



## КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

### ИНТЕНСИФИКАТОРЫ СОЗРЕВАНИЯ ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Наименование	Состав	Дозировка	Описание
Микспро Экофиш арт. 10	Декстроза, подкислитель Е 330, соль поваренная, консервант Е 202.	0,5-1,5 кг на 100 литров рассола	для ускорения созревания сельди для увеличения выхода готового продукта для уплотнения консистенции для сохранения естественного вкуса для размягчения внутримышечной кости
Микспро Экофиш арт. 11	Декстроза, соль поваренная, уселитель вкуса Е 621, стабилизатор Е 450, подкислители Е 330, Е334, регулятор кислотности Е 575.	0,5-1,0 кг на 100 литров рассола	для ускорения созревания сельди для увеличения выхода готового продукта для уплотнения консистенции для придания вкуса созревшей рыбы
Микспро Экофиш арт. 12	Декстроза, подкислитель Е 330, соль поваренная, консервант Е 202.	1,5 кг на 100 кг рыбы при сухом посоле на 100 литров рассола	для ускорения созревания рыбы лососевых пород для увеличения выхода готового продукта для уплотнения консистенции для придания вкуса созревшей рыбы
Микспро Экофиш арт. 13	Декстроза, соль поваренная, подкислители Е 330, Е 334, регулятор кислотности Е 575, консервант Е 202.	1,2-1,5 кг на 100 литров рассола	для ускорения созревания морепродуктов для увеличения выхода готового продукта для уплотнения консистенции для сохранения естественного вкуса для придания сочности
Микспро Экофиш арт. 14	Декстроза, соль поваренная, уселитель вкуса Е 621, регуляторы кислотности Е 575, Е 331, Е 330, фермент протепсин.	0,5-1,0 кг на 100 литров рассола	для ускорения созревания сельди “Матье” для увеличения выхода готового продукта для придания вкуса созревшей рыбы для размягчения внутримышечных костей для придания сочности
Микспро Экофиш арт. 15	Декстроза, соль поваренная, поваренная, уселитель вкуса Е 621, регуляторы кислотности Е 575, Е 331, Е 330.	0,5-1,0 кг на 100 литров рассола	для ускорения созревания сельди для увеличения выхода готового продукта подчеркивает вкус созревшего продукта для придания сочности
Микспро Экофиш арт. 16	Декстроза, нитрит натрия, соль поваренная, регуляторы кислотности Е 575, Е 331, Е 330.	2,0-3,0 кг на 100 литров рассола	для ускорения созревания рыбы лососевых пород для увеличения выхода готового продукта подчеркивает вкус созревшего продукта для стабилизации и сохранения цвета мяса рыбы для придания сочности

