

ГРУППА КОМПАНИЙ КОНСТАНТА
НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ



**ГТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОХЛАЖДЕННОГО МЯСА**

о Компании

Компания КОНСТАНТА является разработчиком и производителем собственной линейки комплексных пищевых добавок и технологических вспомогательных средств.

Главное направление деятельности компании – это разработка новых способов противодействия развитию вредоносных микроорганизмов в продуктах питания (бактерий, в том числе группы кишечной палочки, грибов, вирусов, разных видов плесени и др.).

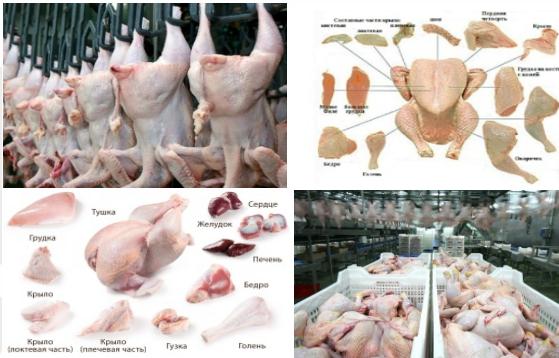
В основе всех добавок лежит инновационная технология модификации натурального целлюлозного волокна с приобретением антимикробных свойств. Эффективность добавок основана не на химическом, а на физическом воздействии на вредные микроорганизмы. Заряженное волокно связывается с патогенной микрофлорой и блокирует ее процессы питания, дыхания и размножения. Таким образом, развитие микроорганизмов угнетается и сроки годности продукции значительно возрастают.

Добавки не имеют аналогов и адаптированы под задачи мясоперерабатывающих производств, производителей и поставщиков охлажденного мяса. Основные свойства – продление сроков годности готовой продукции и предотвращение окисления жиров.

Добавки не содержат токсичных компонентов, канцерогенов, антибиотиков, генномодифицированных организмов, консервантов, не влияют на органолептику, сохраняя продукцию экологически чистой и безопасной для человека.

УВЕЛИЧЕНИЕ СРОКОВ ГОДНОСТИ ПРОДУКЦИИ БЕЗ СТАНДАРТНЫХ АНТИБИОТИКОВ, КОНСЕРВАНТОВ И ДРУГИХ ХИМИЧЕСКИХ ПРЕПАРАТОВ

ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО И СУБПРОДУКТЫ ИЗ ПТИЦЫ



ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО И СУБПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ



Комплексная пищевая добавка «Дезтин Плюс» (средство для внешней обработки охлажденного сырья)

Средство для внешней обработки «Дезтин Плюс» разработано специально для применения в пищевых производствах для борьбы с широким спектром бактерий, плесени и других патогенных микроорганизмов, которые могут значительно повлиять на безопасность производства и готовой продукции. Средство представляет собой концентрированный антимикробный препарат, усиленный антиоксидантными компонентами, проявляющий высокую активность в отношении грамоположительных и грамоотрицательных микроорганизмов, а также грибов и вирусов (в том числе антибиотикоустойчивых штаммов). В состав добавки вместе с целлюлозным волокном введена лимонная кислота как мощный антиоксидант, противодействующий развитию автолиза жиров.

Охлажденное мясо и полуфабрикаты из птицы

При обработке комплексной пищевой добавкой «Дезтин Плюс» получены следующие результаты:
тушка бройлера - 14 суток при $t = 0\text{--}3^\circ\text{C}$
полуфабрикаты из курицы - 14 суток при $t = 0\text{--}3^\circ\text{C}$

Охлажденное мясо и полуфабрикаты из говядины и свинины

При обработке комплексной пищевой добавкой «Дезтин Плюс» получены следующие результаты:
говяжьи полутушки - 14 суток при $t = 0\text{--}3^\circ\text{C}$
полуфабрикаты из говядины - 14 суток при $t = 0\text{--}3^\circ\text{C}$

СОСТАВ: вода, модифицированные целлюлозные волокна, лимонная кислота, соль йодированная.

ФАСОВКА: 1кг / 5кг / 10кг / 25кг



Применение добавки «Дезтин Плюс»

Способ обработки	Характеристики
Спрей-камера Спрей-кабинет	При размере фракции 1,2-5 мкм, расход 40 мл раствора на одну форсунку в минуту или 2,5 л рабочего раствора в час.
Мелкодисперсное орошение: -технического пульверизатора -мойки высокого давления (пример Керхер) -добавление в воду для душирования	Расход зависит от способа обработки. Рабочий раствор может использоваться в «закрытых» рабочих системах и применяться в течение одной системы.
Окунание	Рабочий раствор может использоваться в «закрытых» рабочих системах и применяться в течение одной смены.



Комплексная пищевая добавка «Дезтин»

В технологическом цикле пищевых производств важно поддерживать достаточный санитарный уровень, чтобы избежать повторного переноса патогенной микрофлоры с поверхностей рабочих помещений на конечный продукт, что напрямую влияет на его микробиологическую чистоту и сроки годности.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	МЕТОД ПРИМЕНЕНИЯ и ДОЗИРОВКА
Обработка оборудования (куттеры, машины для нарезки, инъекторы, массажеры, льдогенераторы, холодильные камеры,стыки и уплотнители дверей, конвейеры, упаковочные линии и т.д.), инструмента, помещений и боксов	Для борьбы с внешним переносом патогенной микрофлоры на готовый продукт, проводится промывка раствором концентрата в пропорции 1:50 (1кг концентрата на 50 л воды) после всех этапов мойки стандартными средствами и каустиками. Нанесенный раствор с обработанной поверхности не смывать.
Обработка воздуха, поверхностей, соприкасающихся с продуктом, тары, упаковки, лотков, трубопроводов и технологических стыков	Мелкодисперсная обработка раствором концентрата в пропорции 1:50 (1кг концентрата на 50 л воды)
Перчатки и инструмент сотрудников, задействованных в производственном цикле	Обработка рук, перчаток и инструментов персонала раствором концентрата в пропорции 1:50 (1 кг концентрата на 50 л воды)
Обеззараживание воды в технологическом процессе	Добавление в резервуары с водой в пропорции 1 кг концентрата на 20 тонн воды

СОСТАВ: вода, модифицированные целлюлозные волокна, соль йодированная.
ФАСОВКА: 1 кг / 5 кг / 10 кг / 25 кг



Применение добавки «Дезтин»

Способ обработки	Характеристики
Холодный туман (генератор или камеры холодного тумана)	При размере фракции 5 – 10 микрон, расход 50 мл раствора на 1м ³ помещений. Нет необходимости в достижении появления капель на поверхностях.
Мелкодисперсное орошение	Орошение из: -технического пульверизатора -мойки высокого давления (пример Керхер) -добавление в воду для душирования
Окунание	Рабочий раствор может использоваться в «закрытых» рабочих системах и применяться в течение одной смены.
Обеззараживание питьевой / технологической воды	Обеззараживание питьевой /технологической воды: 1 кг концентрата на 25 – 30 т воды.



Преимущества наших добавок

1

Эффективность при охлаждении и нагреве
(от - 20°C до + 180°C)

2

Не антибиотики или ферментные препараты, не содержат ГМО, безвредны для людей и животных, выводятся из ЖКТ в течении 24 часов

3

Не определяются стандартными способами микробиологического анализа, позволяя сохранить «чистоту» этикетки продукта

4

КПД «Дезтин Плюс» образует на поверхности наноразмерную полимерную пленку, блокирующую развитие микроорганизмов, засчет чего обладает пролонгированным эффектом. Не требует смыва с поверхности. Взаимодействие модифицированного целлюлозного волокна и лимонной кислоты позволяет повысить эффективность

5

КПД «Дезтин» образует на поверхности наноразмерную полимерную пленку, блокирующую развитие микроорганизмов, засчет чего обладает пролонгированным эффектом. Не требует смыва с поверхности. При обработке помещений и оборудования антимикробное свойство сохраняется от 36 часов до 7 суток, при значительном физическом воздействии – в течении одной смены или 8 часов

6

Являются разработкой Российских ученых и помогают производителям следовать политике импортозамещения





ГРУППА КОМПАНИЙ
КОНСТАНТА
НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ

Контактный телефон: 8 800 250 9291
(бесплатный, многоканальный)

Сайт: www.gk-konstanta.ru
www.gk-konstanta.com

