

ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ СВЕЖЕСТИ, КОНСЕРВАНТЫ

Наименование	Состав	Дозировка	Описание
Микспробакт Эко	Антиокислители (Е331, Е301), стабилизатор (Е450), антислеживатель (Е551), ферментный препарат (лактопероксидазная система).	5-6 г/кг	Для обработки мясного сырья с целью: 1) устранения признаков неправильного хранения, таких как: ослизлость, «загар», неприятный запах; 2) устранение вкуса «осалки», продление сроков годности
Микспробакт Эко Супер	Глюкоза, соль, комплекс растительных экстрактов.	5-7 г/кг	Консервант без Е. Для увеличения срока годности, увеличения срока годности МДМ Рекомендуется
Микспробакт 100	Цитрат натрия Е331, ацетат натрия Е262, глюконодельталактон Е575, аскорбиновая кислота Е300, соль, декстроза.	0,3-0,5 % от массы фарша, раствор 10% для обработки инвентаря	Функциональная смесь для продления сроков годности мясопродуктов
Микспро Бакт 52	Декстроза, Е234, регулятор кислотности Е575.	1-1,5 г/кг	Консервант на основе низина
Экофреш	Растворимые пищевые волокна, дегидрохверцитин.	1-1,5 г/кг	Консервант на основе фермента

ТРАНСГЛЮТАМИНАЗА

Наименование	Состав	Дозировка	Описание
Микспро тг100	Трансглутаминаза 100 ед.	0,5-1,5 г/кг	Фасовка по 1 кг вакуумная упаковка
Микспро тг200	Трансглутаминаза 200 ед.	0,25-0,75 г/кг	Фасовка по 1 кг вакуумная упаковка

