

# ГРУППА КОМПАНИЙ КОНСТАНТА

## НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ



## ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ

**Sk**  
СКОЛКОВО

## о Компании

Компания "Константа" является разработчиком собственной линейки комплексных пищевых добавок «Константа» и «Дезтин».

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.).

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 рыбоперерабатывающих производств. Основные свойства – продление сроков годности готовой продукции и предотвращения окисления жиров.

Продукция нашей компании не содержит токсичных компонентов, канцерогенов, антибиотиков, генномодифицированных организмов, консервантов, не влияет на органолептику, оставаясь экологически чистой и безопасной для человека.

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

ИКРА ЛОСОСЕВЫХ  
ВИДОВ РЫБ



РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ  
И ПРЕСЕРВЫ



ОХЛАЖДЕННАЯ РЫБА  
И МОРЕПРОДУКТЫ



КОПЧЕНАЯ РЫБА  
И МОРЕПРОДУКТЫ



ПОЛУФАБРИКАТЫ  
ИЗ РЫБЫ



СНЕКОВАЯ ПРОДУКЦИЯ  
ИЗ РЫБЫ



## Комплексная пищевая добавка «Константа fish» (концентрат)

«Константа fish» предназначена как базовый антимикробный препарат при производстве изделий из рыбы (для посола, сушки и вяления) и икры.

Основным действующим веществом добавки «Константа fish» являются модифицированные целлюлозные волокна дополненные комплексом антиоксидантов и регуляторов кислотности.

Оказывает бактериостатическое действие в отношении грамотрицательных, грамположительных бактерий, патогенных грибков и плесеней.

Продукт	Задача	Дозировка
Икра	Противодействие развитию патогенной микрофлоры и замена импортных консервантов.	Добавление в объем при смешивании в количестве 2 - 3 г на 1 кг готовой икры при посоле
Пресервы и консервы из рыбы и морепродуктов		Добавление в объем в количестве 1,5 - 2 г на 1 кг продукта при посоле
Рыба и морепродукты холодного и горячего копчения, рыбные полуфабрикаты, рыба вяленая и солёная, готовые блюда из рыбы и морепродуктов		Добавление со всеми специями в количестве 1,5 - 2 г на 1 кг готовой рыбы при засолке



**СОСТАВ:** модифицированные целлюлозные волокна, соль йодированная, лимонная кислота, аскорбиновая кислота, ацетат натрия, лактат натрия, вода.

**ФАСОВКА:** 1кг / 5кг / 10кг / 25 кг

## Комплексная пищевая добавка «Дезтин Плюс» (средство для внешней обработки охлажденного сырья)

Продукт	Задача	Дозировка
Сырая охлажденная рыба и рыбная разделка, полуфабрикаты, (кроме красных видов рыб), морепродукты	Противодействие развитию патогенной микрофлоры и замена импортных консервантов	Орошение / Окунание / Мелкодисперсная обработка раствором концентрата в пропорции 1:100 (100 г концентрата на 10 л воды).
Икра лососевых видов рыб	Противодействие развитию патогенной микрофлоры и замена импортных консервантов	Промывка икры раствором концентрата перед посолом в пропорции от 1:50 до 1:100 (100-200 концентрата на 10л воды).



**СОСТАВ:** вода, модифицированные целлюлозные волокна, лимонная кислота, соль йодированная.

**ФАСОВКА:** 1кг / 5кг / 10кг / 25кг

## Комплексная пищевая добавка «Дезтин» (средство для внешней обработки)

Продукт	Задача	Дозировка
Сырьевая охлажденная рыба и рыбная разделка, полуфабрикаты (красные виды рыб)	Противодействие развитию патогенной микрофлоры и замена импортных консервантов	Орошение / Окунание / Мелкодисперсная обработка раствором концентрата в пропорции 1:100 (100 г концентрата на 10 л воды).
Обеззараживание воды в технологическом процессе	Занесение микрофлоры с водой из скважины	Внесение концентрата в резервуар с водой в пропорции 1 л концентрата на 25 - 30 тн воды
Обработка упаковочных материалов и лотков, оборудования, рабочих поверхностей, помещений, перчаток и рабочего инвентаря	Противодействие внешнему переносу патогенной микрофлоры на готовый продукт	Орошение / Окунание / Холодный туман / Мелкодисперсная обработка раствором концентрата в пропорции 1:100 (100 г концентрата на 10 л воды)
Лед для охлажденной продукции при хранении на рыболовеческих судах, при транспортировке и выкладке на прилавке магазина	Противодействие развитию патогенной микрофлоры	Внесение концентрата в резервуар с водой перед генерацией в пропорции 1 л на 10 тн воды
Морепродукты отварные (гребешки, креветки, мидии, кальмары и др.)	Противодействие развитию патогенной микрофлоры и замена импортных консервантов	Добавление в рассол при варке морепродуктов из расчета 1 л добавки на 500 - 1000 л рассола



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

## Комплексная пищевая добавка «Константа МИКС» (концентрат)

# НОВИНКА

«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
<b>Рыба и морепродукты холодного и горячего копчения, рыбные полуфабрикаты, рыба вяленая и солёная, готовые блюда из рыбы и морепродуктов</b>	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).
<b>Пресервы и консервы из рыбы и морепродуктов</b>	Добавление в объем для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении в пропорции, в пропорции 1,5-2 г на 1 кг фарш-массы при куттеровании (не менее 20 минут).
<b>Икра</b>	Добавление в смесь солей и специй при посоле для снижения обсеменения состава и страховки от форс-мажоров при транспортировке и хранении в пропорции 1,5-2 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

## Преимущества наших добавок

- 1** Эффективность при охлаждении и нагреве (от - 20°C до + 180°C).
- 2** Не антибиотики или ферментные препараты, безвредны для людей и животных, выводятся из ЖКТ в течение 24 часов.
- 3** Не определяются стандартными способами микробиологического анализа, позволяя сохранить "чистоту" этикетки продукта.
- 4** КПД "Дезтин" образует на поверхности наноразмерную полимерную пленку, блокирующую развитие микроорганизмов, за счет 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 течение одной смены или 8 часов.
- 5** Предварительная обработка сырьевой рыбы перед посолом и сушкой, сокращает использование антимикробных компонентов.
- 6** Промывка сырьевой икры раствором «Дезтин Плюс» уничтожает дрожжи и плесень, снижает показатели КМАФАнМ по Регламенту на 2 порядка ниже допустимого порога.
- 7** Являются разработкой Российских ученых и помогают Производителям следовать политике импортозамещения.





# ГРУППА КОМПАНИЙ **КОНСТАНТА**

**НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ**

**Производство : Научно Производственное Объединение КОНСТАНТА**

**Продажа : Группа Компаний КОНСТАНТА**

**Контактный телефон: 8-800-250-3140**  
(бесплатный, многоканальный)

**Сайт: [www.poseydon-bio.ru](http://www.poseydon-bio.ru)**

**Sk**  
**СКОЛКОВО**