ГРУППА КОМПАНИЙ КОНСТАНТА

НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ

Сколково

о Компании

Компания КОНСТАНТА является разработчиком и производителем собственной линейки комплексных пищевых добавок и технологических вспомогательных средств.

Главное направление деятельности компании – это разработка новых способов противодействия развитию вредоносных микроорганизмов в продуктах питания (бактерий, в том числе группы кишечной палочки, грибов, вирусов, разных видов плесени и др.) и придание классическим продуктам дополнительных полезных свойств.

В основе всех добавок лежит инновационная технология модификации натурального целлюлозного волокна с приобретением антимикробных свойств. 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. Таким образом, развитие микроорганизмов угнетается и сроки годности продукции значительно возрастают.

Добавки не имеют аналогов и адаптированы под задачи мясоперерабатывающих производств. Основные свойства – продление сроков годности готовой продукции и предотвращение окисления жиров. Добавки имеют четко отработанный механизм отбора целей, что позволяет им быть полностью безопасными для функциональных микроорганизмов, применяемых в мясных производствах (в зависимости от версии добавки).

Добавки не содержат токсичных компонентов, канцерогенов, антибиотиков, генномодифицированных организмов, консервантов, не влияют на органолептику, сохраняя продукцию экологически чистой и безопасной для человека.

УВЕЛИЧЕНИЕ СРОКОВ ГОДНОСТИ ПРОДУКЦИИ БЕЗ СТАНДАРТНЫХ АНТИБИОТИКОВ, КОНСЕРВАНТОВ И ДРУГИХ ХИМИЧЕСКИХ ПРЕПАРАТОВ

ВАРЕНЫЕ КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ И КОЛБАСКИ

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ И КОЛБАСКИ

СЫРО-КОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ КОЛБАСЫ И КОЛБАСКИ

ФАРШИ, ПЕЛЬМЕНИ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ И ВЕТЧИНЫ, ТОПИНГИ

ХОЛОДЦЫ И ЗЕЛЬЦЫ, ПАШТЕТЫ, КОНСЕРВЫ

Сколково

Комплексная пищевая добавка «Константа» (концентрат)

Особенность добавки в специфике действия на разные группы бактерий: при угнетении развития патогенных микроорганизмов, добавка не подавляет функциональные микроорганизмы, применяемые в мясных производствах.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	МЕТОД ПРИМЕНЕНИЯ и ДОЗИРОВКА
Сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия	Добавление в объем для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении. Для лучшего смешивания добавки с массой, при куттеровании, рекомендуется растворить добавку в воде, в пропорции 1/4-1/9 и добавить в лед. Дозировка согласно тех. инструкции 1-4 г на 1кг готового продукта
Паштеты	Добавление в объем для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении. Для лучшего смешивания с массой, рекомендуется вносить на этапе куттерования. Предварительно, добавка растворяется в воде или добавляется в лед, в зависимости от технологии. Дозировка согласно тех. инструкции 1 - 2 г на 1кг готового продукта
Холодцы, зельцы, другие желированные продукты и полуфабрикаты	Добавление в объем для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении. Метод внесения и дозировка согласно тех. инструкции: 1) При варки мяса в бульоне - 1 г на 1кг состава 2) При заливке готового мяса бульоном с желатином, добавка вносится при варке желатина в пропорции 2 г на 1 л желатина. Добавка выдерживает нагрев до 180° С, поэтому желательно вносить добавку к ингредиентам до варки желатина

СОСТАВ: вода, модифицированные целлюлозные волокна, соль йодированная.
ФАСОВКА: 1 кг / 5 кг / 10 кг / 25 кг

Sk Сколково

Комплексная пищевая добавка «Константа-С» (сухая версия)

Для удобства использования в технологическом процессе разработана сухая версия добавки для продукции эконом-сегмента «Константа-С»

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	МЕТОД ПРИМЕНЕНИЯ и ДОЗИРОВКА
Фарш охл. п/ф, купаты п/ф, рубленые полуфабрикаты (котлеты, зразы и т.д.)	Добавление в объем для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении в пропорции 2-3 г на 1 кг фарш-массы при куттеровании (не менее 20 минут).
Вареные и варено-копченые колбасы и колбасные изделия	Добавление в объем для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении на этапе куттерования. Дозировка согласно тех. инструкции 2-3 г на 1 кг готового продукта.

СОСТАВ: модифицированные целлюлозные волокна, соль йодированная.
ФАСОВКА: 1 кг / 25 кг

Сколково

Комплексная пищевая добавка «Константа МИКС» (концентрат)

«Константа МИКС» используется как универсальный антимикробный препарат. Основным действующим веществом добавки «Константа МИКС» являются модифицированные целлюлозные волокна дополненные комплексом антиоксидантов и регуляторов кислотности

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	МЕТОД ПРИМЕНЕНИЯ и ДОЗИРОВКА
Фарш, в том числе охлажденные п/ф из фарша	Добавление в объем для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении в пропорции 2-3 г на 1кг фарш-массы при куттеровании (не менее 20 минут).
Вареные и варено-копченые колбасы и колбасные изделия	Добавление в объем для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении в пропорции, в пропорции 2-3 г на 1 кг фарш-массы при куттеровании (не менее 20 минут).
Деликатесы сухого посола	Добавление в смесь солей и специй при посоле для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении в пропорции 2-3 г на 1 кг готового продукта.

СОСТАВ: вода, модифицированные целлюлозные волокна, соль йодированная, уксусная кислота, лимонная кислота, аскорбиновая кислота.
ФАСОВКА: 1кг / 5 кг/ 10 кг / 25 кг

Сколково

Комплексная пищевая добавка «Дезтин»

Эффективность Комплексной пищевой добавки «Дезтин» заключается в выраженном действии в отношении всех грамотрицательных, грамположительных бактерий, патогенных грибков, плесеней, молочнокислых бактерий. «Дезтин» не является дезинфектантом или антисептиком, не содержит свободного хлора или НУК, и поэтому совершенно безопасен и не требует смыва с обработанной поверхности.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	МЕТОД ПРИМЕНЕНИЯ и ДОЗИРОВКА
Продукция в натуральной и полунатуральной (полисахаридной) оболочке, купаты	Наружная обработка поверхности продукции раствором в пропорции 1:40-50 (1кг концентрата на 40-50 л воды). Применимо для мелкодисперсного орошения и установок холодного тумана. Обработку производить в камерах охлаждения готовой продукции. Перед упаковкой не смывать / не вытирать поверхность после обработки.
Обработка оболочек и упаковки	Наружная обработка раствором или замачивание оболочки в растворе в пропорции 1:40-50 (1кг концентрата на 40-50 л воды).
Обеззараживание воды в технологическом процессе	Добавление в резервуары с водой в пропорции 1кг концентрата на 20 тонн воды
Перчатки и инструмент сотрудников, задействованных в производственном цикле	Обработка рук, перчаток и инструментов персонала раствором концентрата в пропорции 1:50 (1 кг концентрата на 50 л воды)

Sk Сколково

Комплексная пищевая добавка «Дезтин»

Комплексная пищевая добавка «Дезтин» эффективно устраняет:

- потери при вызревании сыровяленных и сырокопченых колбас;
- ослизнение колбасных изделий в МГА;
- риск обсеменения продукции после вскрытия упаковки с МГА

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	МЕТОД ПРИМЕНЕНИЯ и ДОЗИРОВКА
Обработка оборудования (куттеры, машины для нарезки, инъекторы, массажеры, льдогенераторы, холодильные камеры, стыки и уплотнители дверей, конвейеры, упаковочные линии и т.д.), инструмента, помещений и боксов	Для борьбы с внешним переносом патогенной микрофлоры на готовый продукт, проводится промывка раствором концентрата в пропорции 1:50 (1кг концентрата на 50 л воды) после всех этапов мойки стандартными средствами и каустиками. Нанесенный раствор с обработанной поверхности не смывать.
Обработка воздуха, поверхностей, соприкасающихся с продуктом, тары, упаковки, лотков, трубопроводов и технологических стыков	Мелкодисперсная обработка раствором концентрата в пропорции 1:50 (1кг концентрата на 50 л воды).

СОСТАВ: вода, модифицированные целлюлозные волокна, соль йодированная.
ФАСОВКА: 1 кг / 5 кг / 10 кг / 25 кг

Sk Сколково

Преимущества наших добавок

1	Являются разработкой Российских ученых и помогают Производителям следовать политике импортозамещения
2	КПД «Дезтин» образует на поверхности наноразмерную полимерную пленку, блокирующую развитие микроорганизмов, засчет чего обладает пролонгированным эффектом. Не требует смыва с поверхности. При обработке помещений и оборудования антимикробное свойство сохраняется от 36 часов до 7 суток, при значительном физическом воздействии - в течении одной смены или 8 часов
3	Не определяются стандартными способами микробиологического анализа, позволяя сохранить «чистоту» этикетки продукта
4	Эффективность при охлаждении и нагреве (от - 20°С до + 180°С)
5	Экологически чистые добавки, не антибиотики или ферментные препараты, не содержат ГМО, безвредны для людей и животных, выводятся из ЖКТ в течении 24 часов

Sk Сколково

ГРУППА КОМПАНИЙ

КОНСТАНТА

НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ

Контактный телефон: 8 800 250 9291
(бесплатный, многоканальный)

Сайт: www.gk-konstanta.ru
www.gk-konstanta.com

Sk Сколково