



ГРУППА КОМПАНИЙ
«КОНСТАНТА»

НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ

**ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ОБРАБОТКИ ПОВЕРХНОСТИ
ОХЛАЖДЕННОГО МЯСА и ПТИЦЫ**

Sk
СКОЛКОВО

О компании

Компания "Константа" является разработчиком собственной линейки продуктов «Константа» и «Дезтин», антисептика «Протектор-БИО», средства «Салюс».

Главное направление деятельности компании – разработка новых способов **противодействия развитию вредоносных микроорганизмов в продуктах питания** (бактерий, в том числе листерии, сальмонелл, 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.

Таким образом, продукция является эффективной альтернативой стандартным антибиотикам, консервантам и др. химическим препаратам, оставаясь экологически чистой.

УВЕЛИЧЕНИЕ СРОКОВ ГОДНОСТИ ПРОДУКЦИИ БЕЗ АНТИБИОТИКОВ, БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ

ЦЕЛЬНОЕ МОЛОКО



до 10 суток

ОХЛАЖДЕННАЯ ПТИЦА



до 14 суток

КРАСНАЯ ИКРА ОХЛ.



до 90 суток

ЖИВОЕ ПИВО, КВАС



до 60 суток

СЫРОВАЛЕННЫЕ КОЛБАСЫ



до 270 суток*

СЫР ТВЕРДЫЙ



до 60 суток*

* без образования плесени на поверхности

Добавка «Дезтин Плюс» (концентрат) для обработки охлажденного мяса и птицы

Средство для внешней обработки "Дезтин Плюс" разработано специально для применения в пищевых производствах для борьбы с широким спектром бактерий, плесени и других патогенных микроорганизмов, которые могут значительно повлиять на безопасность производства и готовой продукции.

Средство представляет собой концентрированный **антимикробный препарат**, проявляющий высокую активность в отношении грамположительных, грамотрицательных микроорганизмов, а так же грибов и вирусов (в том числе антибиотикоустойчивых штаммов), **усиленный антиоксидантными компонентами**.

В состав вместе с целлюлозным волокном введена лимонная кислота как мощный антиоксидант, противодействующий развитию автолиза жиров. Использование такого состава позволяет не только добиться улучшенного эффекта в части продления сроков годности охлажденного мяса, полуфабрикатов и др., но и повысить эффективность в обоих направлениях воздействия - борьбой с патогенами и неприятным запахом.



Стоимость применения раствора «Дезтин Плюс» для мяса птицы

Способ обработки	Максимальный	Минимальный	Оптимальный
Форсунки (6 шт.)	25 мкм	15мкм	25 мкм
Расход раствора, л/час	35 - 40	25 - 28	35 - 40
Концентрация рабочего раствора	2%	1,5%	1,5%
Расход концентрата добавки, кг/час	0,7 - 0,8	0,3 - 0,4	0,5 - 0,6
Примерный расход концентрата добавки, кг/месяц	250 - 270	110 - 120	180 - 200

**Расчет приведен для линии,
перерабатывающей 6000 голов птицы в час.**

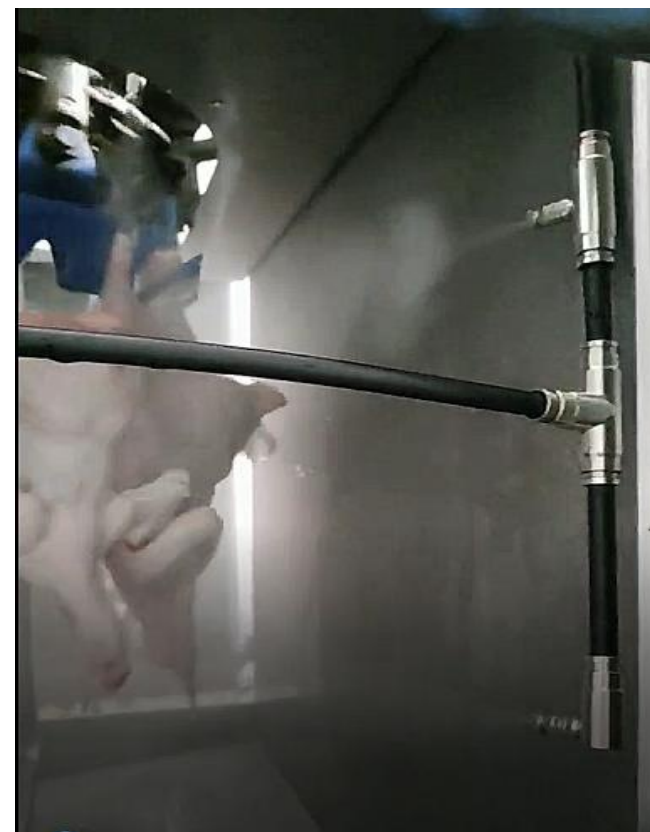
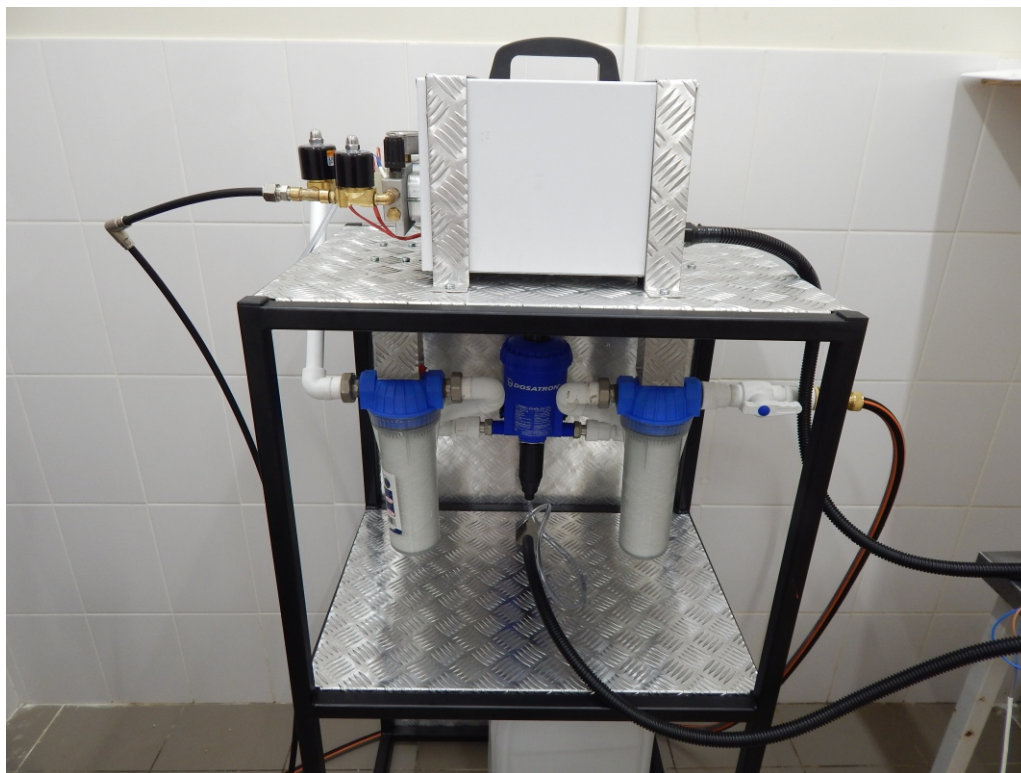


Применение «Дезтин Плюс» (концентрат)

Область применения	Рекомендации по приготовлению рабочего раствора	Дополнительные данные
Охлажденное мясо (тушка и мясо птицы в разделке), полуфабрикаты	Наружная обработка поверхности сырья и полуфабрикатов погружением, орошением или «холодным туманом» с применением раствора 1:100 - 1:150.	Возможно добавление в воду при предварительной промывке сырья. Желательно, на последнем этапе перед запуском в технологический цикл для снижения расхода раствора.
Обработка свиных и говяжьих полутушей	Для орошения готовых полутушей через форсунки после мойки проточной водой. Раствор 1:100 (10 г концентрата на 1 л воды).	Мелкодисперсное распыление позволяет обработать одну полутушу объемом раствора около 50 - 75 г.
Обработка упакованных охлажденных кусковых деликатесов и полуфабрикатов	Мелкодисперсное орошение раствором 1:100 (10 г концентрата на 1 л воды) перед упаковкой.	Возможно дополнительно обрабатывать лотки, пакеты, пленку, вкладыши раствором Дезтина 1:100, чтобы предотвратить вторичное обсеменение продукта.



Вариант оборудования для орошения



Оборудование для формирования «холодного тумана» с раствором «Дезтин плюс» с фракцией 15-25 мкр, установлен на конвейере перед разделкой

Методы контроля обсемененности. Экспресс-тесты «Биоконтроль»

Средство «Дезтин плюс» позволяет обеспечить микробиологическую чистоту на производстве. Вопрос внутреннего санитарного контроля можно решить с минимальными усилиями и затратами.

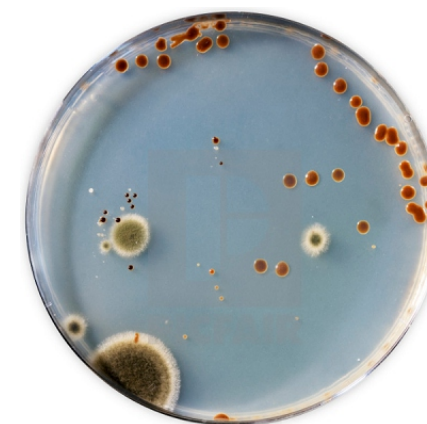
Не у каждого пищевого предприятия есть возможность создать и поддерживать собственную лабораторию, нести затраты на расходные материалы и работу сотрудников.

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 (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.konstanta-bio.ru

E-mail: konstanta.sales@mail.ru

