



9 LIVES GROUP

« A cat has nine lives »

Skype: NLG999 / / +7 916 699 5473 (4)

www.NLG999.com / / +380 (0) 66 182 5556

999NLG@gmail.com / / +972 (0) 54 314 1237



У кошки девять жизней!

Ей хорошо известно, что необходимо есть, чтобы быть здоровой и красивой. Она не станет есть продукты, которые приведут к отложению жиров и лишат ее грациозности. Она точно знает, что дает ей силу и энергию.

У кошки девять жизней, потому что она выбирает полноценную и здоровую пищу.

Давайте возьмем с нее пример и будем выбирать здоровье, определяя перечень употребляемых продуктов.

Миссия « 9 LIVES » GROUP состоит в том, чтобы внести свой вклад в улучшение этого мира, создавая, внедряя и развивая технологии правильного и здорового питания, технологии оборудования, с помощью которого производят здоровые продукты, в том числе продукты быстрого приготовления, т.н. «полезный fast food», а также другие технологии в сфере медицины, сельского хозяйства и т.д.

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

Нашей командой основан ряд предприятий, успешно и длительное время функционирующих на территории нескольких государств, через которые реализуется наша производственная деятельность, а также лаборатории, где разрабатываются и экспериментально применяются инновационные технологии производства продукции и современного оборудования в сфере пищевой, медицинской и фармацевтической промышленности, а также в сельском хозяйстве. В общем процессе деятельности заняты ведущие специалисты и технологи, имеющие научные степени и многолетний опыт работы.

НАША ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Прогресс в капсулировании



Одно из последних достижений – это усовершенствование технологии «КАПСУЛИРОВАНИЯ» и расширение сферы ее применения.

(общее понятие капсулирования – ссылка <http://www.xumuk.ru/encyklopedia/1860.html>)

Практическая реализация технологии базируется на результатах фундаментальных исследований и разработке новых способов капсулирования на принципах ионотропного гелеобразования с получением бесшовных наполненных капсул. В качестве транспортной жидкости используется водный раствор вещества, одновременно являющегося компонентом образующим оболочку. В процессе изготовления продукции с применением технологии «Капсулирования» используется специально разработанное запатентованное оборудование.

Применение технологии «КАПСУЛИРОВАНИЯ» в области пищевой промышленности.

Одним из самых ярких примеров ее использования является аналог икры осетровых и лососевых пород рыб. На сегодняшний день это самая совершенная технология по производству т.н. «искусственной икры». Продукт в значительной степени выигрывает у предшественников, он максимально возможно приближен к натуральному по вкусовым и структурным свойствам. Усовершенствованная технология позволила снизить себестоимость продукта, увеличить срок хранения, а также дала возможность производить продукт без добавления консервантов.

На сегодняшний день разработчики расширяют принципы капсулирования для получения новых пищевых форм традиционных продуктов - кетчупов, соусов, майонезов, горчицы, джемов, меда, молока, соков и др. в термостабильных капсулах с целью дальнейшего их использования в качестве вкусовых наполнителей в таких продуктах, как колбасы, сыры, йогурты, др.

Применение технологии «КАПСУЛИРОВАНИЯ» в сфере медицины и сельского хозяйства.

Наши специалисты продолжают заниматься расширением возможностей капсулирования для получения капсульных форм с иммобилизованными микроорганизмами (пробиотиками, бифидобактериями, др.), живыми клетками, лекарственными препаратами (метронидазол, нитроглицерин, инсулин), а также создания капсул для доставки необходимых лекарственных компонентов к органам-мишеням (например, в поджелудочную железу, тонкий, толстый кишечник, др.). Кроме того, капсулирование используют при производстве удобрений и инсектицидов в сельскохозяйственной сфере.

**Технологии в сфере
пищевой
промышленности**

**Восточная и
средиземноморская
кухня**

В пищевой промышленности разработано и используется также много других технологий, в частности: технология термоформованных рыбных продуктов (аналог лосося, аналог крабовых палочек, лангуста, креветок, угря); технология соусов эмульсионного типа (майонезы, пасты, закуски); технология комплексной переработки крилья с получением серии пищевых и технических продуктов; технология производства десертной продукции (кремы, желе, десерты) на основе молока и плодового сырья; технология производства мороженого и т.д.

Отдельно стоит упомянуть о технологиях, применяемых в восточной кухне, которые мы позаимствовали у израильских специалистов, на протяжении долгих лет занимающихся производством таких популярных на Востоке продуктов, как ХУМУС и ТХИНА, а также прочих средиземноморских закусок, соусов, салатов.

**ПРИГЛАШАЕМ К
СОТРУДНИЧЕСТВУ**



Нет никаких свидетельств того, что кто-либо смог добиться успеха, не прибегая к сотрудничеству с другими людьми.

Наполеон Хилл

Взаимовыгодное сотрудничество позволит Вам:

- расширить ассортимент производимой и/или реализуемой продукции;
- усовершенствовать технологию Вашей продукции с целью повышения ее конкурентоспособности;
- модернизировать действующее производство таким образом, что появится возможность получать дополнительные новые продукты, избежав затрат на создание отдельного производства;
- организовать совместное с нами производство, деятельность которого будет функционировать на основе новейших технологий, будет осуществляться и сопровождаться ведущими специалистами с возможностью регулярного обновления и совершенствования технологий по мере поступления инноваций из постоянно действующих лабораторий и т.д.

Формы сотрудничества.

Сотрудничество с нами может осуществляться, как на основе договорных отношений с одним из наших юридических лиц, так и путем создания новых совместных предприятий, в зависимости от предмета, представляющего обоюдный интерес для будущего возможного партнерства.