



Технология изготовления пресервов из рыбы



Веста~ВАР
www.vesta-var.ru

Исследования показали, что пищевая добавка ВАРЭКС-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 рыбы: 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 соленой рыбы** в течение всего срока годности.
- Используется **безопасная пищевая добавка ВАРЭКС-14** (не содержит вредных ингредиентов: бензоата натрия, парабенов, антибиотиков и т. п.).
- ВАРЭКС-14 действует комплексно: **эффективно замедляет процессы порчи**, препятствует появлению нежелательных привкусов (окислившегося жира, горечи и др.), способствует созреванию и размягчению мелких косточек, обеспечивая микробиологическую безопасность готовой продукции.
- Благодаря внесению ВАРЭКС-14 увеличивается выход готовой продукции, что **положительно сказывается на себестоимости пресервов.**

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

Возможность хранить пресервы из рыбы 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).

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 поставаться на новые рынки по всей территории России и за рубежом.

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

ООО «Веста-ВАР» тел.: +7 916 956-24-21

+7 495 769-44-68

+7 916 908-33-78

e-mail: info@vesta-var.ru

www.vesta-var.ru

www.варэкс.рф