

# ГРУППА КОМПАНИЙ КОНСТАНТА

## НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ



**ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ**  
**ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА САЛАТОВ И**  
**ГОТОВЫХ ВТОРЫХ БЛЮД**

**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 производств салатов и кулинарии. Основные свойства – продление сроков годности готовой продукции.

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**

### САЛАТЫ



### ГОТОВЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА



### НЕ ГОТОВЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА



## Комплексная пищевая добавка «Константа» (концентрат)

Основное действие добавки - бактериоцидное и бактериостатическое на широкий спектр патогенных микроорганизмов. Добавка не содержит летучих компонентов, хорошо растворима в воде, не теряет активность в белковых и жировых средах. Добавка не угнетает используемые в процессе приготовления блюда микроорганизмы (например, молочнокислые бактерии в квашеной капусте). Добавка вносится в объем продукта и не применяется для внешней обработки. Данная добавка абсолютно безопасна, не обладает цито- и эмбриотоксичностью, не оказывает раздражающего и сенсибилизирующего действия.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	МЕТОД ПРИМЕНЕНИЯ и ДОЗИРОВКА
<p align="center"><b>САЛАТЫ, СОУСЫ и МАРИНАДЫ для ВТОРЫХ БЛЮД</b></p>	<p>Необходимый объем добавки для массы продукта вылить из заводской тары в другую небольшую емкость, растворить в двух - трех объемах воды. Оптимальная концентрация добавки составляет 1 - 3 г на 1 кг готовой продукции, при этом должна соблюдаться концентрация компонентов в 1 кг готовой продукции, не превышающая требований действующих технических регламентов (ТР ТС 029/2012, пр. 8, 18). Необходимо тщательное перемешивание, т.к. неравномерное распределение добавки в продукте ведет к низкой ее эффективности.</p>

**СОСТАВ:** вода, пищевые волокна, поваренная 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 натуральные пищевые волокна, дополненные комплексом натуральных антиоксидантов и регуляторов кислотности, что дополнительно дает защиту от перекисного окисления. «Константа Микс» вносится в объем продукта, не применяется во внешней обработке. Данная добавка абсолютно безопасна, не обладает цито- и эмбриотоксичностью, не оказывает раздражающего и сенсибилизирующего действия.

### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

**САЛАТЫ,  
СОУСЫ и МАРИНАДЫ  
для ВТОРЫХ БЛЮД**

### МЕТОД ПРИМЕНЕНИЯ и ДОЗИРОВКА

2 - 3 г «Константа Микс» на 1 кг готового продукта (вносится в жидкую фракцию майонеза / заправки / кетчупа и др., а затем перемешивается с основным составом).  
Необходимо тщательное перемешивание, т.к. неравномерное распределение добавки в продукте ведет к низкой ее эффективности.



**СОСТАВ:** вода, пищевые волокна, поваренная соль йодированная, уксусная кислота, лимонная кислота, аскорбиновая кислота.  
**ФАСОВКА:** 1кг / 5 кг/ 10 кг / 25 кг

## Комплексная пищевая добавка «Дезтин»

В кулинарии важно поддерживать достаточный санитарный уровень, чтобы избежать повторного переноса патогенной микрофлоры с поверхностей рабочих помещений на конечный продукт, что напрямую влияет на микробиологическую чистоту и сроки годности. Для этих целей можно использовать «Дезтин». Основное действие добавки - бактерицидное и бактериостатическое на широкий спектр патогенных микроорганизмов главным образом за счет образования наноразмерной пленки. Данная добавка абсолютно безопасна, не обладает цито- и эмбриотоксичностью, не оказывает раздражающего и сенсибилизирующего действия.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	МЕТОД ПРИМЕНЕНИЯ и ДОЗИРОВКА
<b>ОБОРУДОВАНИЕ, РАБОЧИЙ ИНСТРУМЕНТ и ИНВЕНТАРЬ, КУЛИНАРНЫЕ ЦЕХА, ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ, БОКСЫ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ</b>	Для борьбы с внешним переносом патогенной микрофлоры на готовый продукт, проводится мелкодисперсная обработка раствором концентрата в пропорции 1 :50 (1 кг концентрата на 50 л воды). Нанесенный раствор с обработанной поверхности не смывать.



**СОСТАВ:** вода, пищевые волокна, поваренная соль йодированная.

**ФАСОВКА:** 1 кг / 5 кг / 10 кг / 25 кг

## Технологическое вспомогательное средство «САЛЮС»

Универсальное высокоэффективное, экологически чистое средство для борьбы с патогенными микроорганизмами. В основе лежат инновационная технология модификации натурального целлюлозного волокна с приобретением антимикробных свойств и полимерный компонент ПДДА, которые в комплексе обеспечивают эффективную борьбу с микрофлорой.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	МЕТОД ПРИМЕНЕНИЯ и ДОЗИРОВКА
<b>ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ, ХОЛОДИЛЬНЫЕ И ТЕПЛОВЫЕ ВИТРИНЫ, ПРИЛАВКИ И БОНЕТЫ, КОНДИЦИОНЕРЫ И СПЛИТ-СИСТЕМЫ</b>	<p>Обработка поверхностей, соприкасающихся с готовой продукцией, труднодоступных мест и критических точек:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- места стыков, швы и поддоны в витринах, бонетах и прилавках;</li><li>- уплотнители шкафов и камер;</li><li>- радиаторы, крыльчатки лопастей кондиционеров и сплит-систем;</li></ul> <p>после стандартных процедур мойки готовым раствором методом распыления.</p> <p>После распыления средство не вытирать с обработанной поверхности и не смывать водой.</p>

справка: ПДДА -полидиметилдиаллилалламмоний хлорид.  
Используется в качестве коагулянта в технологии очистки питьевой воды.  
Данное вещество абсолютно безопасно, не обладает цито- и эмбриотоксичностью, не оказывает раздражающего и сенсибилизирующего действия.

**СОСТАВ:** вода, модифицированные целлюлозные волокна, соль йодированная, ПДДА.

**ФАСОВКА:** 1 кг / 5 кг / 10 кг / 25 кг





## Преимущества применения

- 1** Являются разработкой Российских ученых и помогают Производителям следовать политике импортозамещения
- 2** Сотрудники не контактируют со спиртами, щелочами, кислотами, ПАВами.
- 3** Противодействие развитию в объеме и на поверхности изделий (в массе готового салата, гарнира, соуса и др.) бактерий, в том числе бактерий группы кишечной палочки, грибов, вирусов и как следствие - предотвращение порчи от обсеменения
- 4** Продление срока годности готовой продукции (в 2 раза относительно стандартных сроков в зависимости от вида продукции, в том числе и после вскрытия упаковки) и как следствие - сокращение объемов возврата и порчи.
- 5** Действует в широком температурном диапазоне (от  $-20^{\circ}$  до  $+180^{\circ}\text{C}$ )
- 6** Экологически чистые добавки: не содержат антибиотики, ферменты, канцерогены, токсичные вещества, ГМО. Безвредны для человека и животных, выводятся из организма в течение 24 часов.
- 7** Поддержание микробиологической чистоты и упрощение систематического контроля за поверхностями в помещениях для сотрудников и в торговых залах.





# ГРУППА КОМПАНИЙ **КОНСТАНТА**

**НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ**

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

**Сайт: [www.gk-konstanta.ru](http://www.gk-konstanta.ru)**  
**[www.gk-konstanta.com](http://www.gk-konstanta.com)**

**Sk**  
**СКОЛКОВО**