

ГРУППА КОМПАНИЙ КОНСТАНТА

НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ



ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ

Sk
СКОЛКОВО

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 рыбоперерабатывающих производств. 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

ИКРА ЛОСОСЕВЫХ
ВИДОВ РЫБ



РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ
И ПРЕСЕРВЫ



ОХЛАЖДЕННАЯ РЫБА
И МОРЕПРОДУКТЫ



КОПЧЕНАЯ РЫБА
И МОРЕПРОДУКТЫ



ПОЛУФАБРИКАТЫ
ИЗ РЫБЫ



СНЕКОВАЯ ПРОДУКЦИЯ
ИЗ РЫБЫ



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

| Продукт | Задача | Дозировка |
|---|--|---|
| Сырая охлажденная рыба и рыбная разделка, полуфабрикаты, (кром красных видов рыб), морепродукты | Противодействие развитию патогенной микрофлоры и замена импортных консервантов | Орошение / Окунание / Мелкодисперсная обработка раствором концентрата в пропорции 1:100 (1 кг концентрата на 100 л воды). |
| Икра лососевых видов рыб | Противодействие развитию патогенной микрофлоры и замена импортных консервантов | Промывка икры раствором концентрата перед посолом в пропорции от 1:50 до 1:100 (1 кг концентрата на 50 - 100 л воды). |



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

ФАСОВКА: 1кг / 5кг / 10кг / 25кг

Комплексная пищевая добавка «Дезтин»

| Продукт | Задача | Дозировка |
|---|--|--|
| Сырьевая охлажденная рыба и рыбная разделка, полуфабрикаты (красные виды рыб) | Противодействие развитию патогенной микрофлоры и замена импортных консервантов | Орошение / Окувание / Мелкодисперсная обработка раствором концентрата в пропорции 1:50 (1 кг концентрата на 50 л воды). |
| Обеззараживание воды в технологическом процессе | Занесение микрофлоры с водой из скважины | Внесение концентрата в резервуар с водой в пропорции 1 кг концентрата на 20 тн воды |
| Обработка упаковочных материалов и лотков, оборудования, рабочих поверхностей, помещений, перчаток и рабочего инвентаря | Противодействие внешнему переносу патогенной микрофлоры на готовый продукт | Орошение / Окувание / Холодный туман / Мелкодисперсная обработка раствором концентрата в пропорции 1:50 (1кг концентрата на 50 л воды) |
| Лед для охлажденной продукции при хранении на рыболовеческих судах, при транспортировке и выкладке на прилавке магазина | Противодействие развитию патогенной микрофлоры | Внесение концентрата в резервуар с водой перед генерацией в пропорции 1 кг на 10 тн воды |
| Морепродукты отварные (гребешки, креветки, мидии, кальмары и др.) | Противодействие развитию патогенной микрофлоры и замена импортных консервантов | Добавление в рассол при варке морепродуктов из расчета 1 кг концентрата на 0,5 - 1 тн рассола |



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

Комплексная пищевая добавка «Константа МИКС» (концентрат)

«Константа МИКС» используется как универсальный антимикробный препарат. Основным действующим веществом добавки «Константа МИКС» являются модифицированные целлюлозные волокна дополненные комплексом антиоксидантов и регуляторов кислотности

| ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ | МЕТОД ПРИМЕНЕНИЯ и ДОЗИРОВКА |
|--|---|
| <p>Рыба и морепродукты холодного и горячего копчения, рыбные полуфабрикаты, рыба вяленая и солёная, готовые блюда из рыбы и морепродуктов</p> | <p>Добавление в объем для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении в пропорции 2-3 г на 1 кг фарш-массы при куттеровании (не менее 20 минут).</p> |
| <p>Пресервы и консервы из рыбы и морепродуктов</p> | <p>Добавление в объем для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении в пропорции, в пропорции 1,5-2 г на 1 кг фарш-массы при куттеровании (не менее 20 минут).</p> |
| <p>Икра</p> | <p>Добавление в смесь солей и специй при посоле для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении в пропорции 1,5-2 г на 1 кг готового продукта.</p> |

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



Преимущества наших добавок

- 1** Эффективность при охлаждении и нагреве (от - 20°C до + 180°C).
- 2** Не антибиотики или ферментные препараты, безвредны для людей и животных, выводятся из ЖКТ в течение 24 часов.
- 3** Не определяются стандартными способами микробиологического анализа, позволяя сохранить "чистоту" этикетки продукта.
- 4** КПД «Дезтин» образует на поверхности наноразмерную полимерную пленку, блокирующую развитие микроорганизмов, за счет 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 течение одной смены или 8 часов.
- 5** Предварительная обработка сырьевой рыбы перед посолом и сушкой, сокращает использование антимикробных компонентов.
- 6** Промывка сырьевой икры раствором «Дезтин Плюс» уничтожает дрожжи и плесень, снижает показатели КМАФАнМ по Регламенту на 2 порядка ниже допустимого порога.
- 7** 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

Sk
СКОЛКОВО