

Натуральный консервант AiBi® 1.01 – увеличение сроков годности и сохранение качества продукции без вреда для здоровья!

Консерванты в пищевой промышленности используют давно. В настоящее время без них очень сложно представить себе продукты питания с продолжительными сроками годности. Консерванты – пищевые добавки, которые способствуют увеличению сроков годности продукции, защищая ее от микробиологической порчи. Они могут непосредственно воздействовать на микробиальную клетку, нарушая в ней нормальные ферментативные процессы, синтез белков, разрушая клеточные мембраны. Второе направление действия консервантов – изменение pH, влияющее на жизнеспособность патогенных микроорганизмов.

Ко всем веществам, применяемым в пищевой промышленности в качестве консервантов, предъявляют очень жесткие требования. Они должны подавлять микроорганизмы, но при этом быть безвредными для человека, т.е. не образовывать токсичные соединения в организме при разложении, а также при взаимодействии с материалом технологических емкостей, несущественно изменяя органолептические показатели продукта.

Для консервантов разработаны и стандартизированы доступные методы контроля их содержания в продуктах. Список консервантов, разрешенных к использованию при производстве пищевых продуктов в России, представлен перепаратами, включенными в группу с индексами E 200 – E 290. И именно эти коды «E» смущают потребителей, как и химическое происхождение многих консервантов. Все большее число потребителей стараются перед покупкой тщательно изучить этикетку и, обнаружив в составе продукта букву «E», отказываются от него в пользу альтернативного – без кода «E» в составе. Однако возможно ли производство продуктов с «чистой этикеткой» с удовлетворительными для розничной и сетевой продажи сроками годности? Учитывая актуальные потребительские предпочтения, специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» взяли за решение данной задачи. Результатом исследовательской работы стал уникальный препарат – комплексная пищевая добавка «Консервант натуральный AiBi® 1.01» для пищевой промышленности, не маркируемый кодом «E».

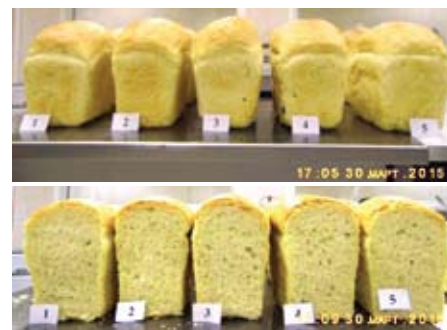
Уникальность добавки подтверждают сразу несколько факторов:

- в состав ее входят компоненты исключительно натурального происхождения;
- высокие консервирующие свойства (защита от большинства санитарно-показательных микроорганизмов и иной нежелательной микрофлоры);
- антиокислительный эффект;
- широкий спектр применения в пищевых отраслях (мясной, хлебопекарной, масложировой).

Принцип производства консерванта AiBi® основан на сбраживании сахаров питательной среды производственно-ценными штаммами молочнокислых, пропионовокислых и уксуснокислых микроорганизмов. В результате этого в среде накапливается большое количество органических кислот и бактериоцинов – отличных ингибиторов роста нежелательной микрофлоры. Получаемый вследствие та-

Таблица 1
Рецептуры пшеничного хлеба

Компоненты	Содержание в образцах, %				
	1	2	3	4	5
Мука пшеничная высшего сорта	100	100	100	100	100
Соль поваренная	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Дрожжи прессованные	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Пропионат кальция	0	0,2	0	0	0
Консервант натуральный AiBi 1.01 (сухой)	0	0	0,1	0,2	0,3



Внешний вид хлеба

Таблица 2
Показатели качества пшеничного хлеба, содержащего консервант натуральный AiBi 1.01

Показатели	Срок хранения, ч	Образцы хлеба				
		1	2	3	4	5
Мягкость, г/см ² (анализатор текстуры ТА. ХТ)	72	1501	1442	1534	1211	1134
	120	–	3680	2514	2343	2332
	144	–	5050	4342	3876	3485
Эластичность мякиша	72	Не эластичный	Достаточно эластичный			
	120	–	Не эластичный (мякиш плотный)		Не эластичный	То же
	144	–	Не эластичный		То же	« – »
	168	–	То же		« – »	« – »

кого процесса продукт безопасен для человека, не содержит ГМО, ГММ и аллергенов. В настоящее время комплексная пищевая добавка «Консервант натуральный AiBi® 1.01» представлена двумя формами: сухой и жидкой. Это позволяет производителю выбрать консервант в том виде, в котором его будет удобнее использовать в конкретном технологическом процессе производства продукта.

По результатам проведенных клинических и производственных испытаний и многочисленным отзывам производителей продуктов питания комплексная пищевая добавка «Консервант натуральный AiBi® 1.01» демонстрирует высокие показатели по увеличению сроков годности свежих и переработанных мясных продуктов, пшеничного хлеба, майонезов, соусов, кетчупов.

Пример.

При использовании натурального консерванта AiBi® 1.01 в дозировке 0,2–0,3% к массе муки в производстве пшеничного хлеба добавка не только способствует увеличению срока годности изделия, замедляя микробиологическую порчу, но и благоприятно влияет на качество готового хлеба при хранении по такому показателю, как мягкость.

Хлеб выпекали из пшеничной муки высшего сорта традиционным безопасным способом (продолжительность брожения 180 мин) без добавления жира и сахарного песка. В исследовании участвовали следующие образцы хлеба (табл. 1, рис.):

- 1 – контрольный (без добавок);
- 2 – с 0,2% пропионата кальция (E282);
- 3 – с 0,1% комплексной пищевой добавки «Консервант натуральный AiBi® 1.01» (сухая);
- 4 – с 0,2% комплексной пищевой добавки «Консервант натуральный AiBi® 1.01» (сухая);
- 5 – с 0,3% комплексной пищевой добавки «Консервант натуральный AiBi® 1.01» (сухая).

5 – с 0,3% комплексной пищевой добавки «Консервант натуральный AiBi® 1.01» (сухая).

Все образцы закладывали на хранение с целью органолептической и физико-химической оценки (табл. 2).

Результаты

Образцы № 1 (без добавок) заплесневели на 4 сут хранения, № 2, 3, 4, 5 – только на 7 суток.

Образцы № 4 и № 5 через 6 суток хранения были более мягкими в общем объеме и в разрезе, чем образцы № 2 и № 3.

Дополнительно исследовали действие комплексной пищевой добавки «Консервант натуральный AiBi® 1.01» (сухая) в отношении «картофельной болезни», которая полностью подавляется при проверке на зараженной муке.

Проведенные испытания свидетельствуют, что использование «Консерванта натурального AiBi® 1.01» позволит производителям выпускать наиболее качественную безопасную пищевую продукцию с «чистой этикеткой», тем самым значительно повышая ее потребительскую привлекательность. Немаловажен для производителей также тот факт, что стоимость консерванта AiBi® не превышает стоимости синтетических консервантов, а значит не влечет за собой повышение себестоимости конечного продукта.



Центральный офис ГК «СОЮЗСНАБ»
143405, Россия, Московская обл.,
г. Красногорск, Ильинский тупик, д. 6
тел.: (495) 937-87-37 (многоканальный)
Факс: (495) 937-87-20
e-mail: mail@ssnab.ru www.ssnab.ru