



\$MS KOPUZ



Ü R Ü N
K A T A L O Ğ U

ŞMS KOPUZ – Güvenilir İş Ortağınız, Stratejik Köprünüz

Temelleri 1974 yılına dayanan ŞMS KOPUZ, köklü aile değerlerinden aldığı güçle, bugün ulusal ve uluslararası pazarlarda güçlü bir iş ağına sahip, lider bir tedarik ve çözüm ortağıdır. Kuruluşumuzun kökeni, Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Şemsi Kopuz'un babası tarafından hayata geçirilen KOPUZ Ailesi Grup Şirketleri'ne uzanır. Bu sağlam temeller üzerine inşa edilen şirketimiz, yarım asrı aşan tecrübesiyle sektörde güvenin ve sürdürülebilirliğin simgesi olmuştur.

Sektör bilgisi ve vizyoner yaklaşımıyla ŞMS KOPUZ Grup Şirketleri'ni kuran Sayın Şemsi Kopuz, yalnızca bir ticari yapı değil, aynı zamanda güvenilir, sürdürülebilir ve stratejik iş birliklerinin öncüsü olan bir organizasyon oluşturmıştır.

Bugün, ikinci kuşak yöneticilerden Yönetim Kurulu Başkan Yardımcımız Sayın Burak Kopuz'un liderliğinde, modern yönetim prensiplerini geleneksel aile değerleriyle birleştiren entegre bir yapıyla faaliyetlerimizi sürdürüyoruz. Bu yapı sayesinde ŞMS KOPUZ, yalnızca ürün tedariki sağlayan bir şirket değil, aynı zamanda ham madde üreticileri ile nihai üreticiler arasında stratejik bir köprü işlevi gören, güven inşa eden ve değer oluşturan bir iş ortağı konumundadır. Tedarik zinciri boyunca sağlanan uçtan uca çözümlerle, iş ortaklarına rekabet avantajı sunan ŞMS KOPUZ, verimli ve uzun vadeli iş birlikleri geliştirmektedir.

ŞMS KOPUZ olarak, yarım asırlık birikimimizi bugünün global ihtiyaçlarıyla harmanlayarak, yerel ve uluslararası pazarlarda güvenilir, vizyoner, sürdürülebilir ve stratejik bir çözüm ortağı olmaya devam ediyoruz.



Şemsi Kopuz

Yönetim Kurulu Başkanı

Burak Kopuz

Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı



500+

REFERANSLARIMIZ



100+

GENİŞ
ÜRÜN PORTFÖYÜ



100+

MÜŞTERİ
MEMNUNİYETİ





MİSYON & VİZYON

"Güçlü finansal yapımız, uzman kadromuz ve geniş ürün portföyümüzle sizlerle birlikte büyümeye devam ediyoruz"

ŞMS Kopuz, stratejik iş ortaklıkları ve mükemmeliyetçi yaklaşımıyla endüstriyel gıda sanayisinde güvenilir, yenilikçi ve saygın bir marka olarak öne çıkmaktadır. Güven ve sürdürülebilirlik ilkelerini odağına alarak, ulusal ve uluslararası pazarlarda uçtan uca kaliteli, hızlı ve etkin çözümler sunmayı kurumsal sorumluluk olarak benimsemektedir.

İÇİNDEKİLER



Kakao	05
Endüstriyel Yağlar	11
Süt Tozu	17
Peynir Altı Suyu Tozu - Laktoz	19
Nişasta	21
Kahve Kreması	23
Katkı Maddeleri	25
Jelatin	27
Kuruyemiş - Endüstriyel Şeker	29
Yurt Dışı Temsilciliklerimiz	31
AR-GE Çalışmaları	33
Yetkili Distribütörlükler ve Bayilikler	35
Referanslar	36

Kakao

Müşterilerimize, farklı menşeli kakao çekirdeklerinin tüm karakteristiklerini barındıran, naturel ve alkalize çeşitleriyle, farklı yağ içeriklerine sahip, geniş renk ve tat yelpazesi sunan birçok kakao tozu seçeneği sağlamaktayız. Çikolata sanayisi için önemli bir ham madde olan kakao tozu, kakao kitlesi (likörü) ve kakao yağı, üretim süreçlerinde temel bileşenlerdir.



NATRA

İspanyol kökenli bir şirket olup çikolata ürünleri ve kakao bileşenleri alanında önde gelen Avrupa üreticilerinden ve dağıtıcılarından biridir. Alkalize 10-12% yağlı Cordoba kakao tozu (kızıl renk) ve Alkalize 10-12% yağlı Toledo kakao tozu (hafif alkalize) seçenekleri ile müşterilerimize hizmet sunmaktayız.

● Cordoba ● Toledo



JB COCOA

Malezya menşeli JB Cocoa markasına ait %10-12 yağ oranına sahip JB800 Alkalize Kakao Tozu, firmamız tarafından tedarik edilmekte olup, zengin renk ve aroma profili ile endüstriyel uygulamalarda yüksek performans sunar.



FAVORICH

Malezya menşeli, Faworich markası altında Pasir Gudang da üretilen kakao tozları ile hizmet vermekteyiz. GP-960-11 oreo black ve GP-390-11B kodlu alkalize kakao tozlarını tedarik etmekteyiz.



KOP KAKAO

Kop K10

Özellikle renk yoğunluğu hedeflenerek geliştirilmiş, alkalize edilmiş ve yağı azaltılmış Türk menşeli bir kakao tozudur. Derin koyu kahverengi tonu sayesinde ürünlere zengin bir görsel etki kazandırır.

Kop K9

Dengeli lezzeti ve orta kahverengi rengi ile geniş bir kullanım alanına sahip, alkalize edilmiş ve yağı azaltılmış Türk menşeli kakao tozudur.

Kop K9-T

Yüksek kaliteli ham maddelerden elde edilen, alkalize edilmiş premium bir kakao tozudur. Kendine özgü kızıl notlu kahverengi tonu ile farklılaşır ve ürünlere sofistike bir görünüm kazandırır. Dengeli kakao aroması ve düşük yağ içeriği sayesinde hem tat hem de görsellik açısından öne çıkan Türk menşeli üründür.

KOP KAKAO

Kop Abe-10

Avrupa menşeli, yüksek kaliteli kakao çekirdeklerinden elde edilen, alkalize edilmiş ve yağı azaltılmış bir kakao tozudur. Renk koyuluğu ile öne çıkan bu ürün, uygulamalarda derin ve zengin bir kahverengi ton sağlar. Aynı zamanda hoş bir aromatik profil sunar.

Kop K5

Alkalizasyon işleminden geçmemiş, doğal formunu koruyan naturel kakao tozudur. Açık kahverengi renkte olup, hafif kakao aroması ile ön plana çıkar.



ALTINMARKA

Ürün yelpazemizde, %10-12 yağ içerikli Alkalize S9, Alkalize S8 ve tamamen doğal içeriğe sahip Naturel kakao tozu bulunmaktadır.



ÜLKER

Ülker Alkalize kakao tozu (Yma 641) , %10-12 yağ oranına sahip , zengin renk ve aroma profili sunan bir üründür.

Ülker Naturel kakao tozu (Yma 153) ise aynı yağ oranıyla , doğal yapısı sayesinde daha hafif bir tat profili sunar.



CARGILL/GERKENS

Gerken's, Cargill Cocoa & Chocolate'ın bir parçasıdır ve dünyanın önde gelen kakao markalarından biridir. Alkalize 10-12% yağlı DB82, DB400, GT50 kodlu kakao tozlarını tedarik etmekteyiz.



BARRY CALLEBAUT

Avrupa menşeli önde gelen kakao üreticilerinden Barry Callebaut'un markalarından biri olan Barry Darko kakao tozu ve Alkalize kakao tozu, firmamız tarafından güvenle tedarik edilmekte olup, kalite ve performans beklentilerini yüksek düzeyde karşılamaktadır.



ECOM

Portföyümüzde, Avrupa menşeli %10-12 yağ oranına sahip Tulip Alkalize ve Naturel kakao tozu yer almakta olup, çeşitli uygulamalar için ideal bir kakao tozu olarak tedarik edilmektedir.



KAKAO YAĞI

Kakao yağı, kakao çekirdeklerinin işlenmesi sırasında elde edilen doğal ve yenilebilir bir bitkisel yağdır. Deodorize ve Naturel olarak iki çeşit kakao yağı tedarik etmekteyiz.

KAKAO LİKÖRÜ

Kakao kitlesi, kavrulmuş kakao çekirdeklerinin öğütülmesiyle elde edilen, tamamen saf ve katkısız bir kakao ürünüdür. Aynı zamanda kakao likörü veya çikolata likörü olarak da adlandırılır; ancak bu ürünün içinde alkol bulunmaz. Alkalize ve Naturel kakao kitlesi tedarik etmekteyiz.

COBERİNE 608

(CBE, KAKAO YAĞI EŞLENİĞİ)

Coberine 608, kakao yağıyla %100 uyumlu, temiz etiketli, shea yağı girdili ve yüksek kalite standartlarına uygun bir CBE çözümü. Üretim sürecinde kakao yağıyla aynı rolü üstlenerek tüketici ürünlerinde tutarlılık sağlar.

Öne Çıkan Özellikler:

- *Kakao yağıyla tam uyum*
- *Temiz etiket yaklaşımı*
- *Yüksek üretim kararlılığı*
- *Kakao yağı işlevini birebir karşılar*
- *CBE teknolojisinin mucidi Bunge güvencesiyle*

COBERİNE 701, 901

(CBI, KAKAO YAĞI İYİLEŞTİRİCİ)

Coberine 701 ve Coberine 901, özellikle sıcak iklim koşullarında çikolata üreticileri için geliştirilmiş, sıcaklığa dayanıklı, temiz içerikli kakao yağı iyileştiricileridir. Coberine 701, 100% shea girdili kakao yağı iyileştiricisidir. Kakao yağıyla tam uyumlu yapısı sayesinde üretim süreçlerine kolayca entegre olurlar.

Öne Çıkan Özellikler:

- *Kakao yağıyla %100 uyum*
- *Sıcaklığa dayanıklı formülasyon ve erime profili*
- *Temiz etiket uyumu*
- *Kakao yağıyla eş değer üretim rolü*



ŞMS KOPUZ

BÜNGE

Endüstriyel Yağlar

Endüstriyel yağlar, gıda sektöründe yaygın olarak kullanılan özel yağ çeşitlerini kapsar. Çikolata, şekerleme, fırıncılık, dondurma, bisküvi ve atıştırmalık üretiminde kritik bir rol oynayan bu yağlar, ürünlerin lezzetini, dokusunu, dayanıklılığını, raf ömrünü, stabilitesini, besin değerlerini ve parlaklığını arttırmakta en önemli görevi üstlenir. Firmamız, geniş ürün yelpazesiyle endüstriyel gıda üreticilerine yüksek kalite ve verimlilik sunmaktadır.

CBT GOLD (CBA, YENİLİKÇİ KAKAO YAĞI ALTERNATİFİ)

CBT GOLD, gerçek çikolata tadını compound çikolatanın üretim kolaylığı ile bir araya getirerek sektör için fark yaratan bir çözümdür. 2022 yılında ödüle layık görülmüş bu inovasyon, maliyet avantajı ve yüksek performans sunar.

Öne Çıkan Özellikler:

- Gerçek çikolata lezzetine yakın tat ve profili
- %100'ü aşan maliyet avantajı
- Temperleme ve konçlama gerektirmez
- Arttırılmış kakao yağı uyumluluğu
- Geniş uygulama alanı: kalıplama, kaplama, draje
- Panel tadım testlerinden yüksek başarı
- Trans yağ içermez

PRESTİNE SMART 6FL (BLOOM/ ÇİÇEKLENME ÖNLEYİCİ PREMİUM DOLGU YAĞI)

Prestine Smart 6FL, özellikle yüksek miktarda fındık/fıstık püresi içeren, çikolata ile kaplı pralinlerde çikolatadaki bloomu ve yumuşamayı önleyen, premium bir dolgu yağıdır. Serinletici ağız hissi veren, yüksek verimlilik sunan bir yağdır.

Öne Çıkan Özellikler:

- Dolgulu çikolatalarda beyazlamayı, bloomu önler
- Serinlik hissi sağlayan özel erime profili
- Hidrojene yağ içermez
- Trans yağ içermez
- Hızlı kristallenme ile verimli üretim
- Kakao yağı ile uyumlu

KARİBON 173 (PREMİUM FINDIK EZMESİ VE PRALİN DOLGU YAĞI)

Karibon 173 fındık ezmeleri, sürülebilir krema, pralin dolguları için geliştirilmiş, temiz içerikli, yüksek oksidasyon direnci sunan premium bir yağ çözümüdür.

Öne Çıkan Özellikler:

- Sert kabuklu yemişlerle yüksek uyum
- Yumuşak dolgu kıvamı
- Yüksek oksidasyon önleme kabiliyeti
- %40'e kadar fındık püresi içeren tarifler için uygundur
- Doğal antioksidan E vitamini içerir
- Trans yağ içermez
- Palm yağı içermez

CLSP 555E (PREMİUM CBS YAĞI)

CLSP 555 E, hızlı kristallenme özelliği sayesinde üretim verimliliğini artıran, temperleme gerektirmeyen, kullanımı kolay bir CBS çözümüdür.

Öne Çıkan Özellikler:

- Geliştirilmiş üretim hızı
- Temperleme ihtiyacı yoktur
- Parlak yüzey ve iyi kaplama
- Trans yağ içermez
- Çok yönlü kullanım imkânı
- CBS teknolojisinin mucidi Bunge güvencesiyle

CLSP 812 (KAKAO YAĞI İKAMESİ CBS YAĞI)

Uygun maliyetli ve üretim açısından pratik bir alternatif olan CLSP 812, kristalleşme performansı ve parlaklığıyla ön plana çıkar.

Öne Çıkan Özellikler:

- Ekonomik çözüm
- Temperleme gerektirmez
- Parlaklık ve yapışma performansı
- Trans yağ içermez
- Kaplama, draje ve kalıplamada geniş kullanım

COUVA 255 NH (CBR, HİDROJENE EDİLMEMİŞ, TRANS İÇERMİYEN YAĞ)

Daha sağlıklı ürünler için geliştirilen Couva 255 NH, trans yağ ve hidrogenizasyon içermeyen formülüyle dikkat çeker.

Öne Çıkan Özellikler:

- Trans ve hidrojene yağ içermez
- Kek, bisküvi ve gofret kaplamalarında kullanılır
- Sıcaklığa dayanıklı kremalarda, şeker hamurlarında kullanılır
- Temperleme gerekmez
- Nem geçişini engelleyen bariyer görevi görür



CLSP 310 (ÇOK AMAÇLI KAPLAMA VE DOLGU YAĞI)

Çok yönlü kullanımı ile dikkat çeken CLSP 310, çeşitli uygulamalarda yüksek performans sunan bir yağdır.

Öne Çıkan Özellikler:

- Compound pralin dolgularında kullanılabilir
- Dondurma kaplama ve içeriği için uygundur
- Aromalı süt ve sürülebilir peynirlerde işlevsellik
- Geniş endüstriyel uygulama alanı
- Hızlı kristallenme ile üretim verimliliği

CLSP 604 (PREMIUM GOFRET VE BİSKÜVİ DOLGU YAĞI)

CLSP 604, özellikle gofret ve bisküvi dolguları için geliştirilmiş, serinletici ağız hissi veren, iyi havalandırılabilen yüksek verimlilik sunan premium bir yağdır.

Öne Çıkan Özellikler:

- Serinlik hissi sağlayan özel erime profili
- Hızlı kristallenme ile verimli üretim
- Hem çikolata hem kokolin ile uyumlu
- Hidrojene yağ içermez

DURKEX 102/104 (FINDIK EZMESİ VE PRALİN DOLGU YAĞI)

Durkex 102 ve Durkex 104, fındık ezmeleri ve pralin dolguları için geliştirilmiş, yüksek oksidasyon direnci sunan ideal yağ çözümleridir.

Öne Çıkan Özellikler:

- Sert kabuklu yemişlerle yüksek uyum
- Yumuşak dolgu kıvamı
- Yüksek oksidasyon önleme kabiliyeti
- %20'e kadar fındık püresi içeren tarifler için uygundur
- Trans yağ içermez
- Oil binder kullanımı gerektirmez
- Antioksidan ilaveli

BUNGE FLEXIBETTER (BİTKİSEL BAZLI TEREYAĞI ALTERNATİFİ)

Bunge Flexibetter, sürdürülebilirlik odaklı üretimiyle bitkisel bazlı tereyağı alternatifi sunar. Duyusal deneyim ve işlevsellik açısından geleneksel tereyağıyla rekabet eder.

Öne Çıkan Özellikler:

- Tereyağı ile aynı erime profili
- Palm içermez, vegan ve kolesterolsüzdür
- Trans yağ içermez
- Süt yağı işlevselliğine sahiptir
- Düşük çevresel etki ve sürdürülebilir üretim
- Bitkisel bazlı süt ürünlerinde maliyet avantajı

BOS 6262 (ÖZEL TEREYAĞI AROMALI BAKLAVALIK YAĞ)

Tereyağı lezzetini fırıncılık ürünlerinde yansıtmak için tasarlanan BOS 6262, özellikle baklava ve kurabiye çeşitlerinde üstün performans sağlar.

Öne Çıkan Özellikler:

- Tereyağı/sade yağ ile benzer erime profili ve tat
- Baklava için özel formülasyon
- Kurabiye ve unlu mamuller için uygundur
- Tereyağı/sade yağ ikamesi olarak farklı alanlarda kullanılabilir

LESİTİN BUNGEMAXX S-1000 (E322)

BungeMaxx S-1000 (E322), standartlaştırılmış ayçiçek lesitini olup, ayçiçek tohumlarından elde edilen sıvı fosfolipid karışımından oluşur. Sarımsı kahverengi renkte olup, kendine özgü hafif bir tat ve kokuya sahiptir.

Süt Tozu

Çikolata ve şekerleme üretimi, unlu mamuller ve pastacılık ürünleri, hazır içecek karışımları, dondurma ve süt bazlı tatlılar, bebek beslenmesi ve diyet ürünleri gibi birçok gıda sektöründe süt tozu yaygın olarak kullanılmaktadır.



SÜT TOZU

Süt tozu, sıvı sütün özel işlemlerle kurutulmasıyla elde edilen bir sütün toz hâline getirilmesidir. Sütün içeriğindeki su buharlaştırılır ve geriye kalan kuru madde toz hâline getirilir. Bu işlem sayesinde süt, uzun süre dayanıklı ve taşınması kolay bir forma dönüşür.

YAĞSIZ SÜT TOZU

Yağı alınmış sütün uygun teknolojilerle kurutulmasıyla elde edilen bir süt tozu çeşididir.

- Yağ oranı genellikle %1.5'in altındadır.
- Protein ve laktoz açısından zengindir.
- Özellikle çikolata, şekerleme, yoğurt, unlu mamuller ve süt bazlı içeceklerde yaygın olarak kullanılır.

YAĞLI SÜT TOZU

Taze süttten yağı ayrılmadan veya belirli bir yağ standardizasyonu yapıldıktan sonra, sütün uygun teknolojilerle kurutulmasıyla elde edilen bir süt tozu çeşididir.

- Tam yağlı süt tozu, sütün doğal yağ içeriğini (yaklaşık %26-28 süt yağı) korur.
- Laktoz, protein, mineral ve vitaminler açısından zengindir.
- Özellikle çikolata, bisküvi, gofret, dondurma, şekerleme üretiminde, sütlü içeceklerde, hazır çorba ve soslarda yaygın olarak kullanılır.



Peynir Altı Suyu Tozu

Peynir Altı Suyu Tozu ve Laktoz, doğadan gelen saflığı ve yüksek kaliteyi ürünlerinize taşır. Yumuşak tat, dengeli aroma, üstün kıvam ve yüksek besin değeri ile gıda, ilaç, bebek maması ve sporcu besinleri sektörlerinde güvenle tercih edilir. Kontrollü üretim süreçleri, istikrarlı kalite ve güvenilir tedarik güvencesiyle ürünlerinizi hem lezzet hem de besleyicilik açısından bir adım öne çıkarır.

PEYNİR ALTI SUYU TOZU (PST)

Peynir Altı Suyu Tozu, peynir üretimi sırasında açığa çıkan sıvı peynir altı suyunun özel yöntemlerle kurutulmasıyla elde edilen, yüksek protein ve laktoz içeriğine sahip fonksiyonel bir süt ürünüdür. Suda tamamen çözülebilen yapısı sayesinde gıda endüstrisinde yaygın olarak kullanılır. Özellikle sütü tatlılar, çikolata, unlu mamuller, dondurma, hazır içecekler ve sporcu gıdalarında tercih edilir.

Doğal süt proteinleri ve biyolojik yararlanımı yüksek amino asitler içermesi, ürünlerin besin değerini artırırken, aynı zamanda yapı, kıvam ve lezzet özelliklerine de katkı sağlar. Yüksek çözünürlük ve işlenebilirlik özellikleri üretim süreçlerinde kolay kullanım avantajı sunar.

Raf ömrünün uzun olması, taşınabilirliğinin kolay ve depolama maliyetlerinin düşük olması, peynir altı suyu tozunu hem ekonomik hem de fonksiyonel açıdan değerli bir süt türeği haline getirir. Bu özellikleri sayesinde hem endüstriyel üretimde hem de özel gıda formülasyonlarında güvenle kullanılmaktadır.



LAKTOZ

Süt ve süt ürünlerinde doğal olarak bulunan, süt şekeri olarak da bilinen laktoz; gıda endüstrisinde tatlandırıcı, kıvam artırıcı ve fermente ürünlerin üretiminde önemli bir bileşendir. Yüksek saflıkta ve kontrollü üretim süreçleriyle elde edilen laktoz, bebek mamalarından fırıncılık ürünlerine, ilaç sanayisinden sporcu gıdalarına kadar geniş kullanım alanına sahiptir.

Nişasta

Mısır bazlı nişasta, 100% GDO'suz olarak tedarik edilmektedir.

NİŞASTA

Mısır nişastası, mısır tanelerinden elde edilen saf ve beyaz bir karbonhidrat tozudur. Endüstride kıvam artırıcı, bağlayıcı ve jelleştirici olarak yaygın şekilde kullanılır. Gıda üretiminde soslar, tatlılar, unlu mamuller ve hazır gıdalarda dokuyu iyileştirmek ve stabilite sağlamak amacıyla tercih edilir. Ayrıca, düşük maliyetli ve doğal bir ham maddedir.

ŞMS Kopuz, %100 GDO'suz mısır bazlı nişasta ürünlerini yüksek kalite ile sunmaktadır. BRC, IFS, FSSC 22000, ISO 9001, 14001, 27001, OHSAS 18001, IP, KOSHER ve HALAL sertifikalarına sahip olan ürünlerimiz, gıda endüstrisinde kıvam artırıcı, stabilize edici ve su tutucu olarak geniş bir kullanım alanına sahiptir.

NGP (GDO dışı proje) onaylı nişasta çözümlerimiz, güvenilir üretim süreçleriyle tatlılardan unlu mamullere, süt ürünlerinden soslara kadar birçok sektörde kalite ve sürdürülebilirlik sağlamaktadır.



DEKSTROZ / GLİKOZ

Glikoz, doğal kaynaklardan (örneğin mısır nişastası) elde edilen, kolay sindirilen ve hızlı enerji sağlayan basit bir şeker türüdür. Gıda endüstrisinde tatlandırıcı, nem tutucu ve fermentasyon kaynağı olarak yaygın şekilde kullanılır. şekerleme, içecek, fırıcılık ve unlu mamullerde lezzet ve doku geliştirmek amacıyla tercih edilir. Ayrıca, yüksek saflık ve stabiliteye sahip olması nedeniyle üretim süreçlerinde güvenilir bir ham madde olarak değerlendirilmektedir.

Kahve Kreması

Avrupa üretimi yüksek kaliteli kahve kremamız, toz formda olup kahvenin yoğun tadını yumuşatarak pürüzsüz bir içim sağlar. Süt alternatifi olarak pratik bir çözüm sunar ve kolayca saklanabilir.

MOKATE



MOKATE
ingredients

KAHVE KREMASI

Toz kahve kreması, modern tüketici beklentilerini karşılayan uzun ömürlü, pratik ve lezzet artırıcı bir üründür. Avrupa üretimi kalitesiyle öne çıkan kahve kreması, en kaliteli ve doğal ham maddeler kullanılarak üretilir. Açık krem rengindeki toz formu, kullanım kolaylığı sağlamakla kalmaz, farklı uygulamalara da rahatlıkla entegre edilebilir.

Geleneksel sıvı süt veya süt tozuna alternatif olarak geliştirilen kahve kreması, sadece kahve hazırlığında değil çikolata, şekerleme ve unlu mamuller gibi birçok üründe doku ve lezzet geliştirmek amacıyla kullanılır. Pralin dolguları, trüf çikolatalar ve sürülebilir kremler gibi uygulamalarda yoğun ve pürüzsüz bir yapı sağlar. Homojen yapısı sayesinde karışımlarda topaklanma yapmaz, istenilen kıvama kolayca ulaşılmasına yardımcı olur. Bu özellikleriyle, sıcak içecek karışımlarından fırın ürünlerine kadar geniş bir ürün yelpazesinde üreticilere önemli avantajlar sunar.

Toz formda olması saklama ve taşıma açısından önemli avantajlar sunar; uzun raf ömrüyle stok yönetimini kolaylaştırır ve üretim süreçlerinde kesintisiz tedarik imkanı sağlar. Ayrıca çikolata, pralin dolguları ve sıcak içeceklerde kremsi dokuyu güçlendiren kahve kreması, ürünlerinize kalite, lezzet ve fonksiyonellik katmak için ideal bir çözümdür.



Katkı Maddeleri

Gıda katkı maddeleri, yiyecek ve içeceklere tat, koku, kıvam kazandırmak veya bozulmayı önlemek amacıyla güvenli ve standartlara uygun olarak kullanılan ham maddelerdir.



SİTRİK ASİT

Sitrik asit, çok yönlü kullanım alanlarıyla öne çıkan bir gıda katkı maddesidir. Gıda sektöründe koruyucu ve lezzet artırıcı özellikleriyle tercih edilir. Ürünlerimiz, anhidrat ve monohidrat olmak üzere iki formda tedarik edilmektedir. Anhidrat formu endüstriyel uygulamalara uygunken, monohidrat formu gıda ve ilaç sektörlerinde tercih edilmektedir.

SORBİTOL

Sorbitol, gıda, kozmetik ve ilaç sektörlerinde yaygın olarak kullanılan, nem tutucu, tatlandırıcı ve yapılandırıcı özelliklere sahip önemli bir bileşendir. Ürünlerimiz, uluslararası kalite standartlarına uygun olarak tedarik edilmekte ve çeşitli endüstriyel uygulamalarda güvenle tercih edilmektedir.

KATKI MADDELERİ

Gıda üretiminde kullanılan kimyasal maddeler, raf ömrünü uzatmak, tat ve renk katmak gibi amaçlarla güvenli ve standartlara uygun şekilde kullanılır. Tatlandırıcılar lezzet sağlarken, gıda takviyeleri besin değerini artırır. Sodyum bikarbonat, sitrik asit, amonyum bikarbonat, guar ve xanthan gum, askorbik asit, potasyum sorbat vb. birçok kimyasalların ürünlerin tedarikini sağlamaktayız.



Jelatin

Jelatin, güçlü jelleştirme ve kıvam verme özelliği sayesinde gıda, ilaç ve kozmetik sektörlerinde geniş kullanım alanı sunar. Şekerleme, süt ürünleri, kapsül üretimi ve bakım ürünlerinde güvenilir bir katkı maddesi olarak tercih edilmektedir.

JELATİN

Sığır jelatini, helal olması, yüksek saflığı, doğal yapısı ve üstün işlevselliği ile kıvam artırıcı ve bağlayıcı özellik arayan üreticilerin ilk tercihleri arasında yer almaktadır.

Gıda sektöründe jelatin, çeşitli ürünlerin istenen dokuya kavuşmasına katkıda bulunur. Jöle, lokum, marshmallow, cheesecake, mousse gibi tatlıların kıvamını artırıp stabilitesini güçlendirmektedir. Ayrıca sosis, salam, yoğurt ve diğer süt ürünlerinde bağlayıcı olarak kullanılarak ürünlerin formunu korumasına ve ağızda ideal bir yapı oluşturmaya yardımcı olmaktadır. Jelatin, bu özellikleri sayesinde hem geleneksel tariflerde hem de modern gıda uygulamalarında yaygın şekilde tercih edilir.

Portföyümüzde, farklı mesh ve bloom değerlerine sahip çeşitli sığır jelatini seçenekleri bulunmaktadır. Bloom değeri, jelatinin jel oluşturma gücünü ifade eder ve uygulama alanına göre seçilen bloom derecesi, son ürünün dokusunu doğrudan etkilemektedir. Yüksek bloom değeri daha sert bir jel dokusu sunarken, düşük bloom değeri daha yumuşak yapı gerektiren tariflerde idealdir.

Firmamız tarafından sunulan sığır jelatini ürünleri, Helal Gıda Standartlarına uygun şekilde üretilmektedir. Böylece helal belgelendirmeye sahip üreticiler ve markalar için güvenilir ve sertifikalı bir çözüm oluşturmaktadır.



Endüstriyel Şeker Kuruyemiş

Firmamız, yüksek kalite standartlarında üretilen endüstriyel şeker ve kuruyemiş ürünleri ile geniş bir ürün yelpazesi sunmaktadır. Her iki ürün grubunda da tedarik zinciri yönetimi ve hijyen süreçlerini titizlikle takip ederek güvenilir çözümler sağlamaktayız. Müşterilerimizin ihtiyaçlarına uygun, kalite ve tutarlılıktan ödün vermeyen ürünlerle sektörün beklentilerini karşılamaktayız.

ENDÜSTRİYEL ŞEKER



Doğal içeriği ve saflığıyla öne çıkan pancar şekeri, unlu mamullerden içeceklere kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir. Endüstriyel üretimde homojen yapı ve mükemmel tat dengesi sağlarken, ürünlerin raf ömrünü de artırır. ICUMSA 45 Brezilya şekeri, dünya çapında en yüksek saflık derecelerinden birine sahip rafine şeker kategorisindedir. Düşük kül oranı ve parlak kristal beyaz rengi sayesinde premium ürün formülasyonlarında tercih edilir.

Şekerleme ve pastacılık uygulamalarında viskozite özelliği sayesinde stabilite sağlar ve üretim sürecinde kıvam, parlaklık ve doku açısından fark yaratır. Draje, fondan, çikolata dolgusu, jöle ve şuruplarda üstün performans göstermektedir.

KURUYEMİŞ-KURU MEYVE

Kuruyemişler ve kuru meyveler, geleneksel tariflerden modern gıda üretimine kadar pek çok alanda kullanılan, doğal ve besleyici bileşenlerdir. Zengin içerikleri ve aromaları sayesinde şekerleme, pastacılık ve unlu mamul ürünlerinde katma değer sağlarlar.

Fındık, badem gibi kuruyemişler, protein, vitamin ve sağlıklı yağlar açısından zengin olup, ürünlere lezzet, doku, yumuşaklık ve uzun raf ömrü kazandırır. Çikolata kaplamalar, krokanlar, pralin dolguları ve enerji barlarında sıkça kullanılırken, pastacılıkta da farklı formlarda tercih edilmektedir.

Kuru üzüm, incir, kayısı gibi kuru meyveler ise doğal tatlandırıcı ve süsleyici olarak öne çıkar. Yüksek şeker içeriğiyle ilave şekere olan ihtiyacı azaltır, tatlılara aroma ve renk katar. Aynı zamanda lif ve mineraller bakımından zengin oldukları için fonksiyonel ürünlerde de kullanılmaktadır.



YURTDIŐI TEMSİLCİLİKLERİMİZ

- Almanya
- Arnavutluk
- Azerbaycan
- ABD
- BAE
- Bangladeő
- Bosna-Hersek
- Brezilya
- Bulgaristan
- Cezayir
- Ermenistan
- Filipinler
- Filistin
- Gürcistan
- Irak
- Kazakistan
- Katar
- Karadağ
- Kolombiya
- Kosova
- Kuveyt
- Kırgızistan
- Kuzey Makedonya
- Libya
- Meksika
- Mısır
- Nijerya
- Özbekistan
- Pakistan
- Peru
- Rusya
- Sırbistan
- Suudi Arabistan
- Şili
- Tacikistan
- Tunus
- Türkmenistan
- Umman
- Ürdün
- Uruguay
- Yemen



Güçlü Çözüm

Ortaklarıyla Kesintisiz Tedarik

Sürdürülebilir Tedarik Gücümüzle
Geleceği Şekillendiriyoruz

AR-GE ÇALIŞMALARI

Ar-Ge ve Teknik Danışmanlık ile Sektöre Değer Katıyoruz

Gıda sektöründe yüksek kalite ve sürdürülebilir başarı hedefiyle faaliyet gösteren ŞMS Kopuz olarak yalnızca ürün tedarik eden bir firma değil aynı zamanda bilgi, teknoloji ve deneyimi harmanlayarak iş ortaklarımıza uçtan uca çözümler sunuyoruz.

Her iş birliğini stratejik bir ortaklık olarak görüyor, iş ortaklarımızın hedeflerine ulaşmasında güvenilir çözüm ortağı olmayı benimsiyoruz. Sürekli gelişen sektör dinamiklerini yakından takip ederek, yenilikçi ve uygulamaya dönük çözümler geliştiriyoruz.

Ar-Ge çalışmalarımız ve alanında uzman teknik danışman kadromuz ile ürün geliştirme süreçlerinden üretim verimliliğine kadar her aşamada aktif destek sağlıyoruz. Geliştirdiğimiz çözümlerle hem bugünün hem de geleceğin ihtiyaçlarına yanıt veriyoruz.

AR-GE ÇALIŞMALARI

Ar-Ge ve Teknik Danışmanlık ile Sektöre Değer Katıyoruz

Katma Değerlerimiz

- Özel Teknik Danışmanlık Hizmetleri
- Reçete ve Formülasyon Geliştirme Çözümleri
- Sürekli ve Yerde Teknik Destek

Gücümüzü Ar-Ge ve uzman kadrolarımızdan alıyor, yenilikçi yaklaşımımızla gıda sektöründe fark oluşturuyoruz.

YETKİLİ DİSTRİBÜTÖRLÜKLER VE BAYİLİKLER

BÜNGE

Natra

MOKATE
ingredients

FAVORICH

MARSA

JBCOCOA

Tezkim

SUNAR
MISIR

TAT NIŞASTA

Türkşeker

GEREDE
JELATİN

BESLER

Besan
nişasta

REFERANSLAR

Geleceğe Güçlü Bir Adım!

BARRY CALLEBAUT

ÜLKER

DANONE

ALTINMARKA
GIDA SANAYİ TİCARET A.Ş.

elit
1924

Unilever

ETİ

Bifa

DÖHLER
NATURAL FOOD & BEVERAGE INGREDIENTS

tat

DyDo
CHOCOLATE TURKEY

YASIN
OVALETTE

Bind
CHOCOLATE

Freşa

PINAR

MADO
"Gençlik İmmünlüğü"

KOSKA

kent

Nestlé

Seyidoğlu

kervan

Beyoğlu

Elvan

BAHÇIVAN

DİMES

REFERANSLAR

Geleceğe Güçlü Bir Adım!

				
				
				
				



Yamanevler Mah.
Akgül Sok. En Plaza No:1 Kat:2
ÜMRANİYE / İSTANBUL



Tel: +90 216 314 66 61-62



E-posta: info@smoskopuz.com