

ГРУППА КОМПАНИЙ КОНСТАНТА

НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ



**ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
для ПИВОВАРЕННЫХ КОМПАНИЙ
и ПРОИЗВОДСТВА КВАСА**

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 производства пива и кваса. Основные свойства – продление сроков годности готовой продукции и эффективное осаждение "живых" дрожжей.

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**

НЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ (ЖИВОЕ) ПИВО



до 90 суток

КВАС НАТУРАЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ



до 35 суток

Комплексная пищевая добавка «Константа» (концентрат)

Комплексная пищевая добавка «Константа» (концентрат) разработана для решения актуальных задач при производстве пива и кваса:

- Улучшение стойкости живого пива и кваса после вскрытия упаковки (кеги) по сравнению со стандартными сроками хранения.
- Поддержание качества живого пива и кваса в экстремальных условиях хранения (в летние периоды).

Продукт	Задача	Дозировка
Не пастеризованное живое пиво	Противодействие развитию патогенной микрофлоры. Повышение качества фильтрации и "поверхностного натяжения"	0,2 мл на 1 литр продукта
Квас натурального брожения	Противодействие развитию патогенной микрофлоры. Повышение качества фильтрации и "поверхностного натяжения"	0,2 мл на 1 литр продукта



СОСТАВ: вода, модифицированные целлюлозные волокна, соль йодированная.

ФАСОВКА: 1 кг / 5 кг / 10 кг / 25 кг

Преимущества добавки «Константа»

1

Уменьшает время изготовления напитков за счет эффективного осаждения (флоккуляции) дрожжей и снижения времени на фильтрацию.

2

Облегчает процесс и повышает качество фильтрации (снижает «проскок» фильтрующих систем и снижает затраты на фильтрацию)

3

Повышает уровень «поверхностного натяжения» продукта, что позволяет отказаться от пенообразователей.

4

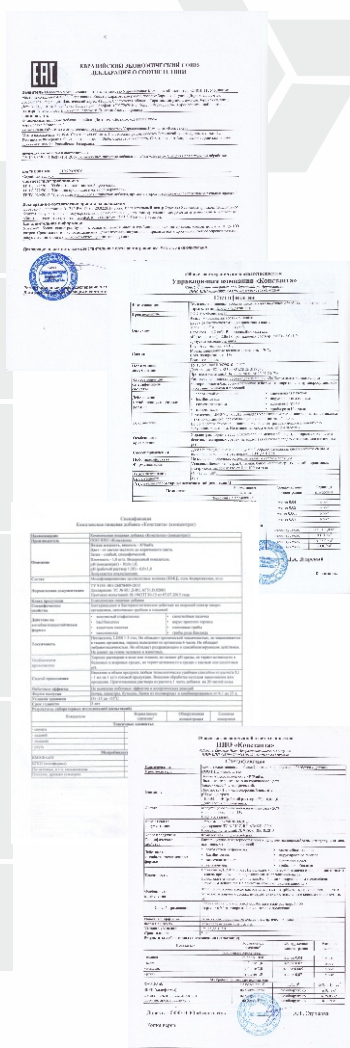
Не влияет на хлебные и пивные дрожжи. Позволяет отказаться от пастеризации готового продукта и сохранить «живыми» дрожжи в конечном продукте (в «спящем» состоянии)

5

Экологически чистый продукт, не антибиотик или ферментный препарат, не содержит ГМО, безвреден для людей и животных, выводится из ЖКТ в течение 24 часов

6

Не теряет эффективности при охлаждении и нагреве (от - 20°C до + 180°C).



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.

Продукт	Задача	Дозировка
Обработка оборудования, помещений, боксов (стыки, уплотнители дверей), упаковочные линии т.д.)	Противодействие внешнему переносу патогенной микрофлоры на готовый продукт	Холодный туман или Мелкодисперсное орошение раствором концентрата в пропорции 1:100 (100 гр концентрата на 10 л воды)
Обработка поверхностей, соприкасающихся с продуктом в тех. процессе (например, перчатки сотрудников, задействованных в ручной сортировке)	Противодействие внешнему переносу патогенной микрофлоры на готовый продукт	Окунание в растворе концентрата в пропорции 1:100 (100 гр. концентрата на 10 л воды)
Обеззараживание питьевой или технологической воды	Противодействие патогенной микрофлоры	Добавление в резервуар с водой в пропорции 1 л концентрата на 25-30 тн воды



СОСТАВ: вода, модифицированные целлюлозные волокна, соль йодированная.

ФАСОВКА: 1 кг / 5 кг / 10 кг / 25 кг

Применение добавки «Дезтин»

Способ обработки	Характеристики
Холодный туман (генератор или камеры холодного тумана)	При размере фракции 5 - 10 микрон, расход 50 мл раствора на 1м³ помещений. Нет необходимости в достижении появления капель на поверхностях.
Мелкодисперсное орошение	Орошение из: -технического пульверизатора -мойки высокого давления (пример Керхер) -добавление в воду для душирования
Окунание	Рабочий раствор может использоваться в «закрытых» рабочих системах и применяться в течение одной смены
Обеззараживание питьевой или технологической воды	Дозировка для обеззараживания питьевой или технологической воды: 1 л концентрата на 25 - 30 т воды



Преимущества добавки «Дезтин»

1

Не теряет эффективности при охлаждении и нагреве (от - 20°C до + 180°C).

2

Не требует смыва с обработанной поверхности.
Не является дезинфектантом \ антисептиком, не содержит свободного хлора или НУК

3

Образует на поверхности наноразмерную полимерную пленку, блокирующую развитие микроорганизмов, за счет чего обладает пролонгированным эффектом

4

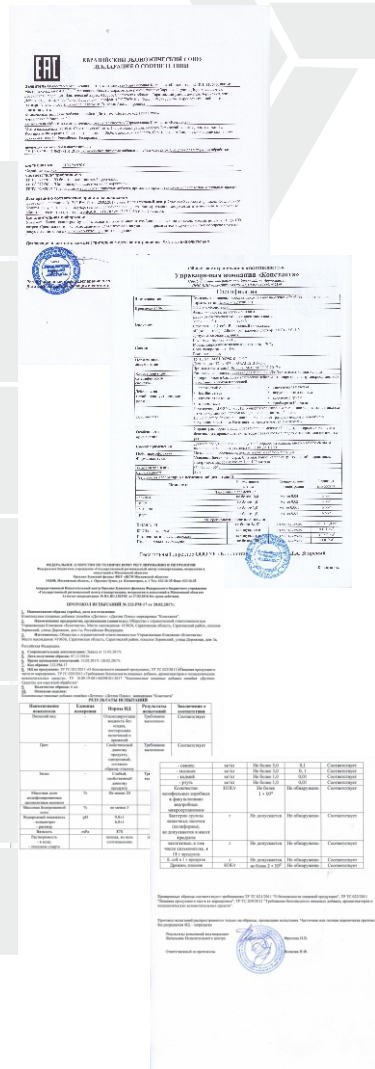
При обработке помещений и оборудования антимикробное свойство сохраняется от 36 часов до 7 суток, при значительном физическом воздействии - в течение одной смены или 8 часов.

5

Экологически чистый продукт, не антибиотик или ферментный препарат, не содержит ГМО, безвреден для людей и животных, выводятся из ЖКТ в течение 24 часов

6

Низкая стоимость применения в пересчета на единицу площади обрабатываемой поверхности.





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

Sk
СКОЛКОВО