

ПРОДЛЕНИЕ СРОКОВ ГОДНОСТИ. ЧИСТАЯ ЭТИКЕТКА.

**МКС ГРУПП - ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
АНТИМИКРОБНЫХ АГЕНТОВ ДЛЯ
ИНДУСТРИИ ГОТОВОЙ ЕДЫ.**



ГЛАВНАЯ. ЗАДАЧИ. ПОЛИБИОМ. БИОСАХАР.

БОЛЬШЕ О НАС

КТО МЫ

МЫ СПЕЦИАЛИЗИРУЕМСЯ НА СОВРЕМЕННЫХ РЕШЕНИЯХ ДЛЯ ПРОДЛЕНИЯ СРОКА ГОДНОСТИ И ОБЕСПЕЧЕНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. МКС ГРУПП ПРЕДЛАГАЕТ ПРАКТИЧНЫЕ, НАУЧНО ОБОСНОВАННЫЕ РЕШЕНИЯ, КОТОРЫЕ ПОМОГАЮТ ПОВЫШАТЬ БЕЗОПАСНОСТЬ, КАЧЕСТВО И СТАБИЛЬНОСТЬ ПРОДУКТОВ.

НАШ ПРИОРИТЕТ

МЫ РАЗРАБАТЫВАЕМ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРЫЕ ПОМОГАЮТ НАШИМ ПАРТНЕРАМ ДОСТИГАТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕЛЕЙ. ОДНОВРЕМЕННО ОБЕСПЕЧИВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И БЛАГОПОЛУЧИЕ КОНЕЧНОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ. МЫ ТАКЖЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕМ ПОЛНУЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ПОДДЕРЖКУ ПО ПРИМЕНЕНИЮ НАШИХ ИНГРЕДИЕНТОВ.

НАШ ОПЫТ

БОЛЕЕ 25 ЛЕТ ОПЫТА В ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ И ЭКСПЕРТИЗА ВО ВСЕХ КЛЮЧЕВЫХ НАПРАВЛЕНИЯХ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА

ОГРАНИЧЕНИЯ ТРАДИЦИОННЫХ КОНСЕРВАНТОВ

ПРОБЛЕМЫ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

ПОТРЕБИТЕЛИ В СЕГМЕНТЕ ГОТОВОЙ ЕДЫ ВСЁ ВНИМАТЕЛЬНЕЕ ОТНОСЯТСЯ К СОСТАВУ ПРОДУКТОВ. ТРАДИЦИОННЫЕ КОНСЕРВАНТЫ, ТАКИЕ КАК СОРБАТЫ И БЕНЗОАТЫ, ВСЁ ЧАЩЕ АССОЦИИРУЮТСЯ СО СЛЕДУЮЩИМИ РИСКАМИ:

СОВРЕМЕННЫЙ РЫНОК ГОТОВЫХ БЛЮД ВСЁ АКТИВНЕЕ СМЕЩАЕТСЯ В СТОРОНУ CLEAN LABEL РЕШЕНИЙ, КОТОРЫЕ СОЧЕТАЮТ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ, ПОНЯТНЫЙ СОСТАВ И БОЛЕЕ ВЫСОКОЕ ДОВЕРИЕ СО СТОРОНЫ ПОТРЕБИТЕЛЯ.

- ▶ **РАЗДРАЖЕНИЕ ТКАНЕЙ**
- ▶ **АЛЛЕРГИЧЕСКИЕ РЕАКЦИИ**
- ▶ **НАРУШЕНИЕ МИКРОБИОТЫ**
- ▶ **КАНЦЕРОГЕННЫЕ ЭФФЕКТЫ**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОГРАНИЧЕНИЯ

В ИНДУСТРИИ ГОТОВОЙ ЕДЫ ТРАДИЦИОННЫЕ КОНСЕРВАНТЫ ЧАСТО РАБОТАЮТ НЕДОСТАТОЧНО ГИБКО. МНОГОКОМПОНЕНТНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ, СОУСЫ, БЕЛКОВЫЕ И ЖИРОВЫЕ ФАЗЫ, ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА И ОХЛАЖДЁННОЕ ХРАНЕНИЕ МОГУТ СНИЖАТЬ ИХ ЭФФЕКТИВНОСТЬ. ОНИ ДЕЙСТВУЮТ В УЗКОМ ДИАПАЗОНЕ PH, СПОСОБНЫ ВЛИЯТЬ НА ВКУС И АРОМАТ БЛЮДА И НЕ ВСЕГДА ОБЕСПЕЧИВАЮТ СТАБИЛЬНУЮ ЗАЩИТУ НА ВСЁМ СРОКЕ ГОДНОСТИ. ДЛЯ СЕГМЕНТА ГОТОВОЙ ЕДЫ, ГДЕ КРИТИЧНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ, ОРГАНОЛЕПТИКА И СТАБИЛЬНОСТЬ В ЛОГИСТИКЕ, ЭТО ЯВЛЯЕТСЯ СЕРЬЁЗНЫМ ОГРАНИЧЕНИЕМ.

ПОЛИБИОМ

АНТИМИКРОБНЫЙ АГЕНТ ДЛЯ ЧИСТОЙ ЭТИКЕТКИ

ПОЛИБИОМ — ЭТО СОВРЕМЕННОЕ И БЕЗОПАСНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРОДЛЕНИЯ СРОКА ГОДНОСТИ ГОТОВОЙ ЕДЫ. ОН ПОДАВЛЯЕТ РОСТ ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ, ВКЛЮЧАЯ ГРАМПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ И ГРАМОТРИЦАТЕЛЬНЫЕ БАКТЕРИИ, ДРОЖЖИ И ПЛЕСЕНИ. ПОЛИБИОМ ПОДХОДИТ ДЛЯ МНОГОКОМПОНЕНТНЫХ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ — БЛЮД С СОУСАМИ, БЕЛКОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ, ОВОЩАМИ И ГАРНИРАМИ — И ПОМОГАЕТ ПОДДЕРЖИВАТЬ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКУЮ СТАБИЛЬНОСТЬ ПРОДУКТА БЕЗ ВЛИЯНИЯ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА.

ДЕЙСТВУЮЩЕЕ ВЕЩЕСТВО ПОЛИБИОМА — ϵ -ПОЛИЛИЗИН, ПРОДУКТ МИКРОБНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ. ЭТО КАТИОННЫЙ ПОЛИМЕР L-ЛИЗИНА, КОТОРЫЙ СВЯЗЫВАЕТСЯ С ОТРИЦАТЕЛЬНО ЗАРЯЖЕННЫМИ МЕМБРАНАМИ МИКРООРГАНИЗМОВ, НАРУШАЕТ ИХ СТРУКТУРУ, ПОВЫШАЕТ ПРОНИЦАЕМОСТЬ И ВЫЗЫВАЕТ УТЕЧКУ ИОНОВ И МЕТАБОЛИТОВ. БЛАГОДАря ЭТОМУ ПОЛИБИОМ ЭФФЕКТИВНО КОНТРОЛИРУЕТ НЕЖЕЛАТЕЛЬНУЮ МИКРОФЛОРУ В ГОТОВЫХ БЛЮДАХ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА ХРАНЕНИЯ. ЭТОТ НАТУРАЛЬНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ НЕ ИМЕЕТ «Е-КОДА» И СООТВЕТСТВУЕТ ЗАПРОСУ РЫНКА НА CLEAN LABEL РЕШЕНИЯ.

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ПОЛИБИОМА

ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ПРОДЛЕНИЕ СРОКА ГОДНОСТИ ОХЛАЖДЕННЫХ МНОГОКОМПОНЕНТНЫХ БЛЮД И ГАРНИРОВ.

СЭНДВИЧИ И РОЛЛЫ

ЗАЩИТА ИЗДЕЛИЙ С НАЧИНКАМИ, СОУСАМИ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ.

САЛАТЫ И БОУЛЫ

СТАБИЛЬНОСТЬ ФАСОВАННЫХ САЛАТОВ, ЗАКУСОК И ГОТОВЫХ НАБОРОВ.

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

КОНТРОЛЬ МИКРОФЛОРЫ В СОУСАХ, ДИПАХ И ЗАПРАВКАХ.

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

ЗАЩИТА БЕЛКОВЫХ КОМПОНЕНТОВ И НАЧИНОК ОТ ПОРЧИ.

КУЛИНАРИЯ И ДОСТАВКА

РЕШЕНИЕ ДЛЯ ФАБРИК-КУХОНЬ, КЕЙТЕРИНГА И ГОТОВОЙ ЕДЫ.



ПОЛИБИОМ

АНТИМИКРОБНЫЙ АГЕНТ ДЛЯ ЧИСТОЙ ЭТИКЕТКИ

ПРИМЕНЕНИЕ В ГОТОВОЙ ЕДЕ

1. ГОТОВЫЕ БЛЮДА

У ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОХЛАЖДЁННЫХ ВТОРЫХ БЛЮД ВОЗНИКАЛИ ОГРАНИЧЕНИЯ ПО СРОКУ ГОДНОСТИ ИЗ-ЗА РАЗВИТИЯ НЕЖЕЛАТЕЛЬНОЙ МИКРОФЛОРЫ В МНОГОКОМПОНЕНТНЫХ ПРОДУКТАХ С ГАРНИРОМ, СОУСОМ И БЕЛКОВЫМ КОМПОНЕНТОМ. ВВЕДЕНИЕ ПОЛИБИОМА В РЕЦЕПТУРУ ПОЗВОЛИЛО ПОВЫСИТЬ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКУЮ СТАБИЛЬНОСТЬ И ПРОДЛИТЬ СРОК ГОДНОСТИ БЕЗ ВЫРАЖЕННОГО ВЛИЯНИЯ НА ВКУС, АРОМАТ И ТЕКСТУРУ. ЭТО ПОМОГЛО СНИЗИТЬ СПИСАНИЯ И ПОВЫСИТЬ УСТОЙЧИВОСТЬ ПРОДУКТА В ЛОГИСТИКЕ.

2. СЭНДВИЧИ И РОЛЛЫ

КОМПАНИЯ, ВЫПУСКАЮЩАЯ СЭНДВИЧИ, РОЛЛЫ И ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ С НАЧИНКАМИ ДЛЯ РОЗНИЧНЫХ СЕТЕЙ, СТАЛКИВАЛАСЬ С БЫСТРОЙ ПОРЧЕЙ ИЗ-ЗА СОЧЕТАНИЯ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ, СОУСОВ И БЕЛКОВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОЛИБИОМА В СОСТАВЕ НАЧИНКИ И СОУСНОЙ ЧАСТИ ПОМОГЛО КОНТРОЛИРОВАТЬ РОСТ НЕЖЕЛАТЕЛЬНОЙ МИКРОФЛОРЫ И СОХРАНИТЬ КАЧЕСТВО ПРОДУКТА В ОХЛАЖДЁННОЙ ЦЕПОЧКЕ ПОСТАВОК. ПРОДУКТ ДОЛЬШЕ СОХРАНЯЛ ТОВАРНЫЙ ВИД И СТАБИЛЬНЫЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА.

3. САЛАТЫ И ГОТОВАЯ КУЛИНАРИЯ

ПРОИЗВОДИТЕЛЮ ФАСОВАННЫХ САЛАТОВ И ГОТОВОЙ КУЛИНАРИИ ТРЕБОВАЛОСЬ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРОДУКТОВ С ВЫСОКОЙ ВЛАЖНОСТЬЮ И КОРОТКИМ СРОКОМ РЕАЛИЗАЦИИ. ПРИМЕНЕНИЕ ПОЛИБИОМА В ЗАПРАВКАХ И ЧУВСТВИТЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТАХ ПОЗВОЛИЛО ПОВЫСИТЬ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКУЮ УСТОЙЧИВОСТЬ ПРОДУКТА И СОКРАТИТЬ РИСК ПРЕЖДЕВРЕМЕННОЙ ПОРЧИ. ЭТО ДАЛО ВОЗМОЖНОСТЬ УВЕЛИЧИТЬ СРОК РЕАЛИЗАЦИИ, УМЕНЬШИТЬ ВОЗВРАТЫ И ОБЕСПЕЧИТЬ БОЛЕЕ ПРЕДСКАЗУЕМОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ.

- ПОДАВЛЯЕТ БАКТЕРИИ, ДРОЖЖИ И ПЛЕСЕНИ
- ПОДХОДИТ ДЛЯ МНОГОКОМПОНЕНТНЫХ ПРОДУКТОВ
- ПОМОГАЕТ ПРОДЛЕВАТЬ СРОК ГОДНОСТИ
- БЕЗ ВЫРАЖЕННОГО ВЛИЯНИЯ НА ВКУС
- СООТВЕТСТВУЕТ КОНЦЕПЦИИ ЧИСТОЙ ЭТИКЕТКИ
- НЕ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ТЕСТАМИ НА АНТИБИОТИКИ
- НЕ ТЕРЯЕТ АКТИВНОСТИ ПРИ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ

БИОСАХАР

ГЛАВНАЯ. ЗАДАЧИ. ПОЛИБИОМ. **БИОСАХАР.**

НАТУРАЛЬНЫЙ КОНСЕРВИРУЮЩИЙ ИНГРЕДИЕНТ

БИОСАХАР — НАТУРАЛЬНЫЙ КОНСЕРВИРУЮЩИЙ ИНГРЕДИЕНТ ФЕРМЕНТАЦИОННОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ СТАБИЛЬНОСТИ ГОТОВОЙ ЕДЫ И МНОГОКОМПОНЕНТНЫХ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ. ЕГО ПОЛУЧАЮТ МЕТОДОМ ЕСТЕСТВЕННОГО СБРАЖИВАНИЯ ПИТАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, В РЕЗУЛЬТАТЕ ЧЕГО ФОРМИРУЮТСЯ МЕТАБОЛИТЫ С АНТИМИКРОБНЫМИ СВОЙСТВАМИ. БИОСАХАР ПОМОГАЕТ ПРОДЛЕВАТЬ СРОК ГОДНОСТИ, СДЕРЖИВАТЬ РАЗВИТИЕ НЕЖЕЛАТЕЛЬНОЙ МИКРОФЛОРЫ И СООТВЕТСТВУЕТ СОВРЕМЕННОМУ ЗАПРОСУ НА ПРОДУКТЫ С ЧИСТОЙ ЭТИКЕТКОЙ. ВАЖНО, ЧТО В СОСТАВЕ БИОСАХАРА НЕТ ФАКТИЧЕСКОГО САХАРА, И ОН НЕ ИГРАЕТ РОЛЬ ПОДСЛАСТИТЕЛЯ. ПРИ РАБОЧИХ ДОЗИРОВКАХ ЕГО ПРИМЕНЕНИЕ ОКАЗЫВАЕТ МИНИМАЛЬНОЕ ВЛИЯНИЕ НА СЕБЕСТОИМОСТЬ ГОТОВОГО ПРОДУКТА.

ПРЕИМУЩЕСТВА

ОТСУТСТВИЕ E-КОДА

РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРОДУКТОВ С ЧИСТОЙ ЭТИКЕТКОЙ

ПОДАВЛЯЕТ ВСЮ ПАТОГЕННУЮ МИКРОФЛОРУ

МИНИМАЛЬНО ВЛИЯЕТ НА СЕБЕСТОИМОСТЬ ГОТОВОГО ПРОДУКТА

ВЫСОКАЯ ТЕРМОСТАБИЛЬНОСТЬ



БИОСАХАР

ГЛАВНАЯ. ЗАДАЧИ. ПОЛИБИОМ. **БИОСАХАР.**

НАТУРАЛЬНЫЙ КОНСЕРВИРУЮЩИЙ ИНГРЕДИЕНТ

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

СУПЫ И БУЛЬОНЫ

ПОВЫШЕНИЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ СТАБИЛЬНОСТИ ОХЛАЖДЁННЫХ СУПОВ, КРЕМ-СУПОВ, БУЛЬОНОВ И ПЕРВЫХ БЛЮД БЕЗ ЗАМЕТНОГО ВЛИЯНИЯ НА ВКУС И АРОМАТ.

ОВОЩНЫЕ ОСНОВЫ

СТАБИЛИЗАЦИЯ ОВОЩНЫХ ПЮРЕ, РАГУ, СОТЕ, ГРИБНЫХ И ОВОЩНЫХ СМЕСЕЙ, ИСПОЛЗУЕМЫХ В СОСТАВЕ ГОТОВОЙ КУЛИНАРИИ И ФАСОВАННЫХ БЛЮД.

КРУПЯНЫЕ ОСНОВЫ

ПОДХОДИТ ДЛЯ РИСОВЫХ, ГРЕЧНЕВЫХ, БУЛГУРОВЫХ, КУСКУСНЫХ И БОБОВЫХ ОСНОВ, ГДЕ ВАЖНЫ СТАБИЛЬНОСТЬ ПРИ ХРАНЕНИИ И ПРЕДСКАЗУЕМОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТА.

ПАСТЫ И НАМАЗКИ

МОЖЕТ ПРИМЕНЯТЬСЯ В ХУМУСЕ, ОВОЩНЫХ НАМАЗКАХ, ПАШТЕТАХ И ДРУГИХ ПЛАСТИЧНЫХ СИСТЕМАХ С ВЫСОКОЙ ВЛАЖНОСТЬЮ. ЧУВСТВИТЕЛЬНЫХ К МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ ПОРЧЕ.

НАЧИНКИ

ЗАЩИТА ОВОЩНЫХ, ГРИБНЫХ, МЯСНЫХ, СЫРНЫХ И КОМБИНИРОВАННЫХ НАЧИНОК ДЛЯ БЛИНОВ, ПИРОГОВ, КИШЕЙ И ДРУГИХ ИЗДЕЛИЙ ОТ ПРЕЖДЕВРЕМЕННОЙ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ ПОРЧИ.

ДЕСЕРТЫ И КРЕМЫ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КРЕМОВЫХ ДЕСЕРТАХ, ПУДИНГАХ, ФРУКТОВЫХ И КРЕМОВЫХ СЛОЯХ, ГДЕ ВАЖНО ПРОДЛИТЬ СРОК РЕАЛИЗАЦИИ БЕЗ ЗАМЕТНОГО ВЛИЯНИЯ НА ОРГАНОЛЕПТИКУ.