

# Салаты:

## полезно и безопасно

Заправленные салаты — одно из самых популярных блюд во всем мире. Тысячи рецептов, сотни компонентов — универсальные, праздничные, повседневные, простые, изысканные. В Европе очень популярны салаты в упаковке. Сроки хранения такой продукции — до 30 суток, и это ничуть не смущает требовательных покупателей, которые заботятся о своем здоровье. Ведь консерванты в таких салатах отсутствуют.

Можно ли производить такую же качественную рентабельную продукцию в условиях украинского законодательства, и почему сегодня предложения на полках наших магазинов ограничены? **Об этом расскажет технолог компании «ИФТ», Юлия Заноз.**

**П**роблемы предпринимателей мне хорошо знакомы из многолетнего опыта работы в Центральной контрольно-производственной лаборатории Укоопсоюза. Во-первых, не было в арсенале технологов ингредиентов, которые бы обеспечивали микробиологическую безопасность и продлевали сроки хранения готовой продукции. Бензоаты и сорбаты не разрешены к применению в производстве салатов в Украине и сегодня. Нормы внесения этих консервантов строго регламентируются, а допустимые концентрации не обеспечивают необходимый эффект.

Во-вторых, необходимо учитывать, что в технологическом процессе широко задействован ручной труд со всеми вытекающими плюсами и минусами.

В-третьих, использование разнообразного сырья, с разными физико-химическими и микробиологическими характеристиками, усложняет процесс создания микробиологически стабильного и качественного продукта.

Поэтому сроки хранения заправленных салатов ограничены одними сутками. Риски порчи такой продукции очень велики, а недостатки готовой продукции закономерно снизили спрос и доверие покупателей. Использование уксуса в заправленных салатах тоже имеет свои недостатки: резкий запах и вкус, потеря сочности овощей, короткие сроки хранения.

Получается, что такой востребованный, рентабельный сегмент пищевой продукции, как производство заправленных салатов в упаковке, до сих пор не развивался. Спрос покупателей лишь частично удовлетворяют собственные производственные мощности торговых сетей, которым также знакомы перечисленные проблемы.

Сейчас производство качественной и безопасной продукции возможно за счет использования инновационного многофункционального препарата **АНТИБАК АС-РН<sup>®</sup>**, разработанного специалистами немецкой компании «Райнерт Группе Ингредиентс ГмбХ» — производителя с мировым именем.

В его состав входят исключительно натуральные высококачественные фруктовые кислоты. Яблочная кислота обладает сильно-выраженным антибактериальным действием, обеспечивает микробиологическую стабильность и препятствует окислительным процессам. Лимонная и винная кислоты дополнительно усиливают эффект. При этом данные ингредиенты безвредны, разрешены для производства кулинарной продукции и даже улучшают пищеварение!

Используя в производстве салатов **АНТИБАК АС-РН<sup>®</sup>**, производитель получает продукцию высокого качества, микробиологически стабильную, с отличными вкусовыми характеристиками, с оптимальными сроками хранения. При этом реально снизить себестоимость, повысить рентабельность продукта и удовлетворить спрос на здоровую и вкусную продукцию. И, что не маловажно, можно со-

кратить количество критических точек по HACCP на производстве.

Кроме этого, применение **АНТИБАК АС-РН<sup>®</sup>** позволит «облегчить жизнь» кулинарных цехов торговых сетей и заведений общественного питания, позволяя реализовать централизацию производства заправленных салатов.

Мы, как эксклюзивный представитель компании «Райнерт Группе Ингредиентс ГмбХ» в Украине, с удовольствием поможем действующему и начинающему бизнесу в решении всех технологических вопросов. И тогда удача и процветание бизнеса гарантированы!

### Новинка из Германии

#### Регуляторы pH комплексного действия



**REINERT  
GRUPPE**   
INGREDIENTS

**АНТИБАК АС-РН<sup>®</sup>** продлевает сроки хранения всех видов заправленных салатов, рыбы, соусов, очищенных и нарезанных овощей, фруктов, свежих салатов и трав **до 30 суток**.

**Закладка 2,5-10 г/1 кг (л) → 189,00 грн/кг с НДС**



**АНТИБАК Новый<sup>®</sup>** — средство для сохранения свежести мяса, мяса птицы, всех видов мясных изделий, полуфабрикатов, колбасок-гриль и т.д.

Продлевает сроки хранения готовой продукции **до 40 суток**.

**Закладка 2-3 г/1 кг → 149,00 грн/кг с НДС**



Не ждите, пока продукт испортится. Обращайтесь, мы будем Вам рады!

ООО «ИФТ», г. Киев,

тел.: (044) 355-08-50, (050) 355-54-04

E-Mail: [info@iftgelatin.com.ua](mailto:info@iftgelatin.com.ua), [www.iftgelatin.com.ua](http://www.iftgelatin.com.ua)