



## Технология изготовления пресервов из сельди

ООО «ВЕСТА-ВАР»  
[www.vesta-var.ru](http://www.vesta-var.ru)

*Исследования показали, что пищевая добавка ВАРЭК-14 универсальна: она может применяться в различных технологических схемах с использованием разнообразных заливок (масляных, винных, горчичных и прочих).*

Поскольку к консервантам-бензоатам некоторые газообразующие бактерии малочувствительны, то при благоприятных температурных условиях они вызывают бомбаж. Иногда бомбаж возникает чрезвычайно быстро. Таким образом, **использование популярного бензоата натрия в современных технологиях пресервов неэффективно и небезопасно.**

## Преимущества нашей технологии

- **Положительная температура хранения** пресервов из сельди: **от 0° до +5°С.**
- **Увеличенные сроки хранения при температуре от 0° до +5°С:**
  - пресервы в растительном масле – **до 65 суток;**
  - пресервы в прочих соусах и заливках – **до 100 суток.**
- **Увеличенные сроки хранения при температуре от -5° до 0°С: до 120 суток.**
- **Сохраняются высокие органолептические показатели и натуральный вкус** созревшей сельди в течение всего срока годности.
- Используется **безопасная пищевая добавка ВАРЭК-14** (не содержит вредных ингредиентов: бензоата натрия, парабенов, антибиотиков и т. п.).
- ВАРЭК-14 действует комплексно: **эффективно замедляет процессы порчи**, препятствует появлению нежелательных привкусов (окислившегося жира, горечи и др.), способствует созреванию, обеспечивает микробиологическую безопасность готовой продукции.

Пищевая добавка ВАРЭК-14 **регламентируется по сорбиновой кислоте**, остаточное содержание которой в готовой продукции составляет не более 0,2%.

**Возможность хранить пресервы из сельди при положительной температуре** играет очень важную роль при выборе розничными сетями своих поставщиков, поскольку торговые точки недостаточно обеспечены холодильными установками, рассчитанными на небольшую отрицательную температуру (от 0° до -6°С), а нарушение температурных режимов при хранении и транспортировке существенно снижает вкусовые качества пресервов из рыбы.

**Благодаря возможности хранения при положительной температуре, увеличению срока годности и сохранению высокого качества ваши пресервы становятся более востребованными в торговой сети и у потребителей, могут поставляться на новые рынки по всей территории России и за рубежом.**

**Используя ВАРЭК-14, вы обеспечиваете стабильное качество рыбных пресервов в процессе хранения, а также сохраняете полезные свойства продукта, которые высоко оценят покупатели.**

ООО «ВЕСТА-ВАР»

Тел.: (495) 769-44-68; (916) 956-24-21; (916) 908-33-78  
[www.vesta-var.ru](http://www.vesta-var.ru); [www.варэкс.пф](http://www.варэкс.пф)

Факс: (495) 911-97-70  
E-mail: [info@vesta-var.ru](mailto:info@vesta-var.ru)