

«УНИКОНС АНТИОКСИДИН»

Рыбопереработка

Пресервы в масле: Для предотвращения прогоркания масла, используемого для заливки пресервов дозировка «Униконс АнтиОксидин» составляет 1 мл на 1 л масла.

Вяленая рыба: для предотвращения пожелтения. Дозировка 1 мл «Униконс АнтиОксидин» на 1 л рассола при засолке.

Кондитерская промышленность

Масляные крема: дозировка 1 мл «Униконс АнтиОксидин» на 1 кг крема (через масляную основу).

Халва: дозировка 1 мл «Униконс АнтиОксидин» на 1 кг готового продукта.

Чак-чак: дозировка 1 мл «Униконс АнтиОксидин» на 1 л масла для жарки, либо в сироп.

Козинаки: дозировка 1 мл «Униконс АнтиОксидин» на 1 кг готового продукта. Обработка семян водным раствором препарата до обжарки семян.

Молокопереработка/масложировая

Масло, спреды, маргарины: дозировка 0,25-0,5 мл «Униконс АнтиОксидин» на 1 кг готового продукта.