

«УНИКОНС ЛАКТО»

Мясопереработка

Крупнокусковые деликатесы, мясные полуфабрикаты при упаковке в вакуум: дозировка «Униконс Лакто» 1:10 (рабочий раствор). Обработку мяса производят погружным методом или опрыскиванием.

Рыбопереработка

Рыба в рассоле: для предотвращения развития кисломолочных микроорганизмов в рассоле при хранении, в т.ч. в торговых сетях «Униконс Лакто» вносится в рассол в дозировке 0,2 мл на 1 л рассола.

Молокопереработка

Молоко/молочные продукты: вносить 0,1-0,2 мл «Униконс Лакто» на один литр молочного продукта. Задерживает скисание молочных продуктов на 20-30%.