



ГРУППА КОМПАНИЙ
«КОНСТАНТА»

НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ

**ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ПРОИЗВОДСТВ,
ПЕКАРЕН**

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 бороться 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)

Продукт	Задача	Дозировка
Печенье, пряники, вафли, коржи, конфитюр, зефир, восточные сладости	Противодействие развитию порчи продукта, продление сроков годности. Замена стандартных консервантов.	Внесение в тесто 1,5 - 3 г на 1 кг готового продукта, использовать на стадии смешивания ингредиентов
Крема, джемы, повидла, подварки, пропитки		Внесение 2-3 г на 1 кг продукта при варке или смешивании компонентов начинки
Хлебобулочные изделия, выпечка (пироги, пирожки, расстегаи и т.п.)		Внесение 1,5 - 2 г на кг начинки или теста

- 1 отказ от консервантов и антибиотиков и в составе, и на этикетке;
- 2 основной принцип действия – не химический, а физический;
- 3 безвредна для человека и животных, выводится из организма в течение 24 ч;
- 4 доказанная эффективность минимальных дозировок, экономичность и широта применения (использование в продукции эконом-сегмента);
- 5 эффективно может использоваться совместно с другими добавками линейки - «Дезтин» или «Микос» при использовании их на поверхностях.



Комплексная пищевая добавка «Константа» (концентрат)

Продукт	Задача	Дозировка
Дрожжевой хлеб и изделия из дрожжевого теста в упаковке	Противодействие развитию плесени как на поверхности, так изнутри продукта. Не влияет на активность хлебопекарных дрожжей.	В объем, 0,1-0,2 г (10-20 г на 100 кг смеси для теста), вносится на стадии смешивания ингредиентов, желательно добавлять в воду при замешивании теста. Расчет на 1 кг готового продукта.



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

Направление применения	Задача	Способ обработки
Обработка коробок, лотков, упаковки и тары перед применением	Предотвращение вторичного переноса патогенной микрофлоры на готовый продукт	Обработка раствором 1:100 мелкодисперсным орошением \ аэрозодем. Дать высохнуть
Обработка оборудования, инструмента, помещений, боксов (камеры для расстойки, тестомесы, машины для нарезки, тестоотсадочные линии, холодильные камеры, стыки, уплотнители дверей, конвейеры, упаковочные линии и т.д.)	Предотвращение вторичного переноса патогенной микрофлоры на готовый продукт	Обработка раствором 1:100 «холодным туманом» \ орошением после процедур стандартной мойки. Не смывать с поверхности, не вытирать
Обработка поверхностей, соприкасающихся с продуктом в технологическом процессе, в том числе перчатки сотрудников, задействованных в ручной сортировке	Предотвращение вторичного переноса патогенной микрофлоры на готовый продукт	Обработка раствором 1:100 «холодным туманом» \ орошением после процедур стандартной мойки. Не смывать с поверхности
Обеззараживание воды в технологическом процессе производства	Снижение уровня заражения сырья и готовой продукции	Добавление в резервуары с водой 1 кг на 25-30 тонн воды



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.

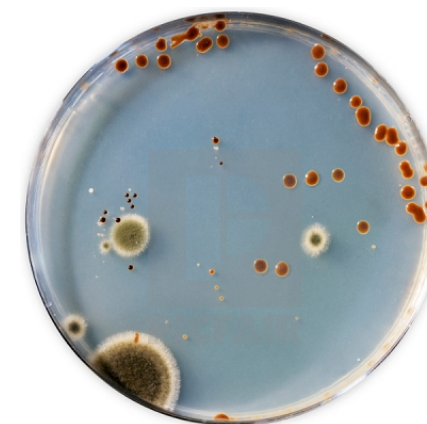
Не у каждого пищевого предприятия есть возможность создать и поддерживать собственную лабораторию, нести затраты на расходные материалы и работу сотрудников.

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 200 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.konstanta-bio.ru

E-mail: konstanta.sales@mail.ru

