



# Новый препарат европейского качества АНТИБАК АС-РН®

Потребители, живущие в темпе мегаполисов, в течение последних лет стабильно повышают спрос на готовую кулинарную продукцию. Особой популярностью пользуются разнообразные салаты и закуски. Маркеты удовлетворяют запросы покупателей, но ряд технологических особенностей производства усложняет им задачу. Сейчас эта проблема разрешима. О том как, **расскажет Юлия Заноз, технолог компании «ИФТ»**

**А**ссортимент салатов бесконечен, а основная проблема одна — очень короткий срок годности. Связано это с невозможностью использовать традиционные для пищевой промышленности консерванты. В результате: брак, возврата, перерасход энергоресурсов, дополнительные расходы, невозможность централизовать производство.

Абсолютно новый препарат европейского качества — АНТИБАК АС-РН®, созданный немецкой компанией «Райнерт Группе Ингредиентс ГмбХ» и представленный на украинском рынке фирмой ООО «ИФТ», является универсальным и безопасным средством для сохранения свежести салатов на основе майонезов и растительного масла. В состав препарата входит комплекс натуральных фруктовых кис-

Используя Антибак АС-РН®, предприятие сокращает количество критических точек по НАССР. Так, микробиологические риски гарантированно можно устранить или снизить до приемлемого уровня. А таких химических опасностей, как использование сульфитов, химических консервантов, растворов хлорсодержащих дезинфицирующих средств, вообще можно избежать.



**Результати**  
санітарно-бактеріологічних досліджень продукції ООО "ИФТ" з метою визначення мікробіологічних показників під час зберігання після обробки їх засобами «Антибак АС-РН» («Антибак Супер») та «Комзамат Плюс» виробництва компанії «Райнерт Группе Ингредиентс ГмбХ», Німеччина

1. Найменування продукції: Салат типу «Оливьс», проба оброблена 5г «Антибак АС-РН» на 1кг салату, шляхом додавання в майонез перед заправкою

Дата виготовлення : 26.01.15 р.

Дата проведення дослідження	Термін зберігання (днів)	Ресурсний номер	Найменування показників					
			БГКП (колі-форми) в 0,01г	S.aureus в 1г	E.coli в 1г	Бактерії роду Proteus в 0,1г	Сульфитр е-дукуючі кластериді в 0,1г	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели в 25г.
26.01.15	0	111	не виявлено	не виявлено	не виявлено	не виявлено	не виявлено	не виявлено
29.01.15	3	135	не виявлено	не виявлено	не виявлено	-	-	-
31.01.15	5	149	не виявлено	не виявлено	не виявлено	-	-	-
02.02.15	7	158	не виявлено	не виявлено	не виявлено	не виявлено	не виявлено	не виявлено

лот, разрешенных к применению в пищевой промышленности заключением МОЗ Украины в технологически целесообразных количествах. АНТИБАК АС-РН® обладает консервирующим и антиокислительным действием, подавляет рост микроорганизмов, замедляет процессы окисления жиров. Рекомендуемая дозировка 0,25-0,75% позволяет сохранить оптимальные органолептические характеристики, стабильные показатели микробиологической безопасности и увеличить сроки годности заправленных салатов до 28 суток.

Применение АНТИБАК АС-РН® позволяет реализовать централизацию кулинарного производства маркетов, снизить себестоимость продукции и транспортные расходы, рационально использовать трудовые и энергоресурсы и т.д.

Но это далеко не все возможности комплексного препарата АНТИБАК АС-РН®. Технологические особенности препарата позволяют решить ключевую задачу технолога — обеспечить качество и безопасность исходного сырья. АНТИБАК АС-РН® применяется для предварительной обработки чищенных овощей и фруктов, мясного сырья, мяса птицы, рыбы и морепродуктов.

Свойства АНТИБАК АС-РН®:

- запечатывает место среза в чищенных фруктах и овощах, сохраняя их цвет и вкус, позволяя обеспечить качество и объемы кулинарных заготовок;
- имеет бактерицидное и фунгицидное действие, угнетает рост микроорганизмов;
- останавливает ферментативные и биохимические процессы в готовой продукции, сохраняя свежий вкус и цвет;
- обладает антиоксидантными свойствами;
- препятствует окислению животных и растительных жиров;
- восстанавливает качество залежалого мясного сырья, придает ему свежий вкус, запах и цвет.

АНТИБАК АС-РН® применяют путем добавления в продукт или в качестве промывочных растворов с концентрацией 0,5-1,0%. Компоненты АНТИБАК АС-РН® не повреждают дорогостоящее технологическое оборудование и технические трубопроводы, что является существенным плюсом в экономически нестабильной ситуации.

В условиях жесткой конкуренции, целесообразность применения безопасного, многофункционального, экономически обоснованного, с широким спектром действия препарата очевидна и переоценить его роль достаточно сложно.

В таблицах 1 и 2 приведены фрагменты результатов микробиологических исследований салатов с применением АНТИБАК АС-РН®, проведенных Украинским центром по контролю и мониторингу заболеваний МОЗ.

**ООО «ИФТ», г. Киев,**  
**тел.: (044) 355-08-50,**  
**(050) 355-54-04**  
**E-Mail: info@iftgelatin.com.ua,**  
**www.iftgelatin.com.ua**



2. Найменування продукції: *Салат із білокачанної капусти, проба, виготовлена з овочів, попередньо промитих у воді з додаванням 5г на 1 л води промитий у воді з «Антибак АС-РН», і оброблений «Антибак АС-РН» 5г на 1кг салату, шляхом додавання до рослинної олії перед заправкою*  
 Дата виготовлення : 26.01.15 р.

Дата проведення дослідження	Термін зберігання (днів)	Регістраційний номер	Найменування показників				
			МАФАМ КУО в 1г	БГКП (колі-форми) в 0,01г	S.aureus в 1г	E.coli в 1г	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели в 25г.
26.01.15	0	114	1,7x10 <sup>2</sup>	не виявлено	не виявлено	не виявлено	не виявлено
30.01.15	4	141	1,8	не виявлено	не виявлено	не виявлено	-
02.02.15	7	165	1,6	не виявлено	не виявлено	не виявлено	-
05.02.15	10	187	30	не виявлено	не виявлено	не виявлено	не виявлено

**Висновки:** При зберіганні проб салатів, оброблених засобами «Антибак АС-РН» та «Конзамат Плюс», виробництва компанії «Райнерт Группе Ингредиентс ГмбХ» Німеччина, при температурі від 0 до 4 °С протягом 7 - 10 діб відповідно спостерігається сильно виражена антимікробна дія щодо мікрофлори салатів: типу «Оливье» та «Салат із білокачанної капусти».

Зав. бактеріологічною лабораторією *[Signature]* Т.Глушкевич

Лікар бактеріолог *[Signature]* В.Томчук

