

Комплексная пищевая добавка Униконс® Люкс

новинка для мясной
промышленности

НПО Альтернатива



unikons.pro

Присутствие микроорганизмов в мясных изделиях

- Псевдомонады
- Молочнокислые бактерии
- Энтеробактерии
- Плесень и дрожжи



1

Порча продукции
Изъятие продукции из продажи
Репутационные потери производителей



2

- Кишечная палочка
- Листерии
- Токсигенные бациллы
- Сальмонеллы
- Золотистый стафилококк
- Клостридии



3

Кишечные инфекции
Вспышки массовых отравлений
Случаи летальных исходов (ботулизм)

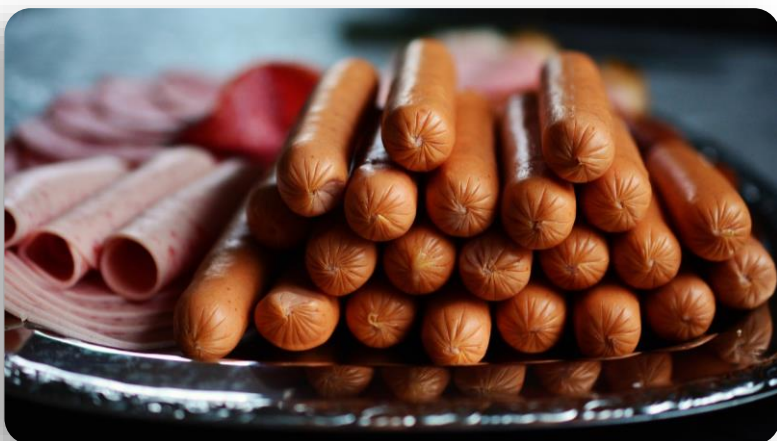


4

УНИКОНС®
ЛЮКС



Способы применения в пищевой промышленности **МЯСО и ПТИЦА**





Применение в мясной промышленности на примере **ВЕТЧИНЫ**



Подробнее о внесении Униконс® Люкс



Этапы Рассол и Массирование (ПРИМЕР)

1

Сырье:
100 кг мяса

Униконс® Люкс:
100 г
(из расчета 1 г/кг*)

* дозировка взята в качестве примера для простоты расчетов

Внести 25 г
Униконс® Люкс в
рассол
(25% расчетной
дозы)

Инъектировать
рассол в мясо

2

3

Из оставшихся 75 г
Униконс® Люкс
сделать водный
раствор 1:5

(то есть берем 75 г
Униконс® Люкс и
375 г воды)

Внести
получившийся
раствор за час до
окончания
массирования

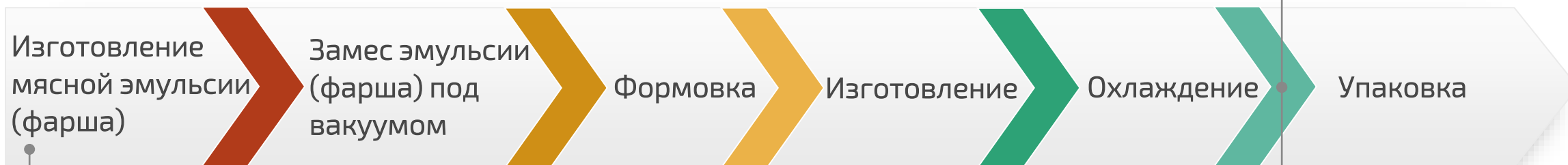
Дальнейшая
обработка:
по инструкции

4





Применение в мясной промышленности на примере **СОСИСОК**



Внесение
Униконс® Люкс*
(последний ингредиент)

* дозировка 0,1-1 гр. на 1 кг/л
готовой продукции

В пластиковый пакет перед запечатыванием
водный раствор
(1:10 – 1:30)

Или орошение
(мелкодисперсная обработка)
перед упаковкой
водный раствор
(1:10 – 1:30)



alternativa-sar.ru unikons.pro



1

unikons@unikons.pro
alternativa-sar@yandex.ru



2

Россия, г. Саратов,
ул. Шелковичная, 186, оф. 2201



3

+7 962 622 34 29



4

