

# Виробник та постачальник кукурудзяного борошна та крупи

---

КОМПАНІЯ

# Mealworld

---

ТОВ «МІЛВОРЛД» засновано в 1999р. Основними напрямками діяльності компанії з моменту створення є переробка кукурудзи. Завдяки застосуванню передових технологій в галузі обробки зернових культур, наше підприємство виробляє кукурудзяні крупи, борошно, макаронні вироби, кормові висівки, буровий реагент, тощо.

На сьогоднішній момент основними і пріоритетними напрямками діяльності ТОВ «МІЛВОРЛД» є переробка кукурудзи з використанням технології дежермінування (відокремлення крупи від зародка та оболонки вже на першому етапі), що дає змогу отримувати крупи різних фракцій без зародка, з подальшим виробництвом борошна різного помелу, макаронних виробів та отримувати в процесі переробки кормові висівки (мучку) або шрот.

Уся наша продукція виготовлена згідно чинних норм та стандартів та відповідає найвищим вимогам з якості. Завдяки використанню новітнього обладнання та постійному контролю за якістю виробництва, ми завжди забезпечуємо найвищі показники якості нашої продукції, а завдяки величезному досвіду, зважено плануємо поставки нашої продукції, що дозволяє своєчасно виконувати взяті на себе зобов'язання з відвантаження та доставки готової продукції нашим партнерам.

ТОВ «МІЛВОРЛД» постійно інвестує кошти в розвиток підприємства. В найближчих планах компанії запуск лінії з виробництва макаронних кукурудзяних виробів, які є дуже корисними для вживання та по багатьом показникам перевищуватимуть показники макаронних виробів з іншої сировини.

## Наші партнери



ПРОДУКЦІЯ

# Кукурудзяне борошно

---



## Тонкий помел

Продукт, який має крупність, обмежену залишком на ситі з шовкової тканини №23 не більше 2%, і проходом крізь сито з шовкової тканини №32 не менше 30%, зольність не більше 0,9%, колір білий або жовтий.



## Крупний помел

Продукт, який має крупність, обмежену залишком на ситі з дротяної сітки №056 не більше 2%, зольність не більше 1,3%, колір білий або жовтий.



## Текстуроване

Виробляється з дежермінованої кукурудзи без використання будь-яких хімічних речовин і консервантів та не відноситься до генетично модифікованих продуктів. У процесі переробки зерна підвищується його харчова цінність і поліпшується засвоюваність організмом людини.



## Зернівка

Борошно з зародиша кукурудзи, де зародок кукурудзи, вже на першому технічному етапі відокремлюється від зернистої частини кукурудзи (ендосперму), очищується від оболонки, сторонніх домішок та бруду, що дає нам можливість отримувати борошно з унікальними енергетичними показниками, корисними жирами, протеїнами та амінокислотами.

ПРОДУКЦІЯ

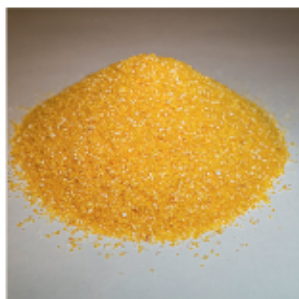
# Кукурудзяна крупa



## Крупa дрібна "Екстра"

(прохід сита 0,67мм / схід сита 0,3мм)

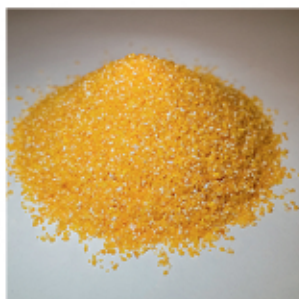
На основі цих круп виготовляють каші, супи, самостійні страви, також їх доцільно використовувати для збагачення хлібобулочних виробів, як продуктів масового споживання, шляхом використання композиційних сумішей з пшеничного і кукурудзяного борошна або крупи.



## Крупa №5

(прохід сита 1,5мм / схід сита 0,56 мм)

На основі цих круп виготовляють каші, супи, самостійні страви, також їх доцільно використовувати для збагачення хлібобулочних виробів, як продуктів масового споживання, шляхом використання композиційних сумішей з пшеничного і кукурудзяного борошна або крупи.



## Крупa №4

(прохід сита 2,2мм / схід сита 1,5мм)

На основі цих круп виготовляють каші, супи, самостійні страви, також їх доцільно використовувати для збагачення хлібобулочних виробів, як продуктів масового споживання, шляхом використання композиційних сумішей з пшеничного і кукурудзяного борошна або крупи.



## Крупa крупна

Крупa має високі показники крохмалю, тому в основному використовується при виробництві спирту та алкогольних напоїв: бурбон, пиво, віскі, тощо. Зазвичай, виробники алкогольної продукції мають власні подрібнюючі потужності, тому для них розмір крупи не має принципового значення.

ПРОДУКЦІЯ

# Кормові кукурузяні висівки

---



## I-го ґатунку

Кормові висівки з високими показниками жирів (>12%) та харчовою цінністю набагато вищою ніж у цільного зерна кукурудзи – це подрібнена в порошок суміш зародиша та оболонки кукурудзяних зерен, які вже на першому етапі нашого виробництва відокремлюються від зернистої частини кукурудзи (ендосперм), що дає нам можливість отримувати висівки з унікальними енергетичними показниками, корисними жирами, протеїнами та амінокислотами.



## II-го ґатунку

Виробляються з оболонок кукурудзи, з домішками мучнистої частини зерна кукурудзи, тощо.

Кормові висівки II ґатунку ТМ MealWorld використовуються, як кормова сировина для худоби, птиці, риб.

# Буровий та ливарний реагент

---



## Крохмаломісткий реагент

Крохмаль холодного набрякання, який використовується в ливарному виробництві в якості технологічної добавки до піщано-глинистих формувальних сумішей для виробництва виливків в сирих формах та при бурінні свердловин.

# Контактна інформація

---

## Виробництво

Україна, м. Черкаси  
вул. Максима Залізняка, 138/8

+38 0472 71 16 68  
+38 067 185 12 68  
+38 067 470 06 05

[mealworldllc@gmail.com](mailto:mealworldllc@gmail.com)

## Представництво

Україна, м. Харків  
ул. Польова 67

+38 050 631 57 24  
+38 067 608 55 71

[mealworld.com.ua](http://mealworld.com.ua)

