

elementum^o

комплексные пищевые добавки

ТЕХНОЛОГИЯ «ПРАМ»

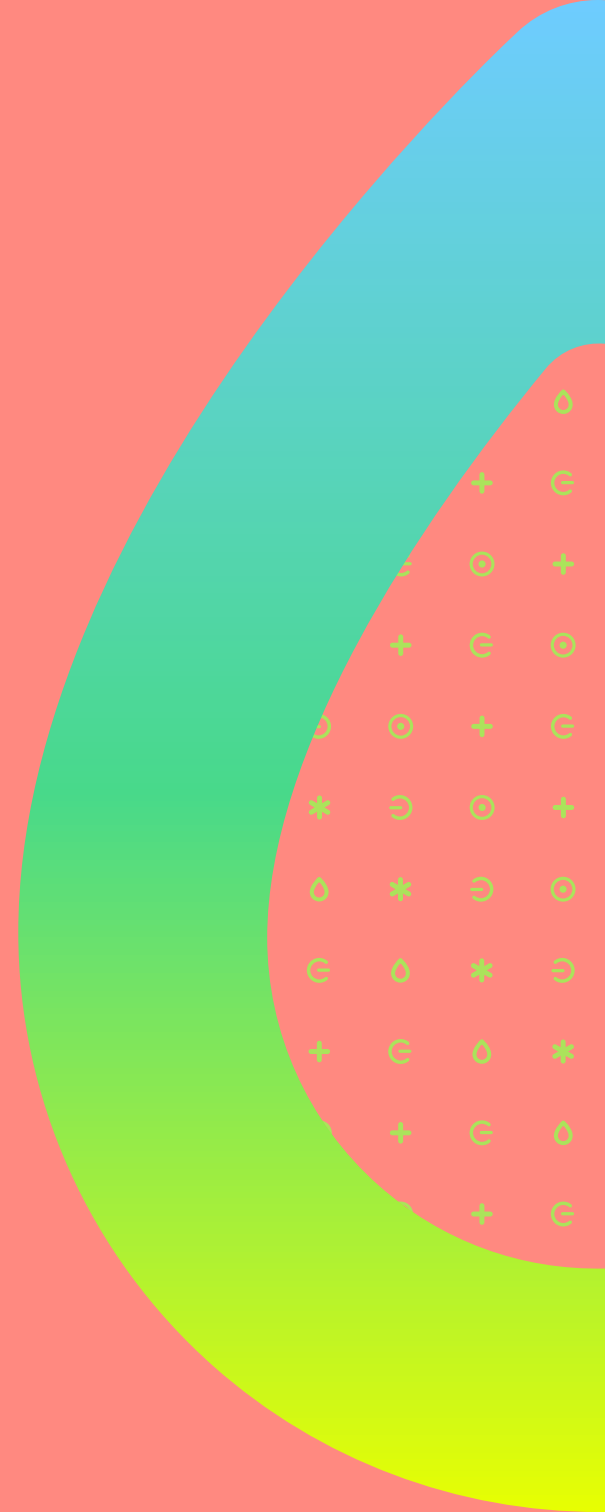
Экологически чистые решения пролонгации
свежести мяса и мясных продуктов



Говядина



Свинина



ТЕХНОЛОГИЯ «ПРАМ» — это инновационные решения и уникальные научные разработки в области микробиологии, органической химии и пищевой безопасности. Основой технологии является **комплексная пищевая добавка нового поколения**, демонстрирующая высочайшую эффективность в процессах подавления развития патогенной микрофлоры

ПРАМ

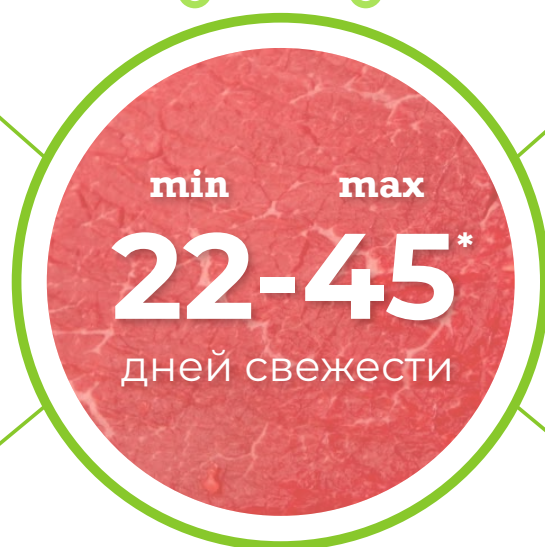


Подходит для производства продукции ЭКО и ОРГАНИК

Натуральный активный компонент растительного происхождения

Только безопасные компоненты

- Без антибиотиков
- Без ферментов
- Без гормонов
- Без продуктов «тяжелой» химии



Удельная масса «ПРАМ» <1% от массы продукта

не требует обязательного указания на упаковке

Не изменяет состав исходного продукта

Не определяется стандартными методами гистологического и химико-токсикологического исследований**

КПД «ПРАМ» равномерно наносится на поверхность охлаждённого изделия путём погружения, распыления или массажирувания. Расход зависит от способа обработки и вида продукции и может составлять от 0,3% до 1% от массы.

* Средние значения срока хранения охлажденного мяса в упаковке с применением «ПРАМ» при температуре $\leq 4^{\circ}\text{C}$ (срок сохранности продукта может изменяться в зависимости от изначального состояния сырья, типа упаковки, технологии обработки, температуры хранения и др)

ГОСТ 19496-2013 «Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования».
ГОСТ Р 55481-2013 «Качественный метод определения остаточных количеств антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ»

КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА «ПРАМ»

КПД «ПРАМ» представляет собой жидкость на основе водного раствора пропиленгликоля, глицерина и активных компонентов растительного происхождения.

В состав «ПРАМ» включены антиоксиданты (аскорбиновая и лимонная кислота), соль а также экстракты растений с антиоксидантными, бактериостатическими и противопаразитарными свойствами.

Технология и состав обеспечивающие уникальные свойства КПД «ПРАМ» запатентованы.



ОСОБЕННОСТИ «ПРАМ»

- **Сочетает функции** консервантов и пролонгаторов свежести продукта;
- **Содержит активный компонент** на основе соединения экстрактов растений и пищевых кислот;
- **Препятствует развитию** плесени, дрожжевого налёта, микробов и бактерий на поверхности изделий;
- **Способствует удержанию влаги** в продукте, сохраняя мягкость и свежесть изделий;
- **Проявляет свойства криопротектора**, предотвращая разрушение мясных волокон при замораживании;
- **Подходит для обработки** туш, полутуш, нарезки, полуфабрикатов и готовых изделий;
- **Сохранение свежести и качества** мяса и изделий даже при повышенной температуре хранения.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- **Говядина и свинина:** парное, охлажденное, подмороженное, замороженное);
- **Мясные полуфабрикаты:** вырезка, котлеты, гуляш, шницель и др.;
- **Кулинарные изделия из мяса:** жареные, отварные, запечённые, паштеты и др.;
- **Колбасные изделия:** вареные колбасы, ливерные, сардельки, ветчина и др.



БОЛЬШЕ ЭКОНОМИИ:



- **Увеличиваются сроки хранения** продукции более чем на 50%;
- **Снижаются энергозатраты** на хранение (можно повысить температуру хранения на 3–5°C);
- **Снижаются потери влаги** замороженных продуктов из-за сублимации (до 30%);
- **Снижается упёк** при термообработке (например, при приготовлении котлет);
- **Уменьшается содержание консервантов** используемых в продуктах;
- **Уменьшается объем возврата** из магазинов вследствие порчи (до 30%).

БОЛЬШЕ СВОБОДЫ:



- **Уменьшайте частоту поставки** продукции, увеличивая объёмы партий товаров;
- **Расширяйте географию поставок**, доставляя продукцию на большие расстояния;
- **Снижайте риски** при непредвиденном изменении температуры хранения;
- **Увеличивайте суточные объёмы выработки** и объёмы складских помещений.

преимущества
«ПРАМ»

БОЛЬШЕ УДОБСТВА:



- Лёгкость применения (жидкая форма);
- Простота интеграция в производственный цикл;
- Равномерно распределяется по поверхности;
- Может применяться в качестве компонента упаковки.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРИМЕНЕНИЯ «ПРАМ-ЛОНГ»

Доказанная эффективность против аэробных и факультативно-анаэробных бактерий, а также плесневых и дрожжевых грибов видов:

- Pseudomonas;
- Bacillus cereus;
- Micrococcus luteus;
- Aspergillus;
- Thamnidium;
- Rhizopus;
- Cladosporium и др.
- Candida albicans и др.

Плѐнка



4 дня

Плѐнка + ПРАМ



14 дней

МГС



12 дней

МГС + ПРАМ



21 день

Вакуум



21 день

Вакуум + ПРАМ



45 дней

10

20

30

40



СВИНИНА

t° ≤ 4°C

Средневзвешенные показатели лабораторных исследований на мясоперерабатывающих предприятиях РФ.

Соответствует

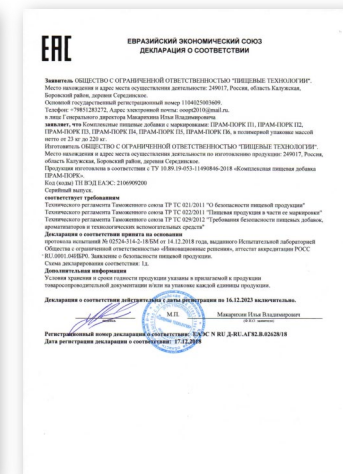
Не соответствует

Соответствие КМАФАНМ и БГКП 0,001 критериям свежести и безопасности

ГОДНОСТЬ ДО 45 ДНЕЙ

ПАТЕНТ

№2316228



КПД «ПРАМ-ЛОНГ»

выпускается производственным подразделением
НПП ООО «Спектропласт» по ТУ 9199-045-11490846-16.

Состав КПД «ПРАМ-ЛОНГ» и технология производства
защищены патентом № 2415606.



СПЕКТРОПЛАСТ
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ХИМИЧЕСКОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

Имеется полный пакет разрешительной документации для применения КПД «ПРАМ-ЛОНГ» в пищевой промышленности на территории России и стран Таможенного Союза в соответствии с действующими требованиями.

- СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1293–03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».



КПД «ПРАМ-ВАШБИФ» имеет различные модификации в составе активного компонента, учитывающие специфику регионов применения. Свяжитесь с нами и мы поможем вам подобрать оптимальный вариант для вашего продукта.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРИМЕНЕНИЯ «ПРАМ-ВАШБИФ»

Доказанная эффективность против аэробных и факультативно-анаэробных бактерий, а также плесневых и дрожжевых грибов видов:

- Pseudomonas;
- Aspergillus;
- Thamnidium;
- Rhizopus;
- Cladosporium и др.
- Candidaalbicans и др.

Плѐнка



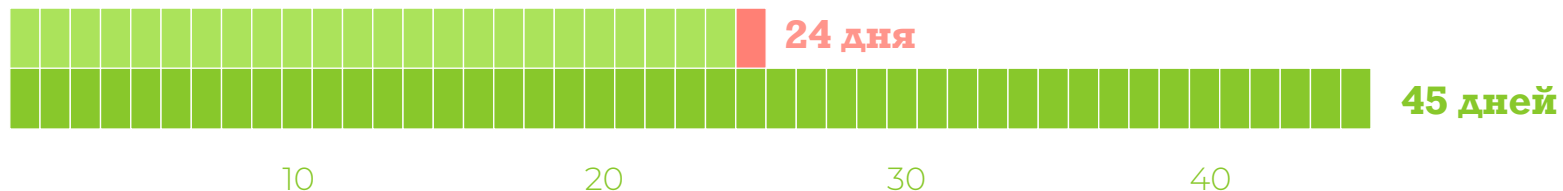
Плѐнка +ПРАМ

МГС



МГС + ПРАМ

Вакуум



Вакуум + ПРАМ



ГОВЯДИНА

t° ≤ 4°C

Средневзвешенные показатели лабораторных исследований на мясоперерабатывающих предприятиях РФ.

■ Соответствует ■ Не соответствует

Соответствие КМАФАНМ и БГКП 0,001 критериям свежести и безопасности

ГОДНОСТЬ ДО 45 ДНЕЙ

ПАТЕНТ

№2316228

КПД «ПРАМ-ВАШБИФ»

выпускается производственным подразделением
НПП ООО «Спектропласт» по ТУ 9199-041-11490846-15

Состав КПД «ПРАМ-ВАШБИФ» и технология
производства защищены патентом № 2316228



СПЕКТРОПЛАСТ
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ХИМИЧЕСКОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ



КПД «ПРАМ-ВАШБИФ» имеет различные модификации в составе активного компонента, учитывающие специфику регионов применения. Свяжитесь с нами и мы поможем вам подобрать оптимальный вариант для вашего продукта.



Имеется полный пакет разрешительной документации для применения КПД «ПРАМ-ВАШБИФ» в пищевой промышленности на территории России и стран Таможенного Союза в соответствии с действующими требованиями.

- СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1293–03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Сертификат соответствия требованиям продукции «Халаль».

elementum^o

комплексные пищевые добавки

КОНТАКТЫ

 **+7 (495) 997-85-25**

 **elementum@elementum.pro**

