

ГРУППА КОМПАНИЙ КОНСТАНТА

НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ



**ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ПРОИЗВОДСТВ
И ПЕКАРЕН**

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 antimicrobial 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 кондитерских производств и пекарен. 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**

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, КРЕМЫ И ПРОПИТКИ



ХЛЕБУБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И ВЫПЕЧКА



Комплексная пищевая добавка «Константа» (концентрат)

Бактерицидное и бактериостатическое действие добавки на широкий спектр патогенных микроорганизмов. Добавка не содержит летучих компонентов, хорошо растворима в воде, сохраняет активность в белковых и жировых средах.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	МЕТОД ПРИМЕНЕНИЯ и ДОЗИРОВКА
<p>Печенье, пряники, вафли, коржи, конфитюр, зефир, восточные сладости</p>	<p>Добавление в тесто для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении в пропорции 1-2 г на 1 кг готового продукта на стадии смешивания ингредиентов</p>
<p>Кремы, джемы, повидла, подварки, пропитки</p>	<p>Добавление в объем для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении в пропорции, в пропорции 1-2 г на 1 кг продукта при варке или смешивании компонентов начинки</p>
<p>Хлебобулочные изделия, выпечка (пироги, пирожки, расстегаи и т.п.)</p>	<p>Добавление в тесто и начинку для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении в пропорции 1-2 г на 1 кг готового продукта на стадии смешивания ингредиентов</p>



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>Печенье, пряники, вафли, коржи, конфитюр, зефир, восточные сладости</p>	<p>Добавление в тесто для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении в пропорции 1-3 г на 1 кг готового продукта на стадии смешивания ингредиентов.</p>
<p>Крема, джемы, повидла, подварки, пропитки</p>	<p>Добавление в объем для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении в пропорции 1-3 г на 1 кг продукта при варке или смешивании компонентов начинки</p>
<p>Хлебобулочные изделия, выпечка(пироги, пирожки, расстегаи и т.п.)</p>	<p>Добавление в тесто и начинку для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении в пропорции 1-3 г на 1 кг готового продукта на стадии смешивания ингредиентов</p>



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

ФАСОВКА: 1кг / 5 кг/ 10 кг / 25 кг

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.

Продукт	Задача	Дозировка
Обработка оборудования, помещений, боксов (камеры для расстойки, тестомесы, машины для нарезки, тестоотсадочные линии, холодильные камеры, стыки, уплотнители дверей, конвейеры, упаковочные линии т.д.)	Противодействие внешнему переносу патогенной микрофлоры на готовый продукт	Холодный туман или Мелкодисперсное орошение раствором концентрата в пропорции 1: 50 (1 кг концентрата на 50 л воды)
Обработка поверхностей, соприкасающихся с продуктом в тех. процессе (например, перчатки сотрудников, задействованных в ручной сортировке)	Противодействие внешнему переносу патогенной микрофлоры на готовый продукт	Окунание в растворе концентрата в пропорции 1:50 (1 кг концентрата на 50 л воды)
Обеззараживание питьевой или технологической воды	Противодействие патогенной микрофлоры	Добавление в резервуар с водой в пропорции 1 л концентрата на 20 тн воды



СОСТАВ: вода, модифицированные целлюлозные волокна, соль йодированная.

ФАСОВКА: 1 кг / 5 кг / 10 кг / 25 кг



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