

## Інгредієнти

## Стратегія успіху – якісні комплексні препарати

*Експерименти з метою виготовлення м'ясних виробів взагалі без харчових добавок неодноразово доводили, що неможливо отримати продукцію з якісними органолептичними характеристиками. Про безпеку і терміни зберігання такої продукції взагалі не йдеться.*

Кожен технологічний процес у виробництві м'ясопереробної продукції потребує використання харчових інгредієнтів, які змінюють властивості сировини та готової продукції. Це дає змогу поліпшити якість, виготовити безпечну продукцію та зберегти її характеристики протягом необхідного терміну.

Спеціалісти німецької компанії «Райнерт Группе Інгрідієнтс ГмбХ» ретельно розробляють комплексні універсальні продукти, використовують високоякісні інгредієнти та підбирають оптимальні співвідношення і дози.

**«Антибак Новий»®** – препарат, розроблений спеціально для виробництва м'ясних виробів. Призначений для використання в технологічних процесах: попереднього посолу ковбас і м'ясних виробів, в розсолах для шприцювання, при вакуумуванні готової продукції та напівфабрикатів, при виготовленні фаршевих мас, для оброб-

ки ковбасних оболонок. З ним колір м'яса під час зберігання не змінюється, сповільнюються процеси окислення (старіння) жирів, що особливо важливо при використанні у виробництві м'яса птиці механічного обвалювання, пригнічується ріст мікроорганізмів під час посолу та зберігання готової продукції, підтримується оптимальний рівень рН. Комплексний препарат містить кислі солі та фруктові кислоти високої якості. Використання препарату дозволяє уникнути мікробіологічних ризиків за НАССР.

Особливістю препарату є доступна ціна, з якою компанія «ІФТ», ексклюзивний постачальник «Райнерт Группе Інгрідієнтс ГмбХ» в Україні, виходить на український ринок. Мета – підтримати вітчизняного виробника та дати можливість споживачам скористатися європейською якістю та безпекою. З цією метою компанія «ІФТ» постачає



визначено якісні комплексні препарати, які допомагають виробникам отримати м'ясну продукцію з відмінними характеристиками, раціонально використовуючи технологічні функціональні можливості харчових добавок.

**Юлія ЗАНОЗ,**  
технолог компанії «ІФТ»