



Mersinporttr 

ENDÜSTRİYEL ÜRÜNLER
KATALOGU

INDUSTRIAL FOODS
CATALOUGE



www.mersinporttr.com



Hakkında About >



Mersinporttr

food & machinery trade



Değerli Müşterilerimiz

Mersinport 29 yıllık tecrübenin bir sonucu olarak gerek yurt içinde gerek yurt dışında faaliyet gösteren 5 adet firmanın Türkiye’de 2021 yılında kurulan grup firmasıdır.

Gıda ve yem sektöründe makine, projelendirme ve imalat alanında anahtar teslimi projeler üreten kardeş firmalar ile birlikte yem ham maddeleri ve endüstriyel gıda ürünleri ithalatı, ihracatı ve iç satışı, satış sonrası servisi alanlarında hizmet vermektedir.

MİSYON: Müşterilerinin ihtiyaçlarını en doğru şekilde belirleyip, onlara en güzel hizmeti sunmak ve müşteri ile birlikte karşılıklı bilgi ve tecrübe alışverişi ile “iki taraflı” gelişme sağlamak misyonumuzdur.

VİZYON: Endüstriyel sahada kalite ve standartlar olarak doğru ürünlerle Türk üreticisine hizmet etmek ve ihracatçıları dünya standartlarında kabul edilebilir ürün üretmelerine yardımcı olmak, pazarda sadece fiyata endeksli değil insan sağlığına zararı olmayan, faydalı ve kabul gören ürünler üretmeye teşvik etmek.

Çalıştığımız tedarikçi firmalarda aradığımız özellikler, firmaların kalite ve kalitede sürekliliği her alanda uygulamaya gayret gösteren firma olmalarıdır. ISO, HACCP ve Halal Sertifikaları vazgeçilmez standartlar olup, tedarikçilerimizin kendi sektörlerinde lider firmalar olmasına da özellikle dikkat ediyoruz.

*Daha sağlıklı
ve daha mutlu bir dünya temennisıyla.
Saygılarımızla..*

Valuable Customers

Mersinport is a group company established in Turkey in 2021, consisting of 5 companies operating both domestically and abroad as a result of 29 years of experience.

It provides services in the fields of import, export, domestic sales and after-sales service of feed raw materials and industrial food products together with sister companies that produce turnkey projects in the fields of machinery, project design and manufacturing in the food and feed sector.

MISSION: It is our mission to determine the needs of our customers in the most accurate way, to provide them with the best service and to provide “bilaterally” development with mutual exchange of information and experience with the customer.

VISION : To serve Turkish manufacturers with the right products in terms of quality and standards in the industrial branch and to assist & encourage exporters produce food items not only basing on the price but also on acceptable level of quality and good for human consumption.

The characteristics we pay attention to with our suppliers are that they are exerting efforts to keep on quality and consistency in each and every details of production. Our suppliers have ISO and Halal certificates and they are leading companies in their field

*Wishing for a healthier
and happier world.
Best regards..*



Kakao Cocoa >



Kakao Hakkında

Kakao Ekvator 10 derece kuzey ve 10 derece Güney’inde yer alan bir kuşakta yetişir.

Forastero ağacı bugün için en sık yetiştirilen ağaç tipidir Endonezya, Fildişi ve Ghana kakaonun en çok yetiştiği bölgedir. Kakao iklimi sıcak olan ve toprak tipi su absorpsiyonu ve drenajı iyi olan bölgelerde yetişir.

Kakao kalsiyum, demir, magnezyum ve potasyumdan zengindir. Yine lif olarak zengindir, az yağlıdır bu yüzden sağlıklı bir enerji kaynağıdır. İyi bir besindir “doğal moral verici şifa” olarak bilinir.

Kalp hastalıklarını önler, tansiyonu indirir, vücudu soğuk algınlığı ve diyabete karşı korur, Flavonoidlerden zengin olduğu için antioksidandır. Doymamış yağ asitleri içerir.

Tedarikçi Firmamız yıllık 17.000 ton kapasiteye sahip olup Endonezya Fildişi ve Gana orijinli çekirdeklerin karışımıyla üretim yapmaktadır. Böylece serbest yağ asidi miktarı düşürülmüş ve Kakao kalitesi yükseltilmiş olur.

Tedarikçi firmalarımızın ISO 22.000, Helal ve HACCP sertifikaları mevcuttur.

About Cocoa

Cocoa grows in a zone located 10 degrees north and 10 degrees south of the Equator.

Forastero tree is the most commonly grown tree type today. Indonesia, Ivory Coast and Ghana are the regions where cocoa is grown the most. Cocoa grows in regions with warm climates and good soil type water absorption and drainage.

Cocoa is rich in calcium, iron, magnesium and potassium. It is also rich in fiber and low in fat, so it is a healthy energy source. It is a good food and is known as a “natural morale booster”.

It prevents heart diseases, lowers blood pressure, protects the body against colds and diabetes, It is an antioxidant because it is rich in flavonoids. It contains unsaturated fatty acids.

Our supplier company has an annual capacity of 17,000 tons and produces with a mixture of Indonesian Ivory Coast and Ghanaian origin beans. Thus, the amount of free fatty acids is reduced and the quality of cocoa is increased.

Our supplier companies have ISO 22,000, Halal and HACCP certificates.



Naturel Kakao

Natural Cocoa >



Toz Kakao Ürünleri & Spesifikasyon Tablosu

Cocoa Powder Products & Specification Table

Kalite

Quality

İnsan sağlığına uygun, gıda olarak tüketilebilen bir ürün olup, GDO kaynaklı değildir ve alerjen maddeler içermez. Tesisimizin HACCP ve ISO standartları mevcuttur.

It is a product that is suitable for human health and can be consumed as food, is not of GMO origin and does not contain allergen substances. Our facility has HACCP and ISO standards.

Depolama

Koşulları ve Raf Ömrü

Storage Conditions and Shelf Life

Temiz, kuru, iyi havalandırılan, güneş ışığından uzak ve serin bir ortamda depolanmalıdır. Bu koşullarda ve orijinal ambalajı içerisinde raf ömrü üretim tarihinden itibaren 24 aydır.

It should be stored in a clean, dry, well-ventilated, cool and dry environment away from sunlight. Under these conditions and in its original packing, the shelf life is 24 months from the date of production.

Ambalaj

Packaging

Uluslararası standartlara uygun, içinde 35 mikron 3 katmanlı, HDPE kaplaması olan 25 kg'lık torbalarda ve uygun etiketlerle piyasaya sunulmuştur.

It is offered to the market in 25 kg bags with 35 micron 3-layer HDPE coating and appropriate labels in accordance with international standards.

Fiziksel ve Kimyasal Özellikler Physical and Chemical Properties	NK-H	HCF-25
	Naturel Premium Natural Premium	Naturel Standart Natural Standard
Tadı / Taste	Kendine has doğal kakao tadında With its unique natural cocoa taste	Kendine has doğal kakao tadında With its unique natural cocoa taste
Rengi / Color	Kahverengi	Kahverengi
Yağ İçeriği	% 10 -12	% 10 -12
pH (+/- 0.3)	5.1 - 6.0	5.1 - 6.0
Serbest Yağ Asidi / Free Fatty Acid	1.75 max.	1.75 max.
Granülasyon / Granulation	%99.00 - %99.99 min	%98.00 - %99.99 min
Nem / Moisture	% 5.0 max	% 5.0 max
Mikrobiyolojik Özellikler / Microbiological Properties		
Toplam Bakteri Sayısı / Total Bacteria Count	< 5000 g	< 5000 g
Salmonella / 375 g	Negatif	Negatif
E. Coli / g	Negatif	Negatif
Koliform / Coliform / g	Negatif	Negatif
Mayalar / Yeast / g	< 50 g	< 50 g
Küf / Mold / g	< 50 g	< 50 g



Alkalize Kakao

Alkalized Cocoa >



Toz Kakao Ürünleri & Spesifikasyon Tablosu

Cocoa Powder Products & Specification Table

Kalite

Quality

İnsan sağlığına uygun, gıda olarak tüketilebilen bir ürün olup, GDO kaynaklı değildir ve alerjen maddeler içermez. Tesisimizin HACCP ve ISO standartları mevcuttur.

It is a product that is suitable for human health and can be consumed as food, is not of GMO origin and does not contain allergen substances. Our facility has HACCP and ISO standards.

Depolama

Koşulları ve Raf Ömrü

Storage Conditions and Shelf Life

Temiz, kuru, iyi havalandırılan, güneş ışığından uzak ve serin bir ortamda depolanmalıdır. Bu koşullarda ve orijinal ambalajı içerisinde raf ömrü üretim tarihinden itibaren 24 aydır.

It should be stored in a clean, dry, well-ventilated, cool and dry environment away from sunlight. Under these conditions and in its original packing, the shelf life is 24 months from the date of production.

Ambalaj

Packaging

Uluslararası standartlara uygun, içinde 35 mikron 3 katmanlı, HDPE kaplaması olan 25 kg'lık torbalarda ve uygun etiketlerle piyasaya sunulmuştur.

It is offered to the market in 25 kg bags with 35 micron 3-layer HDPE coating and appropriate labels in accordance with international standards.

Fiziksel ve Kimyasal Özellikler Physical and Chemical Properties	ALK-H	ALK-S
	Alkalize Premium Alkalize Premium	Alkalize Standart Alkalized Standard
Tadı / Taste	Kendine has doğal kakao tadında With its unique natural cocoa taste	Kendine has doğal kakao tadında With its unique natural cocoa taste
Rengi / Color	Koyu Kahverengi	Koyu Kahverengi
Yağ İçeriği	% 10 -12	% 10 -12
pH (+/- 0.3)	6.5 - 7.5	6.5 - 7.5
Serbest Yağ Asidi / Free Fatty Acid	1.75 max.	1.75 max.
Granülasyon / Granulation	%99.00 - %99.99 min	%98.50 - %99.99 min
Nem / Moisture	% 5.0 max	% 5.0 max
Mikrobiyolojik Özellikler / Microbiological Properties		
Toplam Bakteri Sayısı / Total Bacteria Count	< 5000 g	< 5000 g
Salmonella / 375 g	Negatif	Negatif
E. Coli / g	Negatif	Negatif
Koliform / Coliform / g	Negatif	Negatif
Mayalar / Yeast / g	< 50 g	< 50 g
Küf / Mold / g	< 50 g	< 50 g



Kakao Yağı Cocoa Oil >



Kakao yağı, kakao çekirdeklerinden yüksek teknoloji kullanarak elde edilen, preslenmiş ve deodorize olarak sunulan, çikolata sanayisi için önemli bir ham maddedir.

Cocoa butter is an important raw material for the chocolate industry, which are obtained from cocoa beans by using high technology, presented as pressed and deodorized.



Kakao Likörü Cocoa Liquor >



Kakao çekirdeklerinin bütün karakteristiklerini taşıyan, tek tek veya bunların harmanlanması ve farklı oranlarda kavrulması sonucu, elde edilen geniş bir kakao kitlesi (likörü) portföyü sunmaktayız..

We offer a broad portfolio of cocoa masses (liquor), which have all the characteristics of cocoa beans and are obtained by blending individually and roasting in different rates.



Hindistan Cevizi Coconut >



Hindistan Cevizi Hakkında

Tropikal kuşakta yetişir, özellikle Sri Lanka ve yine Vietnam'da Ben Tre adı verilen hindistan cevizi adası olarak bilinen bir bölgede yüksek miktarlarda yetiştirilir.

Hindistan cevizinin kurutulmuş ve rendelenmiş şekli olgunlaşmış yaklaşık 11-12 ay beklemiş hindistan cevizinden elde edilir. Ceviz soyulur, kabukları parçalanır, sonrasında iç etli kısmı filtre yıkama, absorpsiyon, kaynatma, öğütme, kurutma, soğutma ve son kontrollerden sonra paketleme sürecinden geçerek nihai ürün elde edilmiş olur.

İnsan vücudu bakır ihtiyacının %17'sini hindistan cevizinden karşılayabilir, iz elementlerden zengindir bunlar vücutta beyin aracı maddelerin salgılanmasından sorumludurlar böylece Alzheimer hastalığının önlenmesinde de önemli bir rol oynar. Bir çok zayıflama küründe kullanılan bir maddedir. Kalp damar sistemine pozitif etkisi vardır, lifli yapısından dolayı bağırsak sindirim sisteminde iyi bir yardımcıdır, diyabette koruyucu olarak etki yapar, vücut bağıışıklık sistemini kuvvetlendirir.

Tedarikçi firmalarımızın ISO 22.000, Helal ve HACCP sertifikaları mevcuttur.

About Coconut

It grows in the tropics, especially in Sri Lanka and again in Vietnam, in a region known as the coconut island called Ben Tre, it is grown in high quantities.

The dried and grated form of coconut is obtained from mature coconuts that have been waiting for about 11-12 months. The walnut is peeled, its shells are broken, then the inner fleshy part goes through the filter washing, absorption, boiling, grinding, drying, cooling and final controls, and lastly after the packaging process, the final product is obtained.

The human body can meet 17% of its copper needs from coconut, it is rich in trace elements, they are responsible for the secretion of brain mediator substances in the body, thus it also plays an important role in the prevention of Alzheimer's disease. It is a substance used in many weight loss cures. It has a positive effect on the cardiovascular system, it is a good assistant in the intestinal digestive system due to its fibrous structure, it has a protective effect in diabetes, and it strengthens the body's immune system.

Our supplier companies have ISO 22,000, Halal and HACCP certificates.



Hindistan Cevizi

Desiccated Coconut >



Hindistan Cevizi Ürünleri & Spesifikasyon Tablosu

Desiccated Coconut Products & Specification Table

Kalite Quality

İnsan sağlığına uygun, gıda olarak tüketilebilen bir ürün olup, GDO kaynaklı değildir ve alerjen maddeler içermez. Tesisimizin HACCP ve ISO standartları mevcuttur.

It is a product that is suitable for human health and can be consumed as food, is not of GMO origin and does not contain allergen substances. Our facility has HACCP and ISO standards.

Depolama Koşulları ve Raf Ömrü Storage Conditions and Shelf Life

Temiz, kuru, iyi havalandırılan, güneş ışığından uzak ve serin bir ortamda depolanmalıdır. Bu koşullarda ve orijinal ambalajı içerisinde raf ömrü üretim tarihinden itibaren 24 aydır.

It should be stored in a clean, dry, well-ventilated, cool and dry environment away from sunlight. Under these conditions and in its original packing, the shelf life is 24 months from the date of production.

Ambalaj Packaging

Uluslararası standartlara uygun, içinde 35 mikron 3 katmanlı, HDPE kaplaması olan 25 kg'lık torbalarda ve uygun etiketlerle piyasaya sunulmuştur.

It is offered to the market in 25 kg bags with 35 micron 3-layer HDPE coating and appropriate labels in accordance with international standards.

Fiziksel ve Kimyasal Özellikler Physical and Chemical Properties	HCM-65	HCM-25	HCF-65	HCF-25	HCK-45
	Medium Yağlı Medium Oily	Medium Az Yağlı Medium Low Fat	Fine Yağlı Fine High Fat	Fine Az Yağlı Fine Low Fat	Mix Orta Yağlı Mix Medium Fat
Tadı / Taste	Tipik Hindistan cevizinin tadında, yabancı aroma ve koku içermez Typical coconut taste, free from foreign aromas and odors				
Rengi / Color	Beyazdır ve diğer renkleri içermez It is white and does not contain other colors				
Nem / Moisture	% 3.0 Maximum	% 3.0 Maximum	% 3.0 Maximum	% 3.0 Maximum	% 3.0 Maximum
Toplam Yağ / Total Fat	% 65-70	% 25-35	% 65-70	% 25-35	% 45-50
Serbest Yağ Asidi / Free Fatty Acid	% 0.15 Maximum	% 0.15 Maximum	% 0.15 Maximum	% 0.15 Maximum	% 0.15 Maximum
Lipaz Aktivitesi / Lipase Activity	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
Mikrobiyolojik Özellikler / Microbiological Properties					
Toplam Bakteri Sayısı / Total Bacteria Count	<10000 col/g	<10000 col/g	<10000 col/g	<10000 col/g	<10000 col/g
Salmonella / 375 g	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
E. Coli / g	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
Koliform / Coliform / g	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
Mayalar / Yeast / g	< 50 g	< 50 g	< 50 g	< 50 g	< 50 g
Küf / Mold / g	< 50 g	< 50 g	< 50 g	< 50 g	< 50 g



Hindistan Cevizi Yağı

Coconut Oil >



Hindistan cevizi yağı, hindistan cevizi ağacının meyvesinden elde edilen bir yağdır ve oda sıcaklığında katı bir yağ olmasına rağmen içerdiği orta zincirli yağ asitleri ile diğer doymuş yağlardan farklıdır.

Son yıllarda popüler hale gelen Hindistan cevizi yağı özellikle cilt sağlığı ve zayıflama amaçlı kullanılmaktadır.

Özellikle cilt ve ağız sağlığını iyileştirmesiyle bilinen hindistan cevizi yağı faydaları arasında kilo kontrolü sağlaması, hazımsızlığa iyi gelmesi, saçları güçlendirmesi ve alzheimer semptomlarını azaltması yer alır.

Hindistan cevizi yağı, hindistan cevizinin içindeki eti presleyerek yapılan ve akabinde tüketilebilen bir yağ çeşididir. Hindistan cevizi yağı oda sıcaklığında katıdır ve ısıtıldığında sıvı bir hale gelir. Hindistan cevizinin iki türü söz konusudur. Bunlar saf ve rafine hindistan cevizi yağıdır.

Saf hindistan cevizi yağı taze eti ile kullanılırken, rafine yağda ise kurutulmuş hindistan cevizi eti, yani kopra kullanılır. Bitki bazlı bir yağ olan hindistan cevizi yağı aynı zamanda pişirme yağı olarak da kullanılır. Ayrıca losyonlarda ve saç bakım ürünlerinde yaygın ve etkili bir nemlendirici bileşendir.

Coconut oil is an oil obtained from the fruit of the coconut tree and although it is a solid oil at room temperature, it differs from other saturated fats with its medium-chain fatty acids.

Coconut oil, which has become popular in recent years, is especially used for skin health and weight loss.

Coconut oil, which is known for improving skin and mouth health, it is also used for weight control, good for digestion system and it strengthens hair follicles , reduces Alzheimer's symptoms

Coconut oil is a type of oil that is made by pressing the flesh inside the coconut and can then be consumed. Coconut oil is solid at room temperature and becomes liquid when heated. There are two types of coconut. These are pure and refined coconut oil.

While pure coconut oil is used with its fresh flesh, dried coconut meat, namely copra, is used in refined oil. Coconut oil, a plant-based oil, is also used as a cooking oil. It is also a common and effective moisturizing ingredient in lotions and hair care products.



Peynir Altı Suyu Tozu Whey Powder >



Peynir altı suyu tozu, peynir oluşumu sırasında çökeltilen sızularak elde edilen sıvının ısıtma işlemlerinde toz haline getirilmesinden elde edilir.

Whey powder is produced by filtering the liquid from obtained from sedimentated part during cheese production and then by pulverizing it into powder



Süt Tozu / Tam Yağlı Milk Powder / Full Fat >



Yüksek kaliteli yağlı inek sütünün pulverize edilerek kurutulmasıyla üretilmektedir. Yarı mamul maddedir. Toz olarak, eritilerek veya farklı gıda maddeleri ile birlikte kullanılabilir. Kendine has krem veya sarı renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümde olup hiçbir koruyucu madde, renklendirici madde veya diğer katkı maddelerini içermemektedir.

It is produced by pulverizing and drying high quality whole cow's milk. It can be used as a powder, by melting or in combination with different food ingredients. It has its specific cream or yellow color, specific flowing powder structure, homogeneous appearance and has no preservatives, coloring agents or other additives.



Süt Tozu / Yağsız Milk Powder / Lean >



Yüksek kaliteli yağsız inek sütünün pulverize edilerek (toz haline getirilerek) kurutulmasıyla üretilmektedir. Yarı mamul bir maddedir. Toz olarak, eritilerek veya farklı gıda maddeleri ile birlikte kullanılabilir. Kendine has krem renginde veya sarı renkte, kendine has akışkan toz bir yapıda, homojen görünümde olup; hiçbir koruyucu madde, renklendirici madde veya diğer katkı maddelerini içermemektedir.

It is produced by pulverizing (Turning into powder) high quality skim milk and drying. It is a different semi-finished product and can be used as powder, by melting or by combining it with different food ingredients. It has a specific cream or yellow color, has a specific flowing powder structure and a homogeneous appearance. It does not contain any preservatives, coloring agents or other additives.



Mısır Nişastası Corn Starch >



Tane mısırdan elde edilen, beyaz renkte, kokusuz, nötral tada sahip doğal bir nişastadır. Hazır çorba, puding çeşitleri, lokum, unlu mamullerde kullanılır.

It is a natural starch obtained from corn grains, white in color, odorless, and has a neutral taste. It is used in ready-made soups, pudding varieties, Turkish delight, and bakery products.



Buğday Nişastası Wheat Starch >



Doğal buğday nişastası, buğdaydan vital buğday gluteni elde edilirken yan ürün olarak üretilen bir nişasta çeşididir. Karakteristik olarak, doğal beyaz yada beyaza yakın renkte, kokusuz ve nötr bir tada sahiptir. Gıda sanayinde; unlu mamullerin hazırlanmasında, dolgu kremalarında, çorba ve soslarda kullanılır.

Natural wheat starch is a type of starch produced as a by-product while obtaining vital wheat gluten from wheat. Characteristically, it has a natural white or whitish color, odorless and neutral taste. In the food industry; It is used in the preparation of bakery products, filling creams, soups and sauces.



Patates Nişastası Potato Starch >



Bazı uygulamalarda doğal jel oluşturma ve koyulaştırma özelliklerinden yararlanır. Gıda ve ilaç endüstrilerinde, et endüstrisinde ürünlere doğru doku, görünüm (biçim), nem, kıvam ve depolama stabilitesini vermek için nişasta kullanılır.

In some applications, its natural gelling and thickening properties are utilized. In the food and pharmaceutical industries, starch is used in the meat industry to give products the right texture, appearance (form), moisture, consistency and storage stability.



Nohut Unu Chickpea Flour >



Sağlıklı atıştırmalıklarda, makarna yapımında, her türlü gıdaya protein ve kıvam verici olarak, hazır mamalarda ana katkı olarak, diyet ürünlerde protein ve sağlıklı nişasta kaynağı olarak, tatlı ve unlu mamullerde glutensiz un kaynağı olarak kullanılır.

It is used in healthy snacks, pasta making, as a protein and thickener for all kinds of foods, as the main additive in ready-made foods, as a source of protein and healthy starch in diet products, and as a source of gluten-free flour in sweets and bakery products.



Kuru Fasulye Unu White Bean Flour >



Sağlıklı atıştırmalıklarda, makarna yapımında, her türlü gıdaya protein ve kıvam verici olarak, hazır mamalarda ana katkı olarak, diyet ürünlerde protein ve sağlıklı nişasta kaynağı olarak, tatlı ve unlu mamullerde glutensiz un kaynağı olarak kullanılır.

It is used in healthy snacks, pasta making, as a protein and thickener for all kinds of foods, as the main additive in ready-made foods, as a source of protein and healthy starch in diet products, and as a source of gluten-free flour in sweets and bakery products.



Mercimek Unu Lentil Flour >



Sağlıklı atıştırmalıklarda, makarna yapımında, her türlü gıdaya protein ve kıvam verici olarak, hazır mamalarda ana katkı olarak, diyet ürünlerde protein ve sağlıklı nişasta kaynağı olarak, tatlı ve unlu mamullerde glutensiz un kaynağı olarak kullanılır.

It is used in healthy snacks, pasta making, as a protein and thickener for all kinds of foods, as the main additive in ready-made foods, as a source of protein and healthy starch in diet products, and as a source of gluten-free flour in sweets and bakery products.



Nohut İrmigi Chickpea Semolina >



Sağlıklı atıştırmalıklarda, makarna yapımında, her türlü gıdaya protein ve kıvam verici olarak, hazır mamalarda ana katkı olarak, diyet ürünlerde protein ve sağlıklı nişasta kaynağı olarak, tatlı ve unlu mamullerde glutensiz un kaynağı olarak kullanılır.

It is used in healthy snacks, pasta making, as a protein and thickener for all kinds of foods, as the main additive in ready-made foods, as a source of protein and healthy starch in diet products, and as a source of gluten-free flour in sweets and bakery products.



Pirinç Unu Rice Flour >



Sağlıklı atıştırmalıklarda, makarna yapımında, her türlü gıdaya protein ve kıvam verici olarak, hazır mamalarda ana katkı olarak, diyet ürünlerde protein ve sağlıklı nişasta kaynağı olarak, tatlı ve unlu mamullerde glutensiz un kaynağı olarak kullanılır.

It is used in healthy snacks, pasta making, as a protein and thickener for all kinds of foods, as the main additive in ready-made foods, as a source of protein and healthy starch in diet products, and as a source of gluten-free flour in sweets and bakery products.



Pirinç İrmigi Rice Semolina >



Sağlıklı atıştırmalıklarda, makarna yapımında, her türlü gıdaya protein ve kıvam verici olarak, hazır mamalarda ana katkı olarak, diyet ürünlerde protein ve sağlıklı nişasta kaynağı olarak, tatlı ve unlu mamullerde glutensiz un kaynağı olarak kullanılır.

It is used in healthy snacks, pasta making, as a protein and thickener for all kinds of foods, as the main additive in ready-made foods, as a source of protein and healthy starch in diet products, and as a source of gluten-free flour in sweets and bakery products.



Maltodextrin Maltodextrine >



Maltodekstrin, esas olarak yiyecek ve içeceklerde koyulaştırıcı, tatlandırıcı ve/veya stabilizatör olarak kullanılan bir polisakkarittir.

Maltodextrin is a polysaccharide used primarily as a thickener, sweetener and/or stabilizer in foods and beverages.



Sitrik Asit Citric Acid >



Toplumda limon tozu ismiyle de bilinen kimyasal sitrik asit, renksiz ve kristal yapılı organik bir bileşiktir. Çoğu meyve ve sebze doğal olarak bulunan başlıca organik asitlerden biridir. Meyve ve sebzelere ekşi tadını veren bu aside, özellikle narenciyeler de (sitrus) bulunduğu için sitrik asit adı verilmiştir. Gıda sektöründe en çok kullanılan katkı maddelerinden biridir.

Chemical citric acid, also commonly known as sour salt, is a colorless and crystalline organic compound. It is one of the main organic acids found naturally in most fruits and vegetables. This acid, which gives fruit and vegetables their sour taste, is called citric acid because it is found especially in citrus fruits. It is one of the most used additives in the food industry.



Ayçiçek ve Soya Lecithin Sunflower and Soy Lecithin >



Soya lesitini, soya fasulyesinden elde edilen yağlı bir maddedir. Bu, soyaya alerjisi olanlarda alerjik reaksiyona neden olacağı anlamına gelir. Soya lesitini, yiyeceklerde ayrışmayı önlemek ve raf ömrünü uzatmak için kullanılır.

Soy lecithin is an oily substance derived from soybeans. This means it will cause an allergic reaction in those who are allergic to soy. Soy lecithin is used in foods to prevent decomposition and extend their shelf life.



Palm Yağı Palm Oil >



Yumuşak koku ve tada sahip sertleştirilmiş beyaz bitkisel yağın laurik bazlı fraksiyonu. En iyi değerinde mükemmel ağız hissi özellikleri sağlar.

Lauric based fraction of harden white vegetable fat with bland odor and flavor. It provides excellent mouth feel characteristics at the best value.



Bitkisel Yağlar Vegetable Oils

Kaplamalık Yağlar Coating Fats >

Bisküvilik Yağlar Shortening Fats >

Dolgu Yağları Filling Fats >

Kakao Yağına Alternatif Yağlar Alternative Fats to Cocoa Butter >



Sorbitol

Sorbitol >



Doğal bir karbonhidrat olan Sorbitol, taneli ve tanesiz bir çok meyvede (elma, kuru erik, kiraz üzüm vb.) bulunur. Doğal olarak Sorbitol; meyvelerde özellikle böğürtlen türü meyvelerinde bulunmaktadır, Sofra şekerinin kalorisine denktir. B12, B1, ve C vitaminlerinin emilimini arttırma özelliğine sahiptir. Ağdaki ve nemlendirici özelliğide sahip olduğundan dolayı şekerleme sektöründe kullanılır.

Sorbitol, a natural carbohydrate, is found in many granulated and seedless fruits (apples, prunes, cherries, grapes, etc.). Naturally, Sorbitol is found in fruits, especially blackberries, and is equivalent to the calories of table sugar. It has the ability to increase the absorption of vitamins B12, B1, and C. It is used in the confectionery sector because of its viscous and moisturizing properties.



Gliserin

Glycerine >



Gliserin, şekerin %60'ı oranında tatlı olan ve şekerler, sakızlar ve diğer şekerlemeler gibi gıda ürünlerini tatlandırmak için kullanılan düşük kalorili bir tatlandırıcıdır. Su aktivitesini azaltarak gıda ürünlerinin bozulmasını önlemeye ve raf ömrünü uzatmaya yardımcı olan bir koruyucudur. Gıda renklendiricileri, aroma vericiler ve ekstraktlar için bir çözücü olarak kullanılır.

Glycerin is a low-calorie sweetener that is 60% as sweet as sugar and is used to sweeten food products such as candies, gums, and other confectionery products. It is a preservative agent that helps prevent spoilage on foods and extend their shelf life of food products by reducing water activity. It is used as a solvent for food colorants, flavorings, and extracts.



Mersinport, müşterilerine güvenilir ürünlerle güçlü bir tedarik sağlıyor

Mersinport provides its customers with a strong supply of reliable products >



Mersinport uzun yılların vermiş olduğu tecrübe ve birikimiyle üreticilere gereken hammaddeleri direk olarak üretiminin yapıldığı ülkelerde faaliyet gösteren üreticilerle olan bağlantısıyla ürünleri istediği formda üretimini sağlayarak, deniz ve karayoluyla ülkemize getirip, paketlemesini yaparak Türkiye'nin dörtbir yanında üretim yapan firmalara portföyünde yer alan ürünleri sevkediyor.

With its experience and knowledge gained over many years, Mersin Port provides various types of industrial foods and materials to local producer companies by using its international network of efficient suppliers operating in the origin countries, ensuring the products desired for and delivering these products to Türkiye, when necessary performing the final packing in Türkiye for the local producer and exporter companies







www.mersinporttr.com

info@mersinporttr.com

+90 332 503 0029

+90 332 502 1746

Mersinporttr 
food & machinery trade

Mersin Port Makine Gıda İnşaat Sanayi ve Dış Ticaret Ltd. Şti.

Fevziçakmak Mah. Sıla Cad. No: 71Y D Blok Kobisan 3

Karatay / KONYA / TÜRKİYE

www.mersinporttr.com

global
foodline 
Your global food source

Dr. Akyol 

Global Foodline GmbH

Mengesstraße 10 35423 Lich, Germany

www.globalfoodline.com

ezta acro 

SIMCO 

Ezta Agro Makine Gıda İnşaat Sanayi ve Dış Ticaret Ltd. Şti.

Fevzi Çakmak Mah. Elit Sanayi Sit. 10758 Sok. No:1/R

Karatay / KONYA / TÜRKİYE

www.eztaagro.com