



МЯСНОЕ

ряд

осень 2015

№ 3 (61)

ЕЖЕКВАРТАЛЬНЫЙ
ЖУРНАЛ
для профессионалов

★★★★ HOLKOF GmbH

STAR-MIX

Meat Technology



www.holkof.com

20th INTERNATIONAL EXHIBITION FOR
MACHINERY, EQUIPMENT AND INGREDIENTS
FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

AGRO PROD MASH

5—9
October 2015

Будем рады встрече с Вами на выставке
«АГРОПРОДМАШ 2015», проходящей в Москве с 5 по 9 октября.
Павильон 1, стенд 1F30

★ Made in Germany ★

Надежно, как в сейфе

Безопасность и микробиологическая стабильность продуктов питания являются приоритетными, хотя и не всегда осознанными критериями качества для потребителя. Для борьбы с патогенной микрофлорой и контроля рисков ее роста у производителя имеются разнообразные инструменты, отраженные, в частности, в системе ХАССП, повсеместно внедряемой на пищевых производствах.

Чем более комплексной является система барьеров, тем эффективнее защита готового продукта на протяжении всего срока хранения. В качестве «вишенки на торте» «Холкоф ГмбХ» предлагает свои функциональные ингредиенты, помогающие решить эту задачу. Новая линейка получила название **«СейфСтар»**.

Перечень пищевых добавок, которые можно применять при производстве колбасных и мясных изделий в качестве консервантов и стабилизаторов микрофлоры согласно ТР ТС 029/2012, весьма ограничен. Такой порядок объясняется тем, что безопасность должна достигаться прежде всего свежестью и качеством исходного сырья, а также соблюдением строгой гигиены производства и температурных режимов – это безусловная основа, которая может быть дополнена технологическими инструментами. В результате такого взаимодействия в торговлю попадает первоклассный продукт с более длительным сроком годности, отличными органолептическими свойствами и высокой степенью пищевой безопасности.

Функциональные системы «СейфСтар» действуют как бактериоцины, за счет которых обеспечивается эффективная антибактериальная защита.

«СейфСтар S2» представляет собой высокоэффективную смесь из таких антимикробных веществ, как ацетат, лактат кальция и эфир лауриновой кислоты. Он вносит существенный вклад в безопасность вареных колбас и деликатесов. Микробиологическая стабильность, которой удается добиться благодаря использованию препарата «СейфСтар S2» – эффективная защита от патогенной микрофлоры, а также более длительный срок хранения мясных изделий. Это убедительно подтверждено в процессе многократных тестов с привлечением независимых лабораторий.



«СейфСтар эко» представляет собой продуманный инструмент для увеличения срока хранения ливерных колбас, паштетов и продуктов в желе. Рост бактерий, вызывающих порчу продуктов питания, подавляется под воздействием смеси ацетатов и цитрата, таким образом препарат обеспечивает стабильность продукта в процессе хранения. «СейфСтар эко» имеет порошкообразную консистенцию, низкую дозировку и максимальную эффективность – неоспоримые преимущества для колбасного производства!

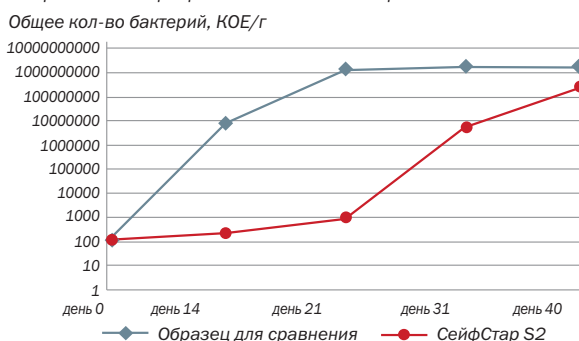
«СейфСтар жидкий без Е-кодов» – продукт, базирующийся на экстрактах пряностей, получаемых в процессе ферментации углеводов. Его мягкий пряный аромат гармонично поддерживает мясной вкус. Сфера применения жидкого «СейфСтара» охватывает вареные колбасные изделия, варено-копченую деликатесную группу и изделия из рубленого фарша.

Компоненты жидкого «СейфСтара без Е-кодов», получаемые в процессе ферментации, обладают антимикробными свойствами: они способствуют уменьшению активности воды, сдерживая таким образом рост патогенной микрофлоры. Также препарат улучшает текстуру и внешний вид конечного продукта, дольше сохраняя его свежесть.

Жидкая форма препарата очень удобна в применении, для дозирования можно использовать мерную кружку. Препарат не содержит в своем составе пищевых добавок с Е-кодами, что особенно важно для продуктов с «чистой этикеткой».

Для достижения желаемого эффекта к каждому виду готового продукта можно подобрать свой препарат «СейфСтар», а также построить многоступенчатую систему защиты.

Срок хранения продукта с применением СейфСтар S2 — развитие микроорганизмов в сосисках при 7 °С



ХОЛКОФ ГмбХ
 127411, Москва, Дмитровское шоссе,
 157, стр. 15, офис 15208
 Телефон: +7 (499) 258-08-76/77
 Факс: +7 (499) 258-08-75
www.holkof.com