



Униконс - консервант нового поколения, значительно увеличивающий сроки годности продуктов пищевой и сельскохозяйственной промышленности



Преимущества Униконса:

- + позволяет значительно продлить сроки хранения продуктов питания (в 3-6 раз)
- + обладает широким спектром бактерицидной и фунгицидной активности
- + подходит для любых продуктов, обладает не только профилактическим действием, но уничтожает и сам токсинообразующий микроорганизм
- + единственный консервант, действующий в любой pH среде
- + не теряет активность в белковой среде
- + при внешней обработке продукции после высыхания образует тонкую фунгицидную микропленку, которая предохраняет изделие от плесени
- + нетоксичен, имеет $LD50 > 5$ г/кг, не накапливается в тканях организма, не обладает раздражающим и сенсибилизирующим действием и не влияет на геном человека

Наши технологи разработали **Униконс XXL** - специальную модификацию консерванта Униконс для предприятий мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.

В состав Униконс XXL входит комплекс компонентов, которые способствуют сохранению мясной и рыбной продукции.

Сравнение консерванта "Униконс" с другими препаратами-консервантами

Консервант	Грамм +	Грамм-	Грибы	pH среды	Белковая среда	Жировая среда	Дозировка
Униконс	+++	+++	++	любая	+	+	0,5 мл/кг(л)
Сорбиновая кислота E-200	+	+	-	кислая	-	+	до 5 г/кг(л)
Сорбат калия E-202	+	+	-	кислая	-	+	до 2 г/кг(л)
Бензоат натрия E-211	-	-	++	кислая	-	+	до 4 г/кг(л)
Низин E-234 (необходима температурная обработка или добавление ЭДТА)	+++	+	-	нейтральная	+	-	до 0,5г/кг(л)
Натамицин E-235 (только наружная обработка)	-	-	+++	нейтральная			

Тесты, проведенные на базе крупнейших научных университетов, показали **высокий уровень активности препарата** против коллекционных, а так же внутрибольничных штаммов микроорганизмов плесневых и патогенных грибов.

Выявлено выраженное угнетающее воздействие на антибиотикоустойчивые штаммы микроорганизмов таких как:

- золотистый стафилококк
- Bacillus cereus
- сальмонелла
- кишечная палочка
- синегнойная палочка
- плесневые грибы
- грибы рода Кандида

Препарат полностью безопасен и выводится из организма в течение 6-8 часов, не обладает кумулятивным эффектом, не влияет на геном человека, не обладает острой или хронической токсичностью, раздражающим и сенсibiliзирующим действием.

Униконс обладает всеми **лучшими качествами** комбинации низина, натамицина и ЭДТА, но лишен их побочного действия, имеет гораздо более низкую цену при одинаковых дозировках.

Униконс позволяет не только затормозить развитие бактерий и грибов, но и полностью уничтожить "нежданных гостей". А это значит что при нарушении условий производства и хранения (чем очень страдает наша торговля), риск порчи товара многократно снижается. И Вы будете избавлены от возвратов испорченной или просроченной продукции.

Применение Униконс-XXL в мясопереработке

Использование препарата рекомендуется в кол-ве 0.5 мл/кг для добавления в фарш и в рассол для шприцевания.

Наибольший эффект достигается при изготовлении полукопченых и варено-копченых колбас, если колбасные оболочки заранее замачивать в растворе «Униконс-XXL» (1 часть концентрата/30-40 частей воды).

Великолепно себя показал препарат при производстве крупнокусковых деликатесов. При добавлении 0.5 мл/л рассола при шприцевании и массажировании срок хранения без вакуумной упаковки при 0..+ 5°C может достигать **60 суток**.

При добавлении «Униконс-XXL» в рассол, расчет нормы ввода ведется по мясу (0.5 мл/ 1 кг)

Например: Вы собираетесь прошприцевать 100 кг мяса, и инъектировать в него 50 литров рассола. - Для этого Вам понадобится 75 мл. Униконса.

При вводе в фарш, дозировка ведется по общей массе фарша. (После добавления всех ингредиентов, воды или льда)



Применение Униконс-XXL в рыбопереработке

Консервант «Униконс» обеспечивает микробиологическую безопасность и длительные сроки хранения для охлажденной и копченой рыбы, лососевой и пробойной икры. Гарантирует отсутствие привкуса окислившегося жира, а также позволяет сохранить все высокие органолептические показатели в течение всего срока хранения.

• Хранение охлажденной рыбы

- + Высокое качество охлажденной рыбы с сохранением ее пищевой и биологической ценности
- + Температура хранения рыбы охлажденной от -1° до -3°С
- + Срок хранения рыбы охлажденной - до 40 суток
- + Сохранение высоких органолептических показателей готовой продукции в течение длительного времени хранения

• Хранение соленой рыбы

- + Срок хранения в 4 раза дольше, чем обычно

• Хранение рыбы горячего и холодного копчения

- + Температура хранения готовой продукции - от +2° до +5°С
- + Увеличенные сроки хранения
- + Высокие органолептические показатели продукции в течение всего срока хранения
- + При снижении температуры хранения до -20°..- 40° срок хранения увеличивается до 30%

• Хранение лососевой и пробойной икры

- + Униконс применяется взамен смеси сорбиновой кислоты и запрещенного к применению уротропина
- + Позволяет снизить расход поваренной соли и сохранить натуральный вкус продукта
- + Обеспечивает микробиологическую безопасность продукции, отсутствие привкуса окислившегося жира и горечи в течение всего срока годности
- + Срок хранения икры Униконс без пастеризации, в негерметичной таре - до 10 месяцев
- + При снижении температуры хранения до -20°.. -40° срок хранения увеличивается до 30%



Применение Униконс в молочной промышленности

Пищевой консервант Униконс показан к применению в качестве антисептического и консервирующего средства в молочной промышленности, при переработке молока и кисломолочных напитков, а также другой продукции на его основе (сыры, йогурты, творог)

ВАЖНО! Униконс не используется в качестве консерванта для увеличения сроков годности молока

Униконс предназначен для применения при изготовлении продуктов питания на основе молока (йогурты, сметана, кисломолочные напитки) с целью значительного увеличения сроков хранения, хранения и перевозке при повышенных температурах.

В опытах, проведённых с продуктами **на основе плавленого сыра**, порча товара была предотвращена в течение 90 дней при температуре 37°C при концентрации Униконс 1мл/кг.

Тесты, проведённые с шоколадным **молочным десертом**, показали, что его срок годности составляет 20 дней при температуре 28°C при наличии Униконс 0,5 мл/кг, в то время как то же содержание Униконс увеличило срок годности сливочного карамельного десерта на 30 дней при температуре 12°C.

Великолепные результаты были получены при добавлении Униконс в **творожные десерты**. При температуре хранения 36°C, сладкий творожок оставался годным к употреблению 21 день.

Добавление Униконса в молоко и сливки, **при изготовлении сметаны** или кефира позволяет значительно увеличить срок годности продукта, как минимум в три раза.

При добавлении Униконс в молоко вместе с заквасочной культурой (0,5 мл/л.), препарат не влияет на образование йогуртного сгустка, но при этом уничтожает все «попутные» бактерии и грибки. В лабораторных опытах **живой йогурт** оставался пригодным к употреблению 7 суток вне холодильника, при температуре хранения 28°C.



Применение Униконс в кондитерской промышленности

Консервант «Униконс» применяется в кондитерской промышленности для добавления как в коржи, так и в крема и начинки.

Так как «Униконс» в отличие от традиционных консервантов замечательно работает в белковой среде применение его в кремах содержащих белок наиболее оправдано.

Еще одно отличие «Униконса» от других консервантов - его эффективность при любом уровне pH (действует как в кислой так и щелочной среде)

Используя Униконс можно **увеличить срок хранения** кондитерских изделий как минимум в 4 раза (кондитеры работающие с Униконсом заявляют срок хранения своих тортов и пирожных - 25 суток, эклеры с творожной начинкой до 20 суток, кексы также до 25 -30 суток и это при условии хранения при температуре 20-25°).

Мармелад - добавление Униконса из расчета 0,2 мл. на 1 кг. готовой продукции позволило увеличить сроки хранения в 2 раза.

Униконс вносится на начальных этапах изготовления крема или начинки. (0,5-1,0 мл./кг.).

Поскольку Униконс стабилен до температуры 180°, его можно вносить **в тесто**, т.к. температура на поверхности изделия не поднимается выше 140°. Хотя для выпечки больше подходит наружная обработка.

В коржи Униконс вносится вместе с пропиткой (норма закладки 0,5 мл./л пропитки)

Великолепно себя показал препарат и **в сдобных изделиях**.



Пиво, квас, лимонад – применение Униконса

Униконс предназначен для применения при изготовлении **продуктов живого брожения (квас, пиво)** с целью значительного увеличения сроков хранения, хранения и перевозке при повышенных температурах.

Введение консерванта «Униконс» **в сладкую воду**, как с газом так и без газа, осуществляется на этапе введения и перемешивания ее компонентов из расчёта 0,2 – 0,1 мл на литр или 1 литр на 5 – 10 тонн.

Введение консерванта «Униконс» **в квас**, осуществляется после варки и осаднения дрожжей из расчёта 0,2 – 0,1 мл на литр или 1 литр на 5 – 10 тонн.

Введение консерванта «Униконс» **в живое (нефильтрованное) пиво**, осуществляется после варки и осаднения дрожжей из расчёта 0,2 – 0,1 мл на литр или 1 литр на 5 – 10 тонн. Аналогичная дозировка используется при производстве фильтрованного пива.

При этом сроки хранения продуктов живого брожения (квас, нефильтрованное пиво) значительно увеличиваются без потери продуктами своих заявленных свойств и характеристик.

Действие консерванта «Униконс» на продукты живого брожения на примере кваса при выдерживании при температуре 28⁰С в течение 10 суток

Концентрации консерванта из расчета на 1 литр продукта	Наличие патогенной микрофлоры	Наличие живых дрожжей
Без Униконса	Да	Да
С Униконсом 0,05 мл.	Нет	Да
С Униконсом 0,1 мл.	Нет	Да
С Униконсом 0,2 мл.	Нет	Да

