



**KENFOOD**

NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

*Προϊοντικός  
κατάλογος  
για βιομηχανίες*

ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ  
ΑΡΤΟΠΟΙΟΥΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΣ



[www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)



## Η εταιρεία

Η Kenfood ιδρύθηκε το **1996** από τους αδερφούς Λεωνίδα και Παναγιώτη Πιερακέα και είναι μια από τις ηγετικές εταιρείες του κλάδου που προσφέρουν στην αγορά μείγματα και πρώτες ύλες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Το **2006** η εταιρεία μεταφέρει την παραγωγή της σε νέες, ιδιόκτητες εγκαταστάσεις στη Θήβα, συνολικής έκτασης 3.000 τ.μ.

Με συνεχείς επενδύσεις σε εξοπλισμό και εγκαταστάσεις, η Kenfood βρίσκεται σε συνεχή πορεία ανάπτυξης, ενώ το **2015** εντάχθηκε στο δυναμικό της Μύλοι Λούλη, μια από τις μεγαλύτερες αλευροβιομηχανίες στη Νοτιοανατολική Ευρώπη.



Η εταιρεία, με γνώμονα την πρωτοπορία και την άψογη **εξυπηρέτηση** των **πελατών**, έχει σαν κύριο στόχο να προσφέρει καινοτόμες και άμεσες λύσεις στους επαγγελματίες πάνω στην **αρτοποιία** και **ζαχαροπλαστική**. Η πλούσια γκάμα της Kenfood, ξεπερνά τα 750 προϊόντα και περιλαμβάνει:

**Μείγματα αρτοποιίας** για ψωμί και αρτοσκευάσματα, **μείγματα ζαχαροπλαστικής** όπως κέικ, τσουρέκι, κρέμες, **συμπληρωματικά προϊόντα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας** όπως αρώματα, χρώματα, βελτιωτικά, γεμίσεις, κρέμες και **παγωτό** αλλά και **πολλές ακόμη πρώτες ύλες** για την παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.



## Προϊόντα

Η εταιρεία με την **τεχνολογική της εξειδίκευση** και την **πολύχρονη εμπειρία** της στον χώρο της αλευροποιίας και επαγγελματικής αρτοποιίας, έχει αναπτύξει μια **πλούσια γκάμα προϊόντων για βιομηχανίες**. Τα προϊόντα αυτά είναι σχεδιασμένα για να δίνουν σταθερότητα σε μαζικές παραγωγές και να μπορούν να καλύπτουν ποιοτικές ανομοιομορφίες των αλεύρων.

Γνωρίζοντας ποιες είναι οι απαιτήσεις των επαγγελματιών από τα άλευρα που χρησιμοποιούν, αναπτύσσουμε προϊόντα **βασισμένα αποκλειστικά στις ανάγκες τους**, βοηθώντας τους να επιτύχουν το καλύτερο δυνατό τελικό αποτέλεσμα. Βασικός μας στόχος είναι οποιασδήποτε ποιότητας άλευρο να μπορεί να ανταποκριθεί στις απαιτήσεις του πελάτη.

Η επιδίωξή μας είναι οι παραγωγοί αρτοσκευασμάτων να μπορούν να έχουν **σταθερά και ποιοτικά προϊόντα** ανεξαρτήτως της ποιότητας του χρησιμοποιούμενου αλεύρου. Είμαστε εδώ για να προσφέρουμε λύσεις σε όλους τους επαγγελματίες της αρτοποιίας, αλευροβιομηχανίας και μακαρονοποιίας.

Στην γκάμα των προϊόντων μας υπάρχουν ένζυμα, οξέα, σταθεροποιητές, γαλακτωματοποιητές, συντηρητικά, βελτιωτικά και γλυκαντικές ύλες σε διάφορες αναλογίες και συμπυκνώματα.

### ΕΝΖΥΜΑ

Δραστική Ουσία	Προϊόν Kenfood	Χαρακτηριστικά Προϊόντος
Μείγμα βελτιωτικών και ενζύμων για ζυμαρικά	<b>DUROZYM 1</b>	Βοηθάει στην ταχύτερη ομογενοποίηση της ζύμης, εμποδίζει την δράση της λιποξυγενάσης, προστατεύει και βελτιώνει το χρώμα του ζυμαρικού, μειώνει την αμυλόλυση και το ίζημα κατά τον βρασμό.
Μυκητιακή α-αμυλάση	<b>KENMYL 5000 SKB</b>	Ένζυμο. Το ένζυμο υδρολύει τους α-1,4-γλυκοζιτικούς δεσμούς του αμύλου σε αμυλόζη και αμυλοπηκτίνη, παράγοντας δεξτρίνες και μαλτόζες. Βελτιώνει την ποιότητα του αλεύρου όταν αυτό περιέχει μικρές ποσότητες α-αμυλάση. Η προσθήκη του δίνει καλής ποιότητας ψίχα και κόρα στο ψωμί και μεγάλους όγκους στο τελικό προϊόν. Αδρανοποιείται πριν την ζελατινοποίηση του αμύλου χωρίς να ρισκάρουμε για κολλώδη ψίχα.
Μυκητιακή α-αμυλάση	<b>KENMYL 6300 SKB</b>	Ένζυμο. Το ένζυμο υδρολύει τους α-1,4-γλυκοζιτικούς δεσμούς του αμύλου σε αμυλόζη και αμυλοπηκτίνη, παράγοντας δεξτρίνες και μαλτόζες. Βελτιώνει την ποιότητα του αλεύρου όταν αυτό περιέχει μικρές ποσότητες α-αμυλάση. Η προσθήκη του δίνει καλής ποιότητας ψίχα και κόρα στο ψωμί και μεγάλους όγκους στο τελικό προϊόν. Αδρανοποιείται πριν την ζελατινοποίηση του αμύλου χωρίς να ρισκάρουμε για κολλώδη ψίχα.
Μυκητιακή α-αμυλάση + βακτηριακή ξυλανάση	<b>KENZYM AMX</b>	Το προϊόν είναι βασισμένο σε διαλεγμένα στελέχη του <i>aspergillus niger</i> και του <i>Bacillus subtilis</i> . Το ένζυμο αποικοδομεί (υδρολύει) τις ημικυτταρίνες σε ξυλόζες και υδρολύει τους α-1,4-γλυκοζιτικούς δεσμούς του αμύλου σε αμυλόζη και αμυλοπηκτίνη, παράγοντας δεξτρίνες και μαλτόζες. Το παραπάνω προϊόν βελτιώνει την ποιότητα του αλεύρου όταν αυτό περιέχει μικρές ποσότητες ξυλανάσης. Η προσθήκη του βοηθάει στον καλύτερο χειρισμό της ζύμης, αυξάνει την απορροφητικότητα σε νερό, τον όγκο, την ένταση του χρώματος και την παράταση της φρεσκάδας του τελικού προϊόντος.
Βακτηριακή ξυλανάση	<b>KENZYM BX</b>	Το ένζυμο αποικοδομεί (υδρολύει) τις ημικυτταρίνες σε ξυλόζες. Το παραπάνω προϊόν βελτιώνει την ποιότητα του αλεύρου όταν αυτό περιέχει μικρές ποσότητες ξυλανάσης. Η προσθήκη του βοηθάει στον καλύτερο χειρισμό της ζύμης, αυξάνει την απορροφητικότητα σε νερό, τον όγκο και την παράταση της φρεσκάδας του τελικού προϊόντος.
Μυκητιακή + βακτηριακή ξυλανάση	<b>KENZYM FBX 2000</b>	Το ένζυμο αποικοδομεί (υδρολύει) τις ημικυτταρίνες σε ξυλόζες. Το παραπάνω προϊόν βελτιώνει την ποιότητα του αλεύρου όταν αυτό περιέχει μικρές ποσότητες ξυλανάσης. Η προσθήκη του βοηθάει στον καλύτερο χειρισμό της ζύμης, αυξάνει την απορροφητικότητα σε νερό, τον όγκο και τη παράταση της φρεσκάδας του τελικού προϊόντος.
Μυκητιακή φωσφολιπάση	<b>KENZYM FL</b>	Ένζυμο. Το ένζυμο μετατρέπει τα λιπίδια και φωσφολιπίδια τα οποία υπάρχουν στο αλεύρι σε λυσοφωσφολιπίδια τα οποία έχουν περίπου την ίδια δομή και ιδιότητες με αυτές του DATEM. Το παραπάνω προϊόν μπορεί να αντικαταστήσει θαυμάσια το DATEM και το SSL στις συνταγές αρτοσκευασμάτων, μειώνοντας το κόστος με ίδια χαρακτηριστικά.

## ΕΝΖΥΜΑ

Δραστική Ουσία	Προϊόν Kenfood	Χαρακτηριστικά Προϊόντος
Μυκητιακή μαλτογενής α-αμυλάση	<b>KENZYM FRESH MA</b>	Βελτιωτικό (μείγμα ενζύμων) για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων. Είναι μια μαλτογενική α-αμυλάση που χρησιμοποιείται σαν πρώτη ύλη στα βελτιωτικά, προμείγματα αρτοσκευασμάτων. Το προϊόν είναι βασισμένο σε μια γλυκάνη (glucan 1,4-α-maltohydrolase) από διαλεγμένα στελέχη του <i>Bacillus subtilis</i> . Το ένζυμο υδρολύει τους α-1,4-γλυκοζιτικούς δεσμούς σε αμυλόζη και αμυλοπηκτίνη. Προορίζεται για χρήση σε προϊόντα αρτοποιίας για να καθυστερήσει το μπαγιάτεμα συντομεύοντας τις πλευρικές αλυσίδες της αμυλοπηκτίνης και για την αποδέσμευση μαλτογενών ολιγοσακχαριτών.
Μυκητιακή γλυκοξειδάση	<b>KENZYM GOX</b>	Βελτιωτικό (μείγμα ενζύμων) για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων. Είναι ένα σκεύασμα μυκητιακής γλυκοξειδάσης που χρησιμοποιείται για σταντάρισμα του αλεύρου από τους μύλους. Το προϊόν είναι βασισμένο σε διαλεγμένα στελέχη του <i>aspergillus niger</i> . Το ένζυμο είναι μια οξειδάση της γλυκόζης, η οποία καταλύει την οξείδωση της γλυκόζης σε γλυκονικό οξύ, οξυγόνο και νερό. Σε εφαρμογές ψησίματος, προκαλεί την οξείδωση των ελεύθερων μονάδων σουλφιδρυλίου της γλουτένης, οπότε σχηματίζονται δισουλφιδικοί δεσμοί, με αποτέλεσμα ισχυρότερη, πιο ελαστική ζύμη. Χρησιμοποιείται στη βιομηχανία αρτοποιίας ως βοηθητικό μέσο επεξεργασίας για την ενίσχυση της γλουτένης σε συστήματα ζύμης δίνοντας βελτιωμένη αντοχή στην μηχανική καταπόνηση, καλύτερο και μεγαλύτερο όγκο του ψωμιού στον φούρνο.
Παπαίν	<b>KENZYM PPN</b>	Βελτιωτικό για τη παραγωγή αρτοσκευασμάτων. Είναι ένα σκεύασμα συμπυκνωμένης, υδατοδιαλυτής παπαίνης (από τον καρπό του φυτού <i>carica papaya</i> ) και μυκητιακής γλυκοξειδάσης (από διαλεγμένα στελέχη του <i>aspergillus niger</i> ) που χρησιμοποιείται για σταντάρισμα του αλεύρου από τους μύλους. Το προϊόν αποικοδομεί τις πρωτεΐνες σε πεπτίδια. Η προσθήκη του βοηθάει στον καλύτερο χειρισμό της ζύμης, αυξάνει την εκτατότητα, και μειώνει την δύναμη του αλεύρου, επιταχύνει το χρόνο ζυμώματος μαλακώνοντας την ζύμη. Μπορεί να αντικαταστήσει το πυροθειώδες νάτριο στις συνταγές για μπισκότα, κράκερς κ.λπ.
Βακτηριακή πρωτεάση	<b>KENZYM PRO</b>	Βελτιωτικό (μείγμα ενζύμων) για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων. Είναι ένα σκεύασμα βακτηριακής πρωτεάσης που χρησιμοποιείται για σταντάρισμα του αλεύρου από τους μύλους. Το προϊόν είναι βασισμένο σε διαλεγμένα στελέχη του <i>Bacillus subtilis</i> . Το ένζυμο αποικοδομεί τις πρωτεΐνες σε πεπτίδια. Η προσθήκη του βοηθάει στον καλύτερο χειρισμό της ζύμης, αυξάνει την εκτατότητα, και μειώνει την δύναμη του αλεύρου, επιταχύνει το χρόνο ζυμώματος μαλακώνοντας τη ζύμη.
Μυκητιακή + Βακτηριακή ξυλανάση	<b>PENTOMIX 500 FA</b>	Το ένζυμο αποικοδομεί (υδρολύει) τις ημικυτταρίνες σε ξυλόζες. Το παραπάνω προϊόν βελτιώνει την ποιότητα του αλεύρου όταν αυτό περιέχει μικρές ποσότητες ξυλανάσης. Η προσθήκη του βοηθάει στον καλύτερο χειρισμό της ζύμης, αυξάνει την απορροφητικότητα σε νερό, τον όγκο και την παράταση της φρεσκάδας του τελικού προϊόντος.

## ΟΞΕΑ

Δραστική Ουσία	Προϊόν Kenfood	Χαρακτηριστικά Προϊόντος
Κιτρικό οξύ	<b>CITRIC ACID POWDER</b>	Οργανικό οξύ, είναι συνεργό αντιοξειδωτικών, όμως δεν μπορεί να λειτουργήσει ως αντιοξειδωτικό από μόνο του. Χρησιμοποιείται κυρίως ως ρυθμιστής οξύτητας καθώς και ως αρωματικό συστατικό. Αυξάνει την σταθερότητα της δομής στις μαρμελάδες, ζύμες, τυριά και κρέμες. Μειώνει την αλλοίωση των φρούτων, ζυμαρικών, λαχανικών κλπ., από ενζυματικές δράσεις.
Γλυκονο- δελτα λακτόνη	<b>GDL</b>	Οξύ, εμποδίζει την αντίδραση maillard, χρησιμοποιείται στην παραγωγή baking powder.
Φωσφορικό μονασβέσιο	<b>MCP</b>	Οξύ, εμποδίζει την αντίδραση maillard, χρησιμοποιείται στην παραγωγή baking powder.
Πυροφωσφορικό νάτριο	<b>SAPP 28</b>	Οξύ, εμποδίζει την αντίδραση maillard, χρησιμοποιείται στην παραγωγή baking powder.
Όξινο τρυγικό κάλιο	<b>T-ACID</b>	Οξύ, εμποδίζει την αντίδραση maillard, χρησιμοποιείται στην παραγωγή baking powder, εμποδίζει το ζαχάρωμα στα σιρόπια.

## ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΕΣ

Δραστική Ουσία	Προϊόν Kenfood	Χαρακτηριστικά Προϊόντος
Άγαρ -άγαρ	<b>AGAROSE 80</b>	Σταθεροποιητής. Υποκατάστατο της ζελατίνης, για χρήση στη ζαχαροπλαστική και μαγειρική (παρασκευή ζελέ, πηκτών, κρέμας κ.λπ.). Σταθεροποιεί και δίνει σώμα στα προϊόντα που προστίθενται, διαλύεται σε θερμοκρασία 100°C και παράγει ένα παχύρευστο ζελέ όταν η θερμοκρασία είναι κάτω από 50°C. Το ιξώδες του ζελέ μειώνεται όταν υπάρχει ανάμειξη, έτσι ώστε να μπορεί να εφαρμοστεί κρύο άμεσα σε κέικ και γλυκά, και στερεοποιείται και πάλι μέσα ή πάνω στο προϊόν όταν είναι σε ηρεμία. Παρέχει καθαρό και σταθερό στην θερμότητα ζελέ σε συστήματα με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη. Βελτιώνει την εμφάνιση των ειδών αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής. Παρέχει πολύ ισχυρή κατακράτηση νερού. Βοηθά στον έλεγχο της μετανάστευσης υγρασίας. Η ικανότητα σχηματισμού γέλης μειώνεται όσο μειώνεται το pH και όσο αυξάνεται η θερμοκρασία, ως εκ τούτου η όποια προσθήκη όξινων συστατικών θα πρέπει να γίνεται κάτω από τους 80°C.
Καραγενάνη	<b>CARRAGEL 80</b>	Σταθεροποιητής. Υποκατάστατο της ζελατίνης, χρήση στην ζαχαροπλαστική και μαγειρική (παρασκευή ζελέ, πηκτών, κρέμας κτλ.). Σταθεροποιεί και δίνει σώμα στα προϊόντα που προστίθενται, διαλύεται σε θερμοκρασία 50°C -70°C και παράγει ένα θερμοαναστρέψιμο παχύρευστο ζελέ όταν η θερμοκρασία είναι κάτω από 40°C. Βελτιώνει την εμφάνιση και παρατείνει την φρεσκάδα των ειδών αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής. Παρέχει πολύ ισχυρή κατακράτηση νερού. Βοηθά στον έλεγχο της μετανάστευσης υγρασίας. Η ικανότητα σχηματισμού ζελέ μειώνεται όσο μειώνεται το pH και όσο αυξάνεται η θερμοκρασία. (Σε pH κάτω από 4,2 δεν σχηματίζει ζελέ).
CMC (Καρβοξυμεθυλοκυτταρινικό νάτριο)	<b>C-GEL 90</b>	Σταθεροποιητής. Έχει τις ακόλουθες λειτουργίες και ιδιότητες που το καθιστούν κατάλληλο για χρήση σε ένα ευρύ φάσμα εφαρμογών στη βιομηχανία τροφίμων (αρτοποιία, σάλτσες, κρέμες, παγωτό). Λειτουργεί ως παχυντικό, συνδεδειγμένο, σταθεροποιητής, παράγοντας εναιώρησης και παράγοντας ελέγχου ροής. Παράγει φιλμ που είναι ανθεκτικά σε λάδια, λίπη, και οργανικούς διαλύτες. Διαλύεται γρήγορα στο κρύο νερό. Λειτουργεί ως προστατευτικό κολλοειδές, μειώνει την απώλεια νερού. Είναι φυσιολογικά αδρανές. Είναι ένας ανιονικός πολυηλεκτρολύτης.

## ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΕΣ

Δραστική Ουσία	Προϊόν Kenfood	Χαρακτηριστικά Προϊόντος
Κόμμι γκουάρ	<b>G-GEL 90</b>	Σταθεροποιητής για χρήση στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, αυξάνει την απορρόφηση νερού και τη φρεσκάδα στη ζύμη. Σταθεροποιεί σάλτσες και παγωτά.
Μεθυλοκυτταρίνη	<b>KENECEL A4M</b>	Σταθεροποιητής, έχοντας χαμηλό ιξώδες στο κρύο και δημιουργώντας ισχυρά gel στο ζεστό, χρησιμοποιείται για την παραγωγή bake stable γεμίσεων, σαλτσών κλπ.
Υδροξυπροπυλομεθυλοκυτταρίνη	<b>M-GEL 541</b>	Μείγμα σταθεροποιητών, σταθεροποιεί και μετατρέπει σε bakestable τις γεμίσεις των αρτοσκευασμάτων, αποτελεί δομικό στοιχείο για προϊόντα ελεύθερα γλουτένης.
Ξανθάνη	<b>X-GEL 90</b>	Σταθεροποιητής για γεμίσεις, δομικό υλικό για προϊόντα gluten free.

## ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΕΣ

Δραστική Ουσία	Προϊόν Kenfood	Χαρακτηριστικά Προϊόντος
Εστέρες του μονο & διακετυλοτρυγικού οξέος με μονο & διγλυκερίδια	<b>AMIDATEM 80</b>	Γαλακτωματοποιητής. Χρήση στην αρτοποιία ως βελτιωτικό αρτοσκευασμάτων (αυξάνει την αντοχή στην μηχανική καταπόνηση της ζύμης, μειώνει το μέγεθος της κυψέλωσης στην ψίχα, παράγει μια πιο τραγανή κόρα και αυξάνει τον όγκο του τελικού προϊόντος) και σαν σταθεροποιητής γαλακτώματος σε γαλακτοκομικά προϊόντα παρέχοντας μια ομοιογενή εξάπλωση του λίπους μέσα σε αυτά, εμποδίζοντας τον διαχωρισμό της λιπαρής φάσης από την υδατική φάση.
Εστέρες του μονο & διακετυλοτρυγικού οξέος με μονο & διγλυκερίδια	<b>DATEM 80</b>	Γαλακτωματοποιητής. Χρήση στην αρτοποιία ως βελτιωτικό αρτοσκευασμάτων (αυξάνει την αντοχή στην μηχανική καταπόνηση της ζύμης, μειώνει το μέγεθος της κυψέλωσης στη ψίχα, παράγει μια πιο τραγανή κόρα και αυξάνει τον όγκο του τελικού προϊόντος) και σαν σταθεροποιητής γαλακτώματος σε γαλακτοκομικά προϊόντα παρέχοντας μια ομοιογενή εξάπλωση του λίπους μέσα σε αυτά, εμποδίζοντας τον διαχωρισμό της λιπαρής φάσης από την υδατική φάση.
Μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων	<b>EMULGATOR 90</b>	Γαλακτωματοποιητής. Χρήσεις: Στην αρτοποιία ως βελτιωτικό αρτοσκευασμάτων (βελτιώνει την υφή της ζύμης, δίνει μεταξένια υφή στην ψίχα, μεγαλώνει τον χρόνο ζωής και την μαλακότητα των αρτοσκευασμάτων) στην ζαχαροπλαστική και το παγωτό σαν σταθεροποιητής γαλακτώματος, παρέχοντας μια ομοιογενή εξάπλωση του λίπους μέσα σε αυτά, εμποδίζοντας τον διαχωρισμό της λιπαρής φάσης από την υδατική φάση.
Μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων	<b>EMULSOFT 90</b>	Γαλακτωματοποιητής. Χρήσεις: Στην αρτοποιία ως βελτιωτικό αρτοσκευασμάτων (βελτιώνει την υφή της ζύμης, δίνει μεταξένια υφή στην ψίχα, μεγαλώνει τον χρόνο ζωής και την μαλακότητα των αρτοσκευασμάτων) στην ζαχαροπλαστική και το παγωτό σαν σταθεροποιητής γαλακτώματος, παρέχοντας μια ομοιογενή εξάπλωση του λίπους μέσα σε αυτά, εμποδίζοντας τον διαχωρισμό της λιπαρής φάσης από την υδατική φάση.
Λεκιθίνη σόγιας	<b>LECIKEN 50</b>	Γαλακτωματοποιητής, με ισχυρές αντικολλητικές ιδιότητες, βελτιώνει την μηχανική αντοχή της ζύμης, βελτιώνει τον όγκο και παρατείνει την φρεσκάδα του τελικού προϊόντος, μειώνει την απορρόφηση λαδιού στα προϊόντα που τηγανίζονται.
Πολυγλυκερίδια του πολυρικινελαϊκού οξέος	<b>PGPR</b>	Γαλακτωματοποιητής, βοηθά στον καλύτερο διασκορπισμό των λιπαρών στη ζύμη, εμποδίζει το blumming στη σοκολάτα.

## ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΕΣ

Δραστική Ουσία	Προϊόν Kenfood	Χαρακτηριστικά Προϊόντος
Λεκιθίνη σόγιας	<b>SOYALEC</b>	Γαλακτωματοποιητής σε υγρή μορφή, βελτιώνει την εκτατότητα της ζύμης, παρατείνει τη φρεσκάδα, μειώνει την απορρόφηση λαδιού στο τηγάνι, διευκολύνει την αποκόλληση των ψημένων προϊόντων από τα σκεύη τους.
Στεαρούλο-2-γαλακτυλικό νάτριο	<b>SSL 100</b>	Γαλακτωματοποιητής, αυξάνει τον όγκο, την αντοχή στη στόφα και τη φρεσκάδα των παραγόμενων αρτοσκευασμάτων.

## ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ

Δραστική Ουσία	Προϊόν Kenfood	Χαρακτηριστικά Προϊόντος
Διοξεικό νάτριο + Προπιονικό ασβέστιο	<b>DIACETIN AC</b>	Μείγμα συντηρητικών για αρτοσκευάσματα που διογκώνονται βιολογικά με μαγιά, καθυστερεί την ανάπτυξη της μούχλας και σταματάει την ανάπτυξη του βάκιλου.
Διοξεικό Νάτριο	<b>SODIUM DIACETATE</b>	Ρυθμιστής οξύτητας, συντηρητικό, εμποδίζει την ανάπτυξη του βάκιλου στα αρτοσκευάσματα.
Προπιονικό ασβέστιο	<b>ΠΡΟΠΙΟΝΙΚΟ ΑΣΒΕΣΤΙΟ</b>	Συντηρητικό κατά της μούχλας και του βάκιλου. Κατάλληλο για όλους τους τύπους αρτοσκευασμάτων.
Σορβικό κάλιο	<b>ΣΟΡΒΙΚΟ ΚΑΛΙΟ</b>	Συντηρητικό, χρησιμοποιείται ως συντηρητικό ευρέως φάσματος σε αρτοσκευάσματα πλην αυτών που διογκώνονται με μαγιά.
Σορβικό οξύ	<b>ΣΟΡΒΙΚΟ ΟΞΥ</b>	Συντηρητικό, χρησιμοποιείται ως συντηρητικό ευρέως φάσματος σε αρτοσκευάσματα που διογκώνονται με μαγιά.

## ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ

Δραστική Ουσία	Προϊόν Kenfood	Χαρακτηριστικά Προϊόντος
Βουτυλική υδροξυανισόλη, γαλλικός εστέρας	<b>ANTRANCINE 20 CH</b>	Αντιοξειδωτικό. Αποτρέπει την τάγγιση των τροφίμων και την δημιουργία δυσάρεστων οσμών σταθεροποιώντας και απομονώνοντας τις ελεύθερες ρίζες των λιπαρών οξέων των προϊόντων που προστίθεται.
L- κυστεΐνη υδροχλωρική	<b>CYSTEINE</b>	Αμινοξύ, βελτιωτικό αλεύρων (αναγωγική ουσία, μειώνει την δύναμη των αλεύρων και αυξάνει την ελαστικότητα τους, μαλακώνει τη ζύμη και έτσι να μειώνεται ο χρόνος ζύμωσης), χρησιμοποιείται και ως συμπλήρωμα διατροφής. Ακόμη και αν η L-κυστεΐνη είναι ένα μη απαραίτητο αμινοξύ, μία πρόσθετη τροφοδοσία συνιστάται για ηλικιωμένα άτομα. Η κατάποση του μπορεί να βοηθήσει στη μείωση των τοξικών παρενεργειών του αλκοόλ.
L- κυστεΐνη υδροχλωρική	<b>CYSTO 10 C</b>	Αμινοξύ, βελτιωτικό αλεύρων (αναγωγική ουσία, μειώνει την δύναμη των αλεύρων και αυξάνει την ελαστικότητα τους, μαλακώνει τη ζύμη και έτσι να μειώνεται ο χρόνος ζύμωσης), χρησιμοποιείται και ως συμπλήρωμα διατροφής. Ακόμη και αν η L-κυστεΐνη είναι ένα μη απαραίτητο αμινοξύ, μία πρόσθετη τροφοδοσία συνιστάται για ηλικιωμένα άτομα. Η κατάποση του μπορεί να βοηθήσει στη μείωση των τοξικών παρενεργειών του αλκοόλ.

## ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ

Δραστική Ουσία	Προϊόν Kenfood	Χαρακτηριστικά Προϊόντος
Φυτικές ίνες σταριού	<b>FIBER W200</b>	Φυτικές ίνες σταριού. Αυξάνει την απορρόφηση νερού και λαδιού, αυξάνει την διάρκεια ζωής των προϊόντων, αυξάνει τα επίπεδα των φυτικών ινών στα τελικά αρτοσκευάσματα.
Μείγμα βελτιωτικών και ενζύμων	<b>FILLO 500</b>	Χρησιμοποιείται στην παραγωγή φύλλου, σφολιάτας, πίτες μεγάλωνει στην εκτατότητα, αυξάνει την κατακράτηση νερού και δίνει καλύτερο χρωματισμό και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στο τελικό προϊόν.
Μείγμα βελτιωτικών και ενζύμων	<b>ΚΑΤΑΙΦΙ 10</b>	Μεγαλώνει στην εκτατότητα, αυξάνει την κατακράτηση νερού της ζύμης και δίνει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στο τελικό προϊόν.
Φοινικέλαιο σε σκόνη	<b>KENFAT 80</b>	Φυτικό λάδι σε σκόνη 80% για χρήση στη παρασκευή τροφίμων, σε αντικατάσταση του υγρού ελαίου.
Γλουτένη σίτου	<b>KENVITAL</b>	Πρωτεΐνη σταριού, για ενίσχυση, σταντάρισμα και παραγωγή ειδικών αλεύρων. Αυξάνει την δύναμη, τον όγκο και την αντοχή στην μηχανική καταπόνηση των αλεύρων.
Μαλτοδεξτρίνη 18 DE	<b>MALTO 180</b>	Μερικώς υδρολυμένο άμυλο καλαμποκιού, υποαλλεργικός φορέας και filler, βελτιώνει την τραγανότητα της κόρας στα αρτοσκευάσματα.
Μείγμα βυνάλευρων	<b>NUTRIMALT F1300</b>	Μη διασταλτικό μείγμα βυνοποιημένου κριθαριού και σίκαλης. Δίνει έντονη γεύση βύνης και βοηθά στον χρωματισμό της ζύμης.
Μείγμα βελτιωτικών και ενζύμων	<b>PAN 500</b>	Κοκτέιλ οξειδωτικών και ενζύμων για την αύξηση της αρτοποιητικής ποιότητας των αλεύρων.
Οροπρωτεΐνη 80%	<b>WPC 80</b>	Πρωτεΐνες ορού γάλακτος, υποκατάστατο για το ασπράδι αυγού, σταθεροποιητής αφρού.
Ασπράδι αυγού	<b>ΑΛΒΟΥΜΙΝΗ</b>	Πρωτεΐνες αυγού, ασπράδι αυγού σε σκόνη, ανασύσταση 1:8.
Όξινο ανθρακικό ασβέστιο	<b>ΑΜΜΩΝΙΑ</b>	Διογκωτικό για αρτοσκευάσματα.
Ασκορβικό οξύ	<b>ΑΣΚΟΡΒΙΚΟ ΟΞΥ</b>	Οξειδωτική ουσία, E300, αυξάνει την συνεκτικότητα, τη δύναμη και τη σταθερότητα της ζύμης.
Αυγό	<b>ΑΥΓΟ ΣΚΟΝΗ</b>	Πλήρες αυγό σε σκόνη ανασύσταση 1:4.
Γάλα αποβουτυρωμένο 1,5% λιπαρά	<b>ΓΑΛΑ ΑΠΑΧΟ</b>	Αποβουτυρωμένο γάλα αγελάδας, ανασύσταση 1:11.
Γάλα με 26% λιπαρά	<b>ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ</b>	Αφυδατωμένο πλήρες γάλα αγελάδας, ανασύσταση 1:8.
Αποβουτυρωμένο γιαούρτι	<b>ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΚΟΝΗ</b>	Αποβουτυρωμένο γιαούρτι, για χρήση σε προϊόντα αρτοποιίας.

## ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ

Δραστική Ουσία	Προϊόν Kenfood	Χαρακτηριστικά Προϊόντος
Γλουταμινικό μονονάτριο	<b>ΓΛΟΥΤΑΜΙΝΙΚΟ ΜΟΝΟΝΑΤΡΙΟ</b>	Ενισχυτικό γεύσης για σάλτσες, σούπες και προϊόντα μαγειρικής.
Γλυκερίνη	<b>ΓΛΥΚΕΡΙΝΗ</b>	Πολυόλη, υγραντικό μέσο, μειώνει την ενεργότητα του νερού.
Σορβιτόλη	<b>ΣΟΡΒΙΤΟΛΗ ΥΓΡΗ</b>	Πολυόλη, υγραντικό μέσο, μειώνει την ενεργότητα του νερού.

## ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

Δραστική Ουσία	Προϊόν Kenfood	Χαρακτηριστικά Προϊόντος
Εκχύλισμα στέβια 100%	<b>STEVIOZ EXTRACT</b>	Φυσική γλυκαντική ουσία, 270 - 300 φορές πιο γλυκιά από τη ζάχαρη, χρησιμοποιείται για προϊόντα διαίτης.
Ασπάρταμη	<b>ΑΣΠΑΡΤΑΜΗ</b>	Τεχνητή γλυκαντική ουσία 170 φορές πιο γλυκιά από τη ζάχαρη.
Σουκραλόζη	<b>ΣΟΥΚΡΑΛΟΖΗ</b>	Τεχνητή γλυκαντική ουσία 600 φορές πιο γλυκιά από τη ζάχαρη.



## Ποιότητα

Η φιλοσοφία της εταιρείας για **Διαχείριση Ολικής Ποιότητας**, διασφαλίζεται μέσω συνεχών αναλύσεων ποιότητας και καθημερινών ελέγχων αρτοποιίας, οι οποίοι πραγματοποιούνται στα σύγχρονα εργαστήρια της Kenfood, καθώς και στις αίθουσες αρτοποιίας.

Μέσω των ιδιόκτητων εγκαταστάσεων παραγωγής, η Kenfood είναι σε θέση να παρακολουθεί όλα τα στάδια παραγωγής και να επιτυγχάνει πλήρη ικνηλασιμότητα. Η ομάδα διασφάλισης ποιότητας, εξασφαλίζει ότι τηρούνται όλες οι διαδικασίες υγιεινής και ασφάλειας.

- » Συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού
- » Υψηλές προδιαγραφές για την επιλογή των πρώτων υλών
- » Αυστηρές συνθήκες υγιεινής
- » Σταθερή και ελεγχόμενη θερμοκρασία στους χώρους παραγωγής και αποθήκευσης
- » Σύγχρονες εγκαταστάσεις χημείου και αίθουσας αρτοποιίας
- » Πιστοποιητικά: ISO 9001, ISO 22000

“

«Σε ένα κόσμο που οι εξελίξεις τρέχουν, τα στελέχη της εταιρείας που ασχολούνται με την έρευνα και την ανάπτυξη καθημερινά δοκιμάζουν νέα υλικά με γνώμονα την βελτίωση της απόδοσης όλων των τύπων των αλεύρων. Στόχος μας είναι οι πελάτες να μπορούν να έχουν σταθερά τελικά προϊόντα 365 ημέρες το χρόνο»

**Λεωνίδας Πιερακέας**  
**Διευθυντής Έρευνας και Ανάπτυξης**



# Έρευνα και ανάπτυξη



Η αποστολή της εταιρείας είναι να παρέχει στους επαγγελματίες **αρτοποιούς** και **ζαχαροπλάστες**, **προσαρμοσμένες λύσεις** οι οποίες καλύπτουν τις ανάγκες τους και προσφέρουν προϊόντα τα οποία είναι σχεδιασμένα ώστε να απλοποιούν την απαιτητική διαδικασία παραγωγής. Μέσω ενός εξαιρετικά **καινοτόμου τμήματος έρευνας και ανάπτυξης** και ενός **πλήρως καταρτισμένου τμήματος παραγωγής**, η Kenfood είναι σε θέση να δημιουργεί καινοτόμα και υψηλής ποιότητας προϊόντα.

Σε καθημερινή βάση, πραγματοποιείται σειρά αναλύσεων, ώστε να δημιουργούνται **νέες συνταγές** που ακολουθούν τις διατροφικές τάσεις. Η Kenfood ακολουθεί τις σημερινές διατροφικές τάσεις του καταναλωτή, τις οποίες και ενσωματώνει στα προϊόντα της.

# Εκπαίδευση

Ός μέρος της παροχής λύσεων, η Kenfood επενδύει σε μεγάλο βαθμό στην εκπαίδευση των πελατών της, με το να τους παρουσιάζει τις **νέες τάσεις** αλλά και **ζωντανές επιδείξεις αρτοποιίας** από τους έμπειρους τεχνικούς της, στη νέα και πλήρως εξοπλισμένη αίθουσα της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας, στις εγκαταστάσεις της Μύλοι Λούλη στο Κερατσίνι αλλά και στην αίθουσα επιδείξεων στο εργοστάσιο της εταιρείας, στη Σούρπη Μαγνησίας. Η Kenfood πιστεύει πως η **ανάπτυξη** επέρχεται μέσω ενίσχυσης των πελατών της, με γνώση και επιδεξιότητες.







## Kenfood Worldwide

Τα προϊόντα της Kenfood διατίθενται σε **περισσότερους από 6.000 πελάτες** στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, μέσω ενός δικτύου πωλητών και συνεργατών. Η εταιρεία στοχεύει στην περαιτέρω ανάπτυξη της εξαγωγικής της δραστηριότητας βασισμένη στο **έμπειρο** και **ικανό** ανθρώπινο δυναμικό της, στην ευέλικτη παραγωγή της και στην ικανότητα να δημιουργεί προϊόντα που ανταποκρίνονται στις διατροφικές συνήθειες της κάθε χώρας.



## “ Η ιστοσελίδα μας

Το [www.kenfood.com](http://www.kenfood.com), ανανεώθηκε πλήρως και απέκτησε μια πιο **φρέσκια και μοντέρνα μορφή**, με **νέα εικαστική προσέγγιση** και αναβαθμισμένο τρόπο παρουσίασης των προϊόντων. Πλούσιο σε φωτογραφικό υλικό και προσαρμοσμένο στις ανάγκες του επαγγελματία, στις σελίδες του site φιλοξενείται η **πλήρης γκάμα της Kenfood**, χωρισμένη **ανά κατηγορία προϊόντων και συνταγών**, για μια εύκολη και ευχάριστη περιήγηση.

Επίσης, δίνεται η δυνατότητα σε όλους τους ενδιαφερόμενους επισκέπτες να ενημερωθούν για τα επερχόμενα σεμινάρια που διοργανώνει η εταιρεία, για τις δραστηριότητες, αλλά και τα νέα προϊόντα της.

[www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)”



## Το όραμά μας

Να είμαστε πρωτοπόροι με σεβασμό στις αξίες, στην παράδοση, στον άνθρωπο και στο περιβάλλον

## Η αποστολή μας

Να αναπτυσσόμαστε μέσω συνεχούς επένδυσης σε νέες τεχνολογίες και επιτυγχάνοντας την άριστη εξυπηρέτηση των πελατών μας, καθώς και την δημιουργία αξίας για τους ανθρώπους μας, τους συνεργάτες, τους μετόχους μας και την κοινωνία

## Οι αξίες μας

**Αξιοπιστία**  
**Καινοτομία**  
**Ποιότητα**  
**Εξυπηρέτηση**  
**Σεβασμός**  
**Αγάπη**

“Το σημαντικότερο προσόν μας, είναι η ισχυρή σχέση με τους πελάτες μας. Αποτελούν το επίκεντρο όλων όσων κάνουμε. Οι υπηρεσίες που τους παρέχουμε, επεκτείνονται περαιτέρω της παράδοσης των προϊόντων μας. Προσφέρουμε ολοκληρωμένη υποστήριξη, για την καλύτερη εξυπηρέτηση των αναγκών τους, είτε αυτές αφορούν τεχνικά ζητήματα, είτε θέματα μάρκετινγκ. Αξιοποιούμε το έμπειρο προσωπικό μας, το οποίο προέρχεται από διαφορετικούς κλάδους, ώστε να προσφέρουμε μια ολοκληρωμένη εξυπηρέτηση του πελάτη”

**Νίκος Λούλης, Πρόεδρος**



Σπετσών 1, 187 55 Κερατσίνι Αττικής  
Τ. 210 56 15 410 | Φ. 210 56 15 717  
kenfood@loulisgroup.com

[www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)