

ГРУППА КОМПАНИЙ
«КОНСТАНТА»

НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ

**ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ПИВОВАРЕННЫХ КОМПАНИЙ
И ПРОИЗВОДСТВА КВАСА**

Sk
СКОЛКОВО

О компании

Группа компаний «Константа» является разработчиком и производителем собственных линеек антимикробных добавок «Константа» и «Дезтин».

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

Основное действующее вещество продуктов – **модифицированное целлюлозное волокно**. Эффективность добавок основана не на химическом, а на физическом воздействии на вредные микроорганизмы. Заряженное волокно связывается с патогенной микрофлорой и блокирует процессы ее питания, дыхания и размножения.

Добавки имеют четко отработанный механизм отбора целей, что позволяет им быть полностью безопасными для человека, а так же (в зависимости от версии препарата) – для функциональных микроорганизмов, применяемых в мясоперерабатывающих производствах. Таким образом, продукция является эффективной альтернативой стандартным антибиотикам, консервантам и др. химическим препаратам, оставаясь экологически чистой.

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

СЫРОВЯЛЕННЫЕ КОЛБАСЫ



до 270 суток*

СЫР ТВЕРДЫЙ



до 180 суток*

* без образования плесени на поверхности

Комплексная пищевая добавка «Константа» (концентрат)

Комплексная пищевая добавка для пивоваренных компаний и производства кваса «Константа» (концентрат) разработана для решения актуальных задач отрасли:

- 1) улучшения **стойкости** пива, пивных напитков, кваса после вскрытия упаковки (кеги) по сравнению со стандартными сроками хранения,
- 2) **поддержание качества** живого пива в экстремальных условиях хранения (в летние периоды),
- 3) **противодействие развитию патогенной микрофлоры** в объеме продукта,
- 4) продление **сроков годности** готовой продукции.

1	обладает эффектом осаждения (флокуляции) дрожжей при внесении в танк на этапе дображивания;
2	облегчает процесс и повышает качество фильтрации (снижает «проскок» фильтрующих систем и снижает затраты на фильтрацию);
3	позволяет отказаться от пастеризации готового продукта и сохранить «живыми» дрожжи в конечном продукте (в «спящем» состоянии);
4	повышает уровень поверхностного натяжения продукта, что позволяет отказаться от пенообразователей.

Особенность добавки состоит в том, что она **никак не влияет на хлебные и пивные дрожжи**.

Добавка «Константа» **не является антибиотиком или консервантом**; используется в минимальных дозах (0,2 г / л), **является экологически чистой натуральной полностью отечественной разработкой**.

Позволяет **сократить объемы возврата и порчи пива в торговых сетях и кафе; уменьшить время изготовления напитков за счет эффективного осаждения дрожжей и снижения времени на фильтрацию**, что важно в летний сезон.

Затраты на 1 литр готовой продукции - от 0,5 руб.



Почему именно «Константа»

- 1** добавка используется только в объеме продукта;
- 2** не является консервантом или антибиотиком, не содержит тяжелых металлов;
- 3** экологически чистый продукт, безвредна для людей и животных;
- 4** не является аналогом зарубежных средств, полностью российская разработка;
- 5** низкая стоимость применения - от 0,5 коп. на 1 л готового напитка;
- 6** эффективна при охлаждении и нагреве (от - 20°C до + 180°C);
- 7** опыт применения добавки «Константа» в объеме продукта совместно с систематической антибактериальной обработкой поверхностей на производстве (танков, трубопроводов, инструментов и др.) раствором Средства «Дезтин» позволяет получить такие результаты: 0,2 г добавки «Константа» на 1 л живого пива увеличили стойкость продукта от 10 до 35 сут. при комнатной температуре при условии ежедневного вскрытия. Контрольный образец при этом показал признаки скисания уже на 11-е сутки.

Комплексная пищевая добавка Средство для внешней обработки «Дезтин»

В технологическом цикле производства напитков важно поддерживать достаточный санитарный уровень - от этого напрямую зависит качество и срок годности конечного продукта. Поэтому предотвращение повторного переноса патогенной микрофлоры с рабочих поверхностей или сырья на конечный продукт имеет такое влияние на качество пива или кваса.

Объект	Задача	Дозировка
Обработка оборудования: емкостей, сепараторов, льдогенераторов, холодильных камер (стыки, уплотнители дверей), конвейеров, упаковочных линий, инструмента, помещений, боксов и др.	Противодействие внешнему переносу патогенной микрофлоры на готовый продукт с оборудования, тары, упаковки и др. Улучшение стойкости продукта.	Обработка раствором 1:100 (1 кг добавки на 100 л воды) холодный туман \ аэрозоль \ орошение
Обработка поверхностей, соприкасающихся с продуктом в тех. процессе, например, перчатки сотрудников		
Обеззараживание воды в техпроцессе производства		
		Добавление в резервуары с водой 1 кг Дезтина на 25-30 т воды



Почему именно «Дезтин»:

- 1** добавка используется на поверхности и не попадает в объем продукта;
- 2** не является дезинфектантом \ антисептиком, не содержит свободного хлора или НУК, поэтому не требует смывания;
- 3** экологически чистый продукт, не антибиотик или ферментный препарат, безвреден для людей и животных (можно проводить обработку в присутствии сотрудников, используя минимальные средства защиты – маска и перчатки);
- 4** не является аналогом зарубежных средств, полностью российская разработка;
- 5** низкая стоимость применения в пересчете на 1 кв.м. поверхности;
- 6** образует на поверхности продукта, тары или емкостей наноразмерную полимерную пленку, блокирующую развитие микроорганизмов, за счет чего обладает длительным эффектом;
- 7** эффективен при охлаждении и нагреве (от - 20°C до + 180°C).

Применение «Дезтин»:

Способ применения	Характеристики	Стоимость
«Холодный туман» / мелкодисперсное орошение / аэрозоль	При размере фракции 5-10 микрон - расход 50 г раствора на 1 куб. м помещений (объем помещений рассчитывается как произведение длины, ширины и высоты помещения / камеры). Нет необходимости достигать появления видимых капель на поверхности.	10-15 коп. на 1 кв. м помещений
Орошение / душирование	Орошение из технического пульверизатора / керхера / добавление в воду для душирования.	25-40 коп. на 1 кв. м помещений
Окунание отдельных разборных частей оборудования в раствор	На поверхности 1 кв. м оборудования или тары остается минимальный объем раствора. Рабочий раствор может использоваться в «закрытых» рабочих системах и применяться в течение одной смены.	5-40 коп. на 1 кв. м помещений
Обеззараживание питьевой / технологической воды из скважины	Дозировка 1 кг концентрата на 25-30 т воды	от 120 руб. на 1 тонну



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.

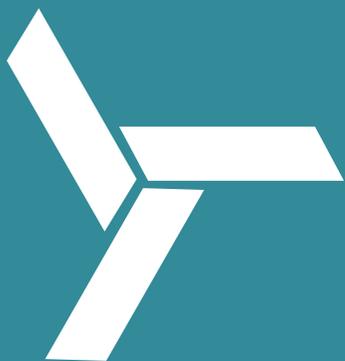
Сложившаяся мировая практика говорит об эффективном применении для задачи контроля чистоты смывов и проб из объема продукта с помощью специальных готовых слайдов с питательной средой отечественного производства **«Биоконтроль»**.

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

Sk
СКОЛКОВО