

Длительный срок годности и «чистую этикетку» продуктам обеспечит натуральный консервант AiBi® от ГК «Союзснаб»!

В настоящее время без консервантов сложно представить себе пищевую промышленность, в частности, продукты питания с продолжительными сроками хранения. Консерванты – это пищевые добавки, которые повышают сроки годности продукции, защищая их от микробиологической порчи.

Консерванты способны оказывать непосредственное воздействие на микробную клетку путем нарушения в ней нормальных ферментативных процессов, синтеза белков, разрушения клеточных мембран. Также задачей консервантов является изменение pH, снижающее жизнеспособность патогенных микроорганизмов.

Ко всем веществам, применяемым в пищевой промышленности в качестве консервантов, существуют очень жесткие требования. Они должны оказывать губительное действие на микроорганизмы,



но при этом быть безвредными для человека, т.е. не образовывать при разложении токсичных соединений в организме, а также не оказывать ощутимого влияния на органолептические показатели продукта при взаимодействии

с материалом технологических емкостей.

Список консервантов, разрешенных к использованию при производстве пищевых продуктов в Российской Федерации, представлен препаратами, включенными в группу с индексами E200–E290. И именно эти коды E смущают потребителей, как и химическое происхождение многих консервантов. Все большее количество покупателей перед покупкой продуктов тщательно изучают этикетку и, обнаружив в составе продукта букву E, отказываются от него в пользу альтернативного – не содержащего ингредиентов с кодами E.

Но возможно ли производство продуктов с «чистой этикеткой» и удовлетворительными для розничной и сетевой торговли сроками годности? Учитывая актуальные потребительские

предпочтения, специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» взяли за решение данной задачи. Результатом исследовательской работы стал уникальный продукт – комплексная пищевая добавка «Консервант натуральный AiBi® 1.01».

Уникальность добавки заключается сразу в нескольких факторах:

в состав добавки входят компоненты исключительно натурального происхождения, т.е. добавка не маркируется кодом E; высокие консервирующие свойства (защита от большинства санитарно-показательных микроорганизмов и иной нежелательной микрофлоры); антиокислительный эффект; широкий спектр применения в пищевой промышленности (мясная, хлебопекарная, масложировая отрасли).

Принцип производства консерванта AiBi® основан на сбраживании сахаров питательной среды производственно-ценными штаммами молочнокислых, пропионовокислых и уксуснокислых микроорганизмов, в результате чего в среде накапливается большое

количество органических кислот и бактерицинов, являющихся отличными ингибиторами роста нежелательной микрофлоры. Получаемый в результате такого процесса продукт безопасен для человека, не содержит в своем составе ГМО, ГММ и аллергенов. Комплексная пищевая добавка «Консервант натуральный AiBi® 1.01» выпускается как в порошкообразной, так и в жидкой форме, что удобно для производителей при выборе консерванта в конкретном технологическом процессе производства продукта.

По результатам проведенных клинических и производственных испытаний, а также по многочисленным отзывам производителей

продуктов питания комплексная пищевая добавка «Консервант натуральный AiBi® 1.01» демонстрирует высокие показатели по увеличению сроков годности мясных продуктов, хлебопекарных изделий, майонезов и кетчупов.

Пример 1.

В ходе лабораторных экспериментов, проводимых на сосисках в полимерной упаковке под вакуумом, удалось достичь сохранения продукта по всем значимым показателям согласно ТР ТС 021/2011 в течение 60 суток при дозировке комплексной пищевой добавки «Консервант натуральный AiBi® 1.01» (сухая) – 1% от массы фарша (табл. 1).

Пример 2.

Использование комплексной пищевой добавки «Консервант натуральный AiBi® 1.01» в карбонаде варено-копченом в количестве 1% продлевает срок годности контрольного образца без добавки (табл. 2).

Пример 3.

Проведены исследования работы комплексной пищевой добавки «Консервант натуральный AiBi® 1.01» на окорочке курином варено-копченом. Исследования показали полное соответствие всех микробиологических показателей деликатеса с добавкой на протяжении 29–30 суток при

исходном несоответствии контрольного образца по показателю КМАФАнМ (табл. 3).

Проведенные испытания показали, что использование комплексной пищевой добавки «Консервант натуральный AiBi® 1.01» позволяет производителям выпускать более качественную безопасную пищевую продукцию с «чистой этикеткой», тем самым значительно повышая ее потребительскую привлекательность. Оптимальные дозировки внесения и стоимость добавки, не превышающая стоимость синтетических красителей, делают использование натурального консерванта AiBi® экономически выгодным и перспективным.

Таблица 2. Результаты испытания карбонада, произведенного с комплексной пищевой добавкой «Консервант натуральный AiBi® 1.01», на чистоту микробиологических показателей в процессе хранения

Образцы	Показатель	КМАФАнМ, КОЕ/г	Патогенные, в т. ч. Сальмонеллы	БГКП	Сульфитредуцирующие клостридии
Мясной деликатес Карбонад в/к с Гелевом 189 М-К с комплексной пищевой добавкой «Консервант натуральный AiBi® 1.01» (сухой) в дозировке 1%	Норма по НД	Не более 1×10 ³ КОЕ/г	Не допускается в 25,0 г	Не допускается в 1,0 г	Не допускается в 0,1 г
	Срок хранения	Результаты			
	8 суток	менее 100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	15 суток	менее 100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	22 суток	менее 100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	29 суток	менее 100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	36 суток	5,1×10 ³ КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
Продукт снят с хранения (общий срок годности 29–30 суток)					
Мясной деликатес Карбонад в/к с Гелевом 189 М-К - контрольный образец	Норма по НД	100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	Срок хранения	Результаты			
	8 суток	менее 100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	15 суток	менее 100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	22 суток	5,5×10 ⁵ КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	29 суток	3,8×10 ⁵ КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	36 суток	3,7×10 ⁵ КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
Продукт снят с хранения (общий срок годности 16–17 суток)					

Таблица 3. Результаты испытания окорочка варено-копченого, произведенного с комплексной пищевой добавкой «Консервант натуральный AiBi® 1.01», на чистоту микробиологических показателей в процессе хранения

Образцы	Показатель	КМАФАнМ, КОЕ/г	Патогенные, в т. ч. Сальмонеллы	БГКП	Сульфитредуцирующие клостридии	
Окорочок куриный в/к с Гелевом 189 М-К контроль	Норма по НД	Не более 1×10 ³ КОЕ/г	Не допускается в 25,0 г	Не допускается в 1,0 г	Не допускается в 0,1 г	
	Срок хранения	Результаты				
Окорочок куриный в/к с Гелевом 189 М-К контроль	8 суток	2,2×10 ³ КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта	
	15 суток	5,2×10 ⁴ КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта	
	22 суток	9,1×10 ³ КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта	
	29 суток	1,8×10 ⁴ КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта	
	36 суток	8,1×10 ⁵ КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта	
	Продукт снят с хранения (общий срок годности – не годен с самого начала хранения)					

Таблица 1. Результаты испытания сосисок в полимерной упаковке, произведенных с комплексной пищевой добавкой «Консервант натуральный AiBi® 1.01», на чистоту микробиологических показателей в процессе хранения

Этапы	Показатель	КМАФАнМ, КОЕ/г	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	БГКП	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии
	Начало	Норма по НД	Не более 1×10 ³ КОЕ/г	Не допускается в 25,0 г	Не допускается в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г
Хранение при +4 °С	Дата анализа	Результаты				
	04.02.2015	менее 100	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	19.02.2015	400 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	24.02.2015	600 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	03.03.2015	400 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	10.03.2015	200 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	16.03.2015	100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	24.03.2015	200 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	04.04.2015	300 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	09.04.2015	1,1×10 ³ КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
Продукт снят с хранения (общий срок годности 60 суток)						