



ГРУППА КОМПАНИЙ
«КОНСТАНТА»

НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ

**ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАЙОНЕЗОВ,
СОУСОВ, ДЖЕМОВ**

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 на 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

СЫРОВЯЛЕННЫЕ КОЛБАСЫ



до 270 суток *

СЫР ТВЕРДЫЙ



до 180 суток*

* без образования плесени на поверхности

Комплексная пищевая добавка «Константа МИКС» (концентрат)

«Константа МИКС» используется как базовый антимикробный препарат при производстве майонезов и томатов, соусов на их основе, салатов и заправок к ним, а так же джемов и начинок для кондитерских изделий.

Основным действующим веществом добавки «Константа МИКС» являются модифицированные целлюлозные волокна, дополненные комплексом натуральных кислот.

Продукт	Задача	Дозировка
Майонезы, томатные пасты, горчицы и соусы на их основе	Противодействие развитию патогенной микрофлоры в объеме продукта. Замена дорогостоящих иностранных консервантов.	1,5 - 2 г на 1 кг соуса. Цена от 1,8 руб. на кг готового продукта.
Повидло, варенье, джем, начинки на их основе		1,5 - 2 г на 1 кг готового продукта. Цена от 1,8 руб. на 1 кг готового продукта
Салаты с майонезной и масляной заправкой		2-3 г добавки на 1 кг салата (смесь + заправка). Цена от 2,5 руб руб на 1 кг
Готовые вторые блюда		2-3 г добавки на 1 кг готового продукта. Цена от 2,5 руб. на 1 кг



Комплексная пищевая добавка Средство «Дезтин» (концентрат)

Срок хранения готового продукта, пороки, бомбаж, развакуум во многом зависит не только от внутренних добавок в составе, но и от санитарных условий предприятия, тары, оборудования, помещений и воздуха и др. Там, зачастую, могут находиться патогенные микроорганизмы, которые могут попасть в продукт и повлиять на его безопасность и сроки хранения. Для этого разработана пищевая добавка для внешнего применения «Дезтин», которая применяется на поверхностях, соприкасающихся с пищевой продукцией.

- 1 добавка используется на поверхности и **не влияет** на 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;
- 4 не является аналогом зарубежных средств, полностью российская разработка;
- 5 низкая стоимость применения в пересчете на 1 кв.м. помещения;
- 6 образует на поверхности тары или емкостей наноразмерную полимерную пленку, блокирующую развитие микроорганизмов;
- 7 эффективен при охлаждении и нагреве (от - 20°C до + 180°C).



Комплексная пищевая добавка
Средство «Дезтин» (концентрат)

Способ обработки поверхностей	Характеристики	Стоимость
«Холодный туман» / мелкодисперсное орошение / аэрозоль	Дозировка 1 кг концентрата на 100 л воды. 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	Орошение из технического пульверизатора / керхера (фракция более 15 микрон)	25-40 коп. на 1 кв. м
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
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» и «Константа» позволяют обеспечить микробиологическую чистоту на производстве. Вопрос внутреннего санитарного контроля можно решить с минимальными усилиями и затратами.

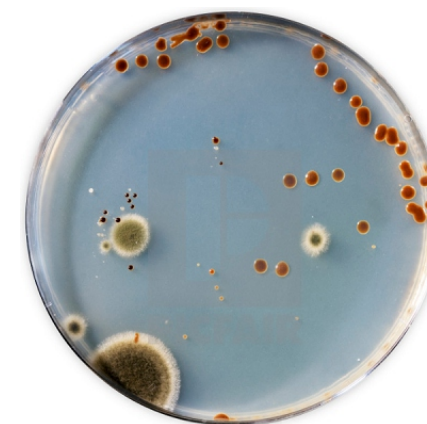
Не у каждого пищевого предприятия есть возможность создать и поддерживать собственную лабораторию, нести затраты на расходные материалы и работу сотрудников.

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 (смывах) 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

