



# МЯСНОЕ

# ряд

№ 3 (61)

осень 2015

ЕЖЕКВАРТАЛЬНЫЙ  
ЖУРНАЛ  
для профессионалов

★★★★ HOLKOF GmbH

## STAR-MIX

Meat Technology



[www.holkof.com](http://www.holkof.com)

20th INTERNATIONAL EXHIBITION FOR  
MACHINERY, EQUIPMENT AND INGREDIENTS  
FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

# AGRO PROD MASH

5—9  
October 2015

Будем рады встрече с Вами на выставке  
«АГРОПРОДМАШ 2015», проходящей в Москве с 5 по 9 октября.  
Павильон 1, стенд 1F30

★ Made in Germany ★

# Надежно, как в сейфе

**Б**езопасность и микробиологическая стабильность продуктов питания являются приоритетными, хотя и не всегда осознанными критериями качества для потребителя. Для борьбы с патогенной микрофлорой и контроля рисков ее роста у производителя имеются разнообразные инструменты, отраженные, в частности, в системе ХАССП, повсеместно внедряемой на пищевых производствах.

Чем более комплексной является система барьеров, тем эффективнее защита готового продукта на протяжении всего срока хранения. В качестве «вишенки на торте» «Холкоф ГмбХ» предлагает свои функциональные ингредиенты, помогающие решить эту задачу. Новая линейка получила название **«СейфСтар»**.

Перечень пищевых добавок, которые можно применять при производстве колбасных и мясных изделий в качестве консервантов и стабилизаторов микрофлоры согласно ТР ТС 029/2012, весьма ограничен. Такой порядок объясняется тем, что безопасность должна достигаться прежде всего свежестью и качеством исходного сырья, а также соблюдением строгой гигиены производства и температурных режимов – это безусловная основа, которая может быть дополнена технологическими инструментами. В результате такого взаимодействия в торговлю попадает первоклассный продукт с более длительным сроком годности, отличными органолептическими свойствами и высокой степенью пищевой безопасности.

Функциональные системы «СейфСтар» действуют как бактериоцины, за счет которых обеспечивается эффективная антибактериальная защита.

**«СейфСтар S2»** представляет собой высокоэффективную смесь из таких антимикробных веществ, как ацетат, лактат кальция и эфир лауриновой кислоты. Он вносит существенный вклад в безопасность вареных колбас и деликатесов. Микробиологическая стабильность, которой удается добиться благодаря использованию препарата «СейфСтар S2» – эффективная защита от патогенной микрофлоры, а также более длительный срок хранения мясных изделий. Это убедительно подтверждено в процессе многократных тестов с привлечением независимых лабораторий.



**«СейфСтар эко»** представляет собой продуманный инструмент для увеличения срока хранения ливерных колбас, паштетов и продуктов в желе. Рост бактерий, вызывающих порчу продуктов питания, подавляется под воздействием смеси ацетатов и цитрата, таким образом препарат обеспечивает стабильность продукта в процессе хранения. «СейфСтар эко» имеет порошкообразную консистенцию, низкую дозировку и максимальную эффективность – неоспоримые преимущества для колбасного производства!

**«СейфСтар жидкий без Е-кодов»** – продукт, базирующийся на экстрактах пряностей, получаемых в процессе ферментации углеводов. Его мягкий пряный аромат гармонично поддерживает мясной вкус. Сфера применения жидкого «СейфСтара» охватывает вареные колбасные изделия, варено-копченую деликатесную группу и изделия из рубленого фарша.

Компоненты жидкого «СейфСтара без Е-кодов», получаемые в процессе ферментации, обладают антимикробными свойствами: они способствуют уменьшению активности воды, сдерживая таким образом рост патогенной микрофлоры. Также препарат улучшает текстуру и внешний вид конечного продукта, дольше сохраняя его свежесть.

Жидкая форма препарата очень удобна в применении, для дозирования можно использовать мерную кружку. Препарат не содержит в своем составе пищевых добавок с Е-кодами, что особенно важно для продуктов с «чистой этикеткой».

Для достижения желаемого эффекта к каждому виду готового продукта можно подобрать свой препарат «СейфСтар», а также построить многоступенчатую систему защиты.

Срок хранения продукта с применением СейфСтар S2 — развитие микроорганизмов в сосисках при 7 °С



**ХОЛКОФ ГмбХ**  
 127411, Москва, Дмитровское шоссе,  
 157, стр. 15, офис 15208  
 Телефон: +7 (499) 258-08-76/77  
 Факс: +7 (499) 258-08-75  
[www.holkof.com](http://www.holkof.com)