

# ГРУППА КОМПАНИЙ КОНСТАНТА

## НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ



## ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОХЛАЖДЕННОГО МЯСА

**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.).

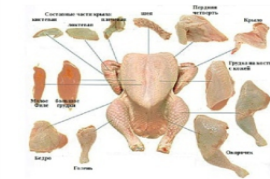
В основе всех добавок лежит инновационная технология модификации натурального целлюлозного волокна с приобретением антимикробных свойств. Эффективность добавок основана не на химическом, а на физическом воздействии на вредные микроорганизмы. Заряженное волокно связывается с патогенной микрофлорой и блокирует 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 мясоперерабатывающих производств, производителей и поставщиков охлажденного мяса.

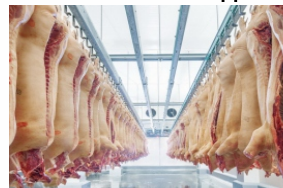
Продукция нашей компании не содержит токсичных компонентов, канцерогенов, антибиотиков, генномодифицированных организмов, консервантов, не влияет на органолептику, оставаясь экологически чистой и безопасной для человека.

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

### ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО И СУБПРОДУКТЫ ИЗ ПТИЦЫ



### ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО И СУБПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ



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

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, усиленный антиоксидантными компонентами, проявляющий высокую активность в отношении грамположительных и грамотрицательных микроорганизмов, а также грибов и вирусов (в том числе антибиотикоустойчивых штаммов). В состав добавки вместе с целлюлозным волокном введена лимонная кислота как мощный антиоксидант, противодействующий развитию автолиза жиров.

### Охлажденное мясо и полуфабрикаты из птицы

При обработке комплексной пищевой добавкой «Дезтин Плюс»  
получены следующие результаты:  
тушка бройлера - 14 суток при t 0-3 °C  
полуфабрикаты из курицы и индейки - 14 суток при t 0-3 °C

### Охлажденное мясо и полуфабрикаты из говядины и свинины

При обработке комплексной пищевой добавкой «Дезтин Плюс»  
получены следующие результаты:  
говяжьих полутуши - 14 суток при t 0-3 °C  
полуфабрикаты из говядины - 14 суток при t 0-3 °C

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

**ФАСОВКА:** 1кг / 5кг / 10кг / 25кг



## Применение добавки «Дезтин Плюс»

| Способ обработки                                                                                                                                                                                                     | Характеристики                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Спрей-камера</b></p> <p><b>Спрей-кабинет</b></p>                                                                                                                                                               | <p>При размере фракции 1,2-5 мкм, расход 40 мл раствора на одну форсунку в минуту или 2,5 л рабочего раствора в час.</p>                                                                                   |
| <p><b>Мелкодисперсное орошение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-технического пульверизатора</li> <li>-мойки высокого давления (пример Керхер)</li> <li>-добавление в воду для душирования</li> </ul> | <p>Расход зависит от способа обработки.</p> <p>Рабочий раствор может использоваться в «закрытых» рабочих системах и применяться в течении одной системы.</p>                                               |
| <p><b>Окунание</b></p>                                                                                                                                                                                               | <p>На поверхности 1 кг продукции после окунания остается около 10 мл рабочего раствора.</p> <p>Рабочий раствор может использоваться в «закрытых» рабочих системах и применяться в течение одной смены.</p> |



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

В технологическом цикле пищевых производств важно поддерживать достаточный санитарный уровень, чтобы избежать повторного переноса патогенной микрофлоры с поверхностей рабочих помещений на конечный продукт, что напрямую влияет на его микробиологическую чистоту и сроки годности.

| 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 - 1:100 (1кг концентрата на 50-100 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 - 1:100 (1кг концентрата на 50 - 100 л воды)                                                                                                                                                                                          |
| Перчатки и инструмент сотрудников, задействованных в производственном цикле                                                                                                                                      | Обработка рук, перчаток и инструментов персонала раствором концентрата в пропорции 1:50 - 1:100 (50 - 100 гр. концентрата на 10 л воды)                                                                                                                                                                |
| Обеззараживание воды в технологическом процессе                                                                                                                                                                  | Добавление в резервуары с водой в пропорции 1 кг концентрата на 25 - 30 тонн воды                                                                                                                                                                                                                      |

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



## Применение добавки «Дезтин»

| Способ обработки                                              | Характеристики                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Холодный туман (генератор или камеры холодного тумана)</b> | <p>При размере фракции 5 - 10 микрон, расход 50 мл раствора на 1м<sup>3</sup> помещений.</p> <p>Нет необходимости в достижении появления капель на поверхностях.</p>                             |
| <b>Мелкодисперсное орошение</b>                               | <p>Орошение из:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-технического пульверизатора</li> <li>-мойки высокого давления (пример Керхер)</li> <li>-добавление в воду для душирования</li> </ul> |
| <b>Окунание</b>                                               | <p>Рабочий раствор может использоваться в «закрытых» рабочих системах и применяться в течение одной смены.</p>                                                                                   |
| <b>Обеззараживание питьевой / технологической воды</b>        | <p>Дозировка Дезтина для обеззараживания питьевой /технологической воды:<br/>1 л концентрата на 25 - 30 т воды.</p>                                                                              |



## Преимущества наших добавок

1

Эффективность при охлаждении и нагреве  
(от - 20°C до + 180°C)

2

Не антибиотики или ферментные препараты, не содержат ГМО, безвредны для людей и животных, выводятся из ЖКТ в течении 24 часов

3

Не определяются стандартными способами микробиологического анализа, позволяя сохранить «чистоту» этикетки продукта

4

КПД «Дезтин Плюс» образует на поверхности наноразмерную полимерную пленку, блокирующую развитие микроорганизмов, за счет чего обладает пролонгированным эффектом. Не требует смыва с поверхности. Взаимодействие модифицированного целлюлозного волокна и лимонной кислоты позволяет повысить эффективность

5

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 течении одной смены или 8 часов

6

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**