



ГРУППА КОМПАНИЙ
«КОНСТАНТА»

НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ

**ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ПИВОВАРЕННЫХ КОМПАНИЙ
И ПРОИЗВОДСТВА КВАСА**

Sk
СКОЛКОВО

О компании

Компания "Константа" является разработчиком собственной линейки продуктов «Константа» и «Дезтин».

Главное направление деятельности компании – разработка новых способов противодействия развитию вредоносных микроорганизмов в продуктах питания (бактерии, в том числе группы кишечной палочки, грибы, вирусы, разные виды плесени и др.).

Основное действующее вещество продуктов – модифицированные целлюлозные волокна. 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.

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, применяемых при производстве продуктов живого брожения.

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

Комплексная пищевая добавка для пивоваренных компаний и производства кваса «Константа» (концентрат)

Комплексная пищевая добавка для пивоваренных компаний и производства кваса «Константа» (концентрат) разработана для решения актуальных задач отрасли: улучшения стойкости пива, пивных напитков, кваса после вскрытия упаковки (кеги) по сравнению со стандартными сроками хранения, а также поддержание качества живого пива в экстремальных условиях хранения (в летние периоды).

- 1 обладает эффектом осаждения (флоккуляции) дрожжей;
- 2 облегчает процесс и повышает качество фильтрации (снижает «проскок» фильтрующих систем и снижает затраты на фильтрацию);
- 3 позволяет отказаться от пастеризации готового продукта и сохранить «живыми» дрожжи в конечном продукте (в «спящем» состоянии);
- 4 повышает уровень «поверхностного натяжения» продукта, что позволяет отказаться от пенообразователей.

Основные свойства добавки – противодействие развитию патогенной микрофлоры в объеме продукта, а также продление сроков годности готовой продукции.

При этом добавка **никак не влияет** на хлебные и пивные дрожжи.

Добавка «Константа» **не является антибиотиком или консервантом**; используется в минимальных дозах (0,2 мл / л), является экологически чистой натуральной полностью отечественной разработкой.

Позволяет **сократить объемы возврата и порчи пива в торговых сетях и кафе; уменьшить время изготовления напитков** за счет эффективного осаждения дрожжей и снижения времени на фильтрацию, что важно в летний сезон.

Затраты на 1 литр готовой продукции - 0,5 руб.



**Стоимость 1 кг
добавки
«Константа»,
2500 рублей.**

Комплексная пищевая добавка (концентрат) Средство для внешней обработки «Дезтин»

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.

Объект	Задача	Дозировка
Обработка оборудования (емкости, сепараторы, льдогенераторы, холодильные камеры (стыки, уплотнители дверей), конвейеры, упаковочные линии и т.д.), инструмента, помещений, боксов	Внешний перенос патогенной микрофлоры на готовый продукт	Обработка раствором 1:100
Обработка поверхностей, соприкасающихся с продуктом в тех. процессе (например, перчатки сотрудников, задействованных в ручной сортировке)	Внешний перенос патогенной микрофлоры на готовый продукт	Обработка раствором 1:100
Обеззараживание воды в техпроцессе производства		Добавление в резервуары с водой: 1 л Дезтина на 25-30 л воды



Почему именно «Дезтин»:

- 1** добавка используется только на поверхности и не попадает в объем продукта;
- 2** не является дезинфектантом \ антисептиком, не содержит свободного хлора или НУК, поэтому не требует смывания;
- 3** экологически чистый продукт, не антибиотик или ферментный препарат, безвреден для людей и животных (можно проводить обработку в присутствии сотрудников, используя минимальные средства защиты – маска и перчатки);
- 4** не является аналогом зарубежных средств, полностью российская разработка;
- 5** низкая стоимость применения в пересчете на 1 кв.м. поверхности;
- 6** образует на поверхности продукта, тары или емкостей наноразмерную полимерную пленку, блокирующую развитие микроорганизмов, за счет чего обладает длительным эффектом;
- 7** эффективен при охлаждении и нагреве (от - 20°C до + 180°C).

Стоимость применения:

Способ обработки	Характеристики	Стоимость
Холодный туман \ мелкодисперсное орошение	При размере фракции 5-10 микрон - расход 50 мл раствора на 1 куб. м полезного объема (танки, емкости, ванны). Возможно осуществлять сбор жидкости для повторного использования. Нет необходимости достигать появления видимых капель на поверхности.	1,5 руб. на 1 куб. м
Орошение / душирование	Орошение из технического пульверизатора \ керхера \ добавление в воду для финальной промывки емкостей и инструмента.	0,5 - 1,5 руб. на 1 кв.м
Обеззараживание питьевой / технологической воды	Дозировка 1 л концентрата на 25-30 т воды	от 120 руб. на 1 тонну

Опыт применения добавки «Константа» объеме продукта совместно с систематической антибактериальной обработкой поверхностей на производстве (танков, труб, инструмента и др.) позволила получить следующие результаты испытаний: добавление 0,2 мл добавки «Константа» на 1 л живого кваса увеличило стойкость продукта с 10 до 35 суток при комнатной температуре при условии ежедневного вскрытия. Контрольный образец при этом показал признаки скисания уже на 11 сутки.



Стоимость 1 кг добавки «Средство для внешней обработки «Дезтин» (концентрат) – 3000 рублей.



Факты о добавке «Дезтин»:

1

до 72 часов «чистые» смывы с технологических стыков в боксе со свинными полутушами в блоке обвалки;

2

при обработке помещений и оборудования при минимальном физическом воздействии на поверхность (стены, открытые участки) антимикробное свойство сохраняется от 36 часов до 30 суток, при значительном физическом воздействии – в течение одной смены или 8 часов;

3

прозрачная жидкость в упаковке сосисок в натуральной оболочке на 25-е сутки после упаковки (контрольный образец с потока вышел из эксперимента на 15-е сутки);

4

при внешней обработке сырокопченой колбасы в процессе ее вызревания в камерах и хранения на поверхности в течение 9 месяцев не образовывались колонии плесени и белый налет, для сравнения, контрольные образцы выходили из эксперимента еще в процессе вызревания (потери до 15% закладки).





ГРУППА КОМПАНИЙ
«**КОНСТАНТА**»

НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ

Тел: +7 (917) 301-38-56
8-800-250-57-24

Сайт: www.константа.su

E-mail: konstanta.sales@mail.ru

Sk
СКОЛКОВО