



## Технология изготовления икорного и рыбного масла

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

*Что делать рыбопереработчику с нестандартным сырьём, обрезками копчёной и солёной рыбы, лопнувшими или ослабевшими икринками? Такого добра немало на многих производствах, и превратить его в кулинарный шедевр не трудно. Используйте это сырьё для производства икорного и рыбного масла по нашей технологии. С добавлением ВАРЭКС®-10 готовый продукт будет храниться до 4 месяцев и в течение всего срока хранения будет вкусным и свежим.*

## Преимущества нашей технологии

- **Положительная температура хранения** масла: **от +2°C до +6°C.**
- Увеличенный срок хранения: **до 4 месяцев.**
- **Сохраняются высокие органолептические показатели и натуральный вкус свежего продукта в течение всего срока годности.**
- Используется **безопасная пищевая добавка ВАРЭКС-10** (не содержит вредных ингредиентов: бензоата натрия (БКН), парабенов, антибиотиков и т.п.).
- ВАРЭКС-10 действует комплексно: **эффективно замедляет процессы порчи**, препятствует появлению нежелательных привкусов (окислившегося жира, горечи и др.), обеспечивает микробиологическую безопасность икорного и рыбного масла.
- **Технология проста в применении** и не требует изменения технологического процесса изготовления икорного и рыбного масла.

Согласно ТУ, масло икорное и рыбное изготавливается из сливочного масла, спреда или маргарина с добавлением икры различных видов рыб, соленой или копченой рыбы. В качестве сырья допускается использовать рыбу с механическими повреждениями, с удалением поврежденных мест, отклонениями от правильной разделки, тешу, нестандартные кусочки и обрезки, полученные при производстве соленой и копченой рыбы в нарезку. Используются различные виды упаковки, разрешенные органами Роспотребнадзора.

Пищевая добавка ВАРЭКС-10 **регламентируется только по сорбиновой кислоте**, остаточное содержание которой в готовой продукции составляет не более 0,2%.

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

**Используя ВАРЭКС-10, вы обеспечиваете стабильное качество масла 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; www.варэкс.пф

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