



ГРУППА КОМПАНИЙ
«КОНСТАНТА»

НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ

**ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ
РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ**

Sk
СКОЛКОВО

О компании

Группа компаний "Константа" является разработчиком собственной линейки антимикробных продуктов «Константа» и «Дезтин».

Главное направление деятельности компании – **разработка новых способов противодействия развитию вредоносных микроорганизмов** в продуктах питания (бактерии, в том числе группы кишечной палочки, грибы, вирусы, разные виды плесени и др.).

Основное действующее вещество продуктов – **модифицированные целлюлозные волокна**. 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.

Добавки имеют четко отработанный механизм отбора целей, что позволяет им быть полностью безопасными для человека. Таким образом, продукция является эффективной альтернативой стандартным антибиотикам, консервантам и другим химическим препаратам, оставаясь экологически чистой.

Добавки позволяют решать задачи борьбы с патогенами как поверхности, так и внутри продукта, в зависимости от очага их появления.

УВЕЛИЧЕНИЕ СРОКОВ ГОДНОСТИ ПРОДУКЦИИ БЕЗ АНТИБИОТИКОВ, БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ

ПАСТЕРИЗОВАННОЕ МОЛОКО ОХЛАЖДЕННАЯ ПТИЦА



до 16 суток



до 15 суток

КРАСНАЯ ИКРА ОХЛ.



до 120 суток

ЖИВОЕ ПИВО, КВАС



до 60 суток

СЫРОВАЛЕННЫЕ КОЛБАСЫ



до 270 суток*

СЫР ТВЕРДЫЙ



до 180 суток*

* без образования плесени на поверхности

Комплексная пищевая добавка (концентрат) Средство для обработки «Дезтин Плюс»

Продукт	Задача	Дозировка	Стоимость
Кусковые рыбные полуфабрикаты, сырая рыба и рыбная разделка др.	Противодействие развитию патогенной микрофлоры, автолизу жиров и появлению неприятного запаха	Мелкодисперсное орошение \ аэрозольная обработка раствором концентрата в пропорции 1:100 (1 кг концентрата на 100 л воды).	от 0,2 руб. на рыбу
Икра лососевых рыб сырьевая	Снижение обсеменения сырьевой икры перед посолом	Промывка икры раствором от 1:50 до 1:100 (1-2 кг концентрата на 100 л воды).	от 1 руб. на 1 кг икры



**Комплексная пищевая добавка (концентрат)
Средство для обработки «Дезтин»**

Продукт	Задача	Дозировка	Стоимость
Пресервы рыбные	Торможение развития патогенной микрофлоры в тузлуке при засолке	Добавление в тузлук, используемый для засолки рыбы из расчета 1 л добавки на 1000 - 2000 л тузлука	от 0,3 руб. на 1 кг готового продукта
Морепродукты отварные (гребешки, креветки, мидии, кальмары и др.)	Торможение развития патогенной микрофлоры в рассоле при варке	Добавление в рассол при варке морепродуктов из расчета 1 л добавки на 500 - 1000 л рассола	от 0,5 руб. на 1 кг готового продукта
Обработка упаковочных материалов для копченых, соленых, вяленых рыбных деликатесов и полуфабрикатов (лотков, пакетов, пленки, салфеток, вкладышей и др.)	Предотвращение внешнего переноса патогенной микрофлоры на готовый продукт, продление сроков хранения	Мелкодисперсное орошение \ холодный туман раствором 1:100 (1 л концентрата на 100 л воды)	0,3 руб. на 1 кв. м.



Почему именно «Дезтин»:

- 1** добавка не используется в объеме продукта, только на поверхности, стойкий эффект от однократного орошения \ окунания;
- 2** пищевая добавка, не является дезинфектантом \ антисептиком;
- 3** экологически чистый продукт, не антибиотик или ферментный препарат, безвреден для людей и животных;
- 4** не является аналогом зарубежных средств, российская разработка;
- 5** низкая стоимость применения в пересчете на 1 кг продукта \ 1 кв. м. упаковки или оборудования;
- 6** образует на поверхности продукта наноразмерную полимерную пленку, блокирующую развитие микроорганизмов, за счет чего обладает пролонгированным эффектом;
- 7** эффективна при охлаждении и нагреве (от - 20°C до + 180°C).

Применение "Дезтин" (концентрат)

Способ обработки	Характеристики	Стоимость
Холодный туман (генератор ХТ, камеры ХТ)	<p>При размере фракции 5-10 микрон, расход 50 мл раствора на 1 куб. м помещений (объем помещений рассчитывается как произведение длины, ширины и высоты помещения \ камеры).</p> <p>Нет необходимости достигать появления капель на поверхности. Возможно использование в циклической промывке оборудования.</p>	3 руб. на 1 куб. м помещений
Орошение	Орошение из технического пульверизатора \ керхера \ добавление в воду для душирования.	от 0,2 руб. на 1 кг продукции
Окунание цельной рыбы (семга, лосось, стерлядь)	На поверхности одной рыбной тушки – около 5-12 мл раствора. Рабочий раствор может использоваться в «закрытых» рабочих системах и применяться в течение одной смены.	от 0,2 руб. на рыбу
Обеззараживание питьевой / технологической воды	Для обеззараживания питьевой или технологической воды: 1 кг концентрата на 25-30 т воды	от 120 руб. на 1 тонну
Добавление в лед для транспортировки	<p>Предотвращение переноса патогенной микрофлоры с сырья в пресервы и переработку, увеличение сроков сохранности охлажденной рыбы во время перевозки и при хранении на открытом прилавке.</p> <p>Для добавления в лед - 1 кг концентрата на 10 000 л воды для льда.</p>	от 0,2 руб. за 1 кг льда



Комплексная пищевая добавка «Константа МИКС» (концентрат)

«Константа МИКС» предназначена как базовый антимикробный препарат при производстве изделий из рыбы (для посола, сушки и вяления).

Основным действующим веществом добавки «Константа МИКС» являются модифицированные целлюлозные волокна, дополненные комплексом антиоксидантов и регуляторов кислотности.

Продукт хорошо зарекомендовал себя при:

- посоле икры лососевых рыб (добавление в икру после промывки раствором «Дезтин Плюс»);
- мариновке рыбы в тузлуке (добавление в рассол вместе со специями);
- посоле рыбы перед вялением и копчением (добавление в маринад);
- добавление в крабовые палочки и готовые закуски, в том числе заливные (добавление фаршевую массу перед термообработкой).

Продукт	Задача	Дозировка	Стоимость
Добавление в икру лососевых рыб при посоле	Противодействие развитию патогенной микрофлоры в объеме продукта. Замена иностранных консервантов	Добавление при перемешивании 2-3 г на 1 кг готовой икры вместе со специями.	от 2,5 руб. на 1 кг.
Добавление в пресервы рыбные при посоле		Внесение в объем 1,5-2 г на 1 кг продукта.	от 1,75 руб. на 1 кг.
Рыба х\к и г\к, вяленая, солёная, жареная (при посоле в тузлуке), консервы		Добавление 1,5-2 г на 1 кг готовой рыбы при засолке вместе со всеми специями для тузлука.	от 1,75 руб. за 1 кг.



Методы контроля обсемененности. Экспресс-тесты «Биоконтроль»

Средства линейки «Дезтин» позволяют обеспечить микробиологическую чистоту на производстве. Вопрос внутреннего санитарного контроля можно решить с минимальными усилиями и затратами.

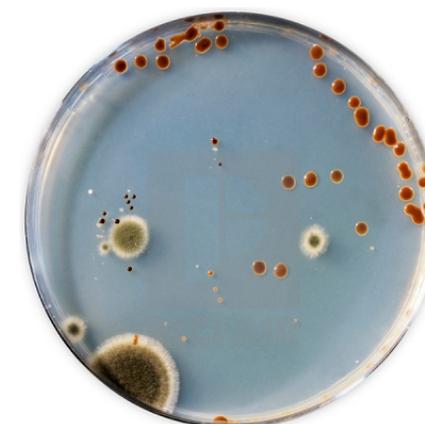
Не у каждого пищевого предприятия есть возможность создать и поддерживать собственную лабораторию, нести затраты на расходные материалы и работу сотрудников.

Сложившаяся мировая практика говорит об эффективном применении для задачи контроля чистоты смывов и проб из объема продукта с помощью специальных готовых слайдов с питательной средой отечественного производства «Биоконтроль».

Метод «отпечатка» позволяет быстро взять пробу на ОМЧ, грибы, дрожжи, кишечную палочку и др. патогенную флору.

Преимущества использования тестов «Биоконтроль»:

- Результат за 24 часа без специального оборудования.
- Экономичный метод испытаний (от 180 руб. за два исследования).
- Удобство использования на поверхностях (смывы) и в объеме продукта.





ГРУППА КОМПАНИЙ
«КОНСТАНТА»

НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ

ООО Управляющая компания «Константа»

Саратовский р-н, пос. Зоринский,
ул. Дорожная 1а,

Тел: 8-800-250-57-24

Сайт: www.константа.su

E-mail: konstanta.sales@mail.ru

