

## «УНИКОНС ЛАКТО»

### Мясопереработка

*Крупнокусковые деликатесы, мясные полуфабрикаты при упаковке в вакуум:*  
Внесение в объем продукта любым технологически удобным способом.

*Рецептура 1:*

Дозировка 0,1 – 0,2 мл на 1 кг (л) готовой продукции.

*Рецептура 2:*

Дозировка 0,1 – 0,5 мл на 1 кг (л) готовой продукции.

Обработку мяса производят погружным методом или опрыскиванием.

### Рыбопереработка

*Рыба в рассоле:* для предотвращения развития кислomолочных микроорганизмов в рассоле при хранении, в т.ч. в торговых сетях применяют «Униконс Лакто».

*Рецептура 1:*

Дозировка 0,1 – 0,2 мл на 1 кг (л) готовой продукции.

*Рецептура 2:*

Дозировка 0,1 – 0,5 мл на 1 кг (л) готовой продукции.

### Молокопереработка

*Молоко/молочные продукты:* задерживает скисание молочных продуктов на 20-30%.

*Рецептура 1:*

Дозировка 0,1 – 0,2 мл на 1 кг (л) готовой продукции.

*Рецептура 2:*

Дозировка 0,1 – 0,5 мл на 1 кг (л) готовой продукции.