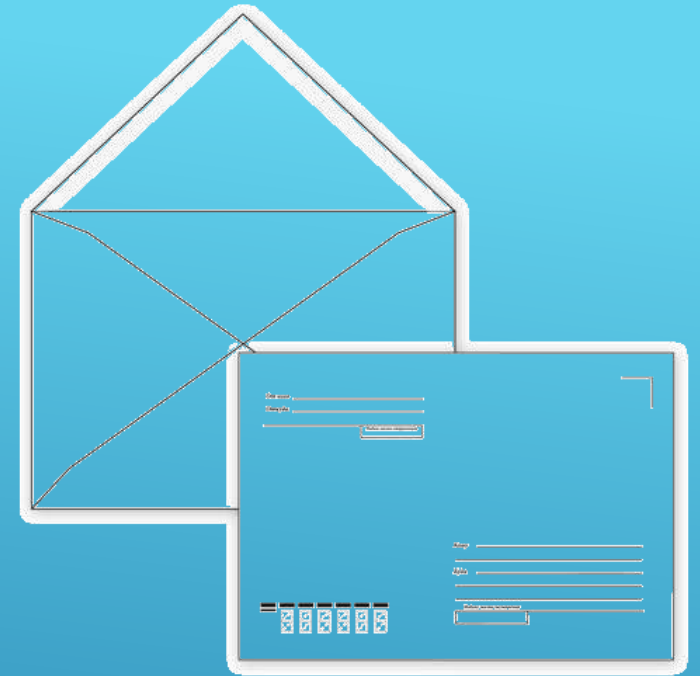
**Декстрин картопляний кислотний**

ГОСТ 6034-74

- білий
- палевий
- жовтий

Використовується для виготовлення клеючих речовин.

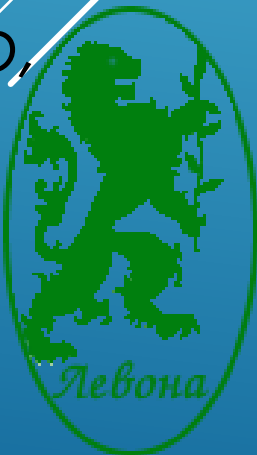
Призначений для склеювання швів конвертів; пакетів, для наклеювання пляшкових етикеток, виготовлення клеючої паперової стрічки, наклеювання поштових марок





## Клітчатка ГОСТ 7194-81

Використовується як добавка в харчовій промисловості, яка здатна вбирати і утримувати воду. Покращує свіжість борошняних виробів і збільшує термін їх зберігання, прискорює ферментацію, тобто зменшує час бродіння тіста. В фруктових начинках попереджає розшарування води при випіканні. В м'ясній промисловості використовується як емульгатор, зв'язує воду і жир, попереджує відділення бульйону в ковбасах.





**Набухаюче борошно**

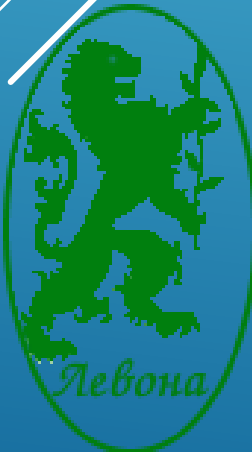
ТУ 9187-016-057471446-95

**Крохмаль кукурудзяний набухаючий**

ТУ 9187-016-057471446-95



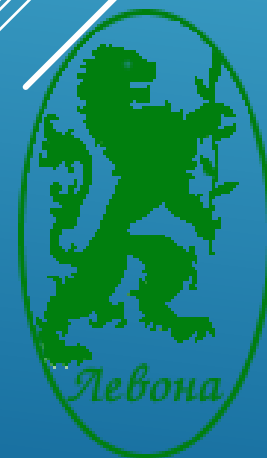
Використовується в хлібопекарській, кондитерській, харчоконцентратній галузях харчової промисловості в якості загущувача і стабілізатора.



## Крохмаль окислений для хлібопечення

ТУ 9187-042-00334735-98

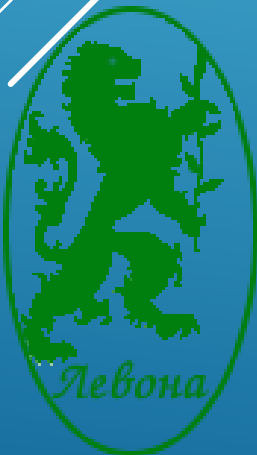
Призначений для використання в хлібопеченні. Покращує гідрофільні властивості борошна, сприяє укріпленню клітковини тіста. Хліб з окисленим крохмалем має більший об'єм, рівномірну пористість, еластичний м'якіш, повільніше черствіє.





**Крохмаль пшеничний**  
**ТУ 9187-048-00334735-99**

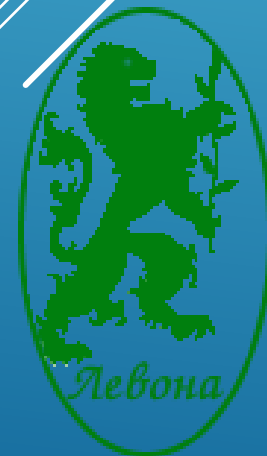
Застосовується в різних галузях харчової промисловості: в хлібопечінні, приготуванні супів, підлив, пудингів; а також для таблетування лікарських і косметичних препаратів, у виробництві паст і клеїв для шпалер, в паперовій промисловості для покращення здатності ковзання паперу.



## Клейковина

ТУ 9187-049-0334735-99

Застосовується в мукомельній, хлібопекарській, м'ясній і макаронній галузях. В хлібопеченні використовують для покращення якості некондиційного борошна і для випікання дієтичних сортів хліба (для діабетиків і людей, які страждають надлишковою вагою).



## **Клей "Декос"**

ТУ 05747146-010-94

Призначений для наклеювання паперових, етикеток на полімерну, скляну і дерев'яну поверхні; для склеювання паперу, картону, наклеювання поролону на полімерну поверхню.

## **Клей "Декстриновий"**

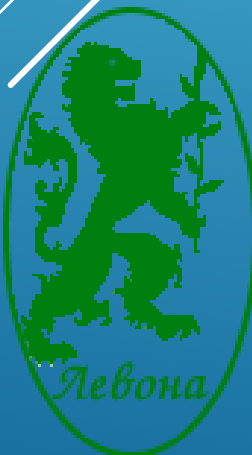
ГОСТ 6034-74

Призначений для наклеювання паперових етикеток на скляну поверхню, для склеювання поролону, паперу, картону.

## **Клей "Лемарин"**

ГОСТ 6034-74

Призначений для наклеювання паперових етикеток на полімерні, скляні і дерев'яні поверхні; для склеювання паперу, картону; наклеювання поролону на полімерну поверхню.



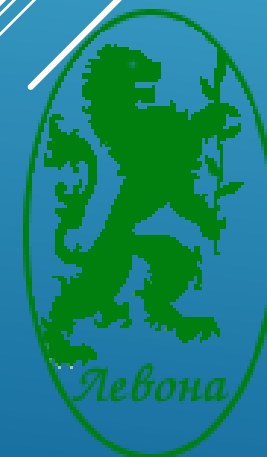
## Пюре картопляне сухе

ТУУ 15.3-31637026-001:2008



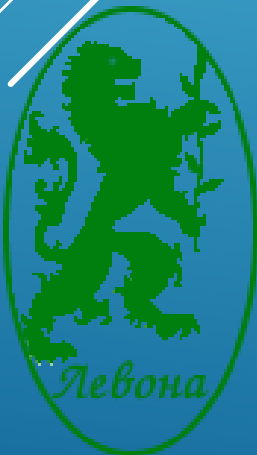
Призначене сухе картопляне пюре для швидкого приготування гарнірного пюре перших і других страв: супів, борщів, оладок, клецок, вареників, запіканок, котлет, а також для виготовлення концентратів перших страв, чіпсів, картопляних виробів типу "оригінальні" та інших кулінарних виробів.

Сухе картопляне пюре виробляють у вигляді пластівців, крупки, гранулята, гранул. Для виробництва використовують свіжу картоплю сортів, які відповідають смаковим якостям та мають сухих речовин не менше 20%.



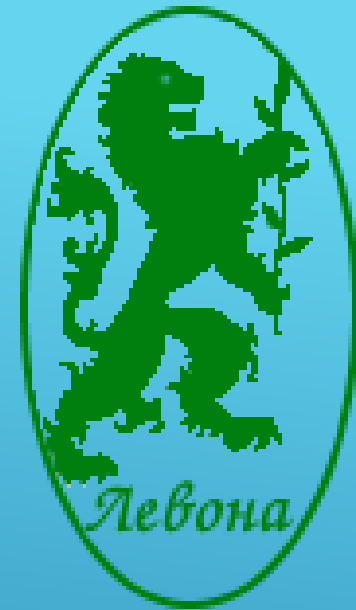
# ПЕРЕВАГИ СПІВПРАЦІ З НАМИ:

- Висока якість продукції, що виробляється (на підприємстві впроваджена система управління якістю ISO 9001:2009 (ISO 9001:2008))
- Індивідуальний підхід до кожного клієнта
- Наші ціни Вас приємно вразять



Дочірнє підприємство

"ЛЕВОНА С"



15522, Україна, с.м.т. Седнів, Чернігівської обл.,

вул. Я. Лизогуба, 1-А,

тел. (046-22) 728-624, (046-22) 697-014

[www.levona.com.ua](http://www.levona.com.ua)

e-mail: [dplevonac@rambler.ru](mailto:dplevonac@rambler.ru)