

# «ПРАМ» — КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

## КОМПАНИЯ «СПЕКТРОПАСТ»

Сохранение свежести, продление сроков хранения мучных кондитерских изделий являются одними из основных факторов, влияющих на объемы продаж и конкурентоспособность продукции всех производителей. Для повышения сроков хранения мучных кондитерских изделий специалистами компании «Спектропаст» была разработана серия композиций комплексной пищевой добавки «ПРАМ» и организовано ее производство

**К**омпозиция комплексной пищевой добавки «ПРАМ-классика» — ингредиент на основе пропиленгликоля (пищевая добавка Е 1520), предназначена для использования в хлебобулочной и кондитерской промышленности при производстве мучных кондитерских изделий.

Комплексная пищевая добавка «ПРАМ-классика» применяется как:

- влагоудерживающий агент при хранении продукта;
- стабилизатор аромата в течение периода хранения;
- структурирующий агент;
- препятствует размножению микроорганизмов, вызывающих порчу продукта, — плесневых грибов и дрожжей.

«ПРАМ» существенно увеличивает период первоначальной стадии развития колоний микроорганизмов за счет создания оптимальной влажности в изделии и в упаковке, а также оптимальной (препятствующей развитию микроорганизмов) рН среды. Достигаются такие свойства «ПРАМ» обработкой исходного пропиленгликоля физико-химическими методами (адсорбентами) для уменьшения содержания ионов металлов и их частичного связывания в биологические малоактивные комплексы, с последующим введением в его состав экстрактов растений, обладающих антимикробными свойствами, например, цветков липы, шелухи овса, подорожника, облепихи и винограда. Как показывает опыт при-



менения, «ПРАМ-классика» повышает срок хранения мучных кондитерских изделий — рулетов, тортов, кексов и пряников до 30%.

«ПРАМ-классика» является жидкостью, обладает слабым выраженным цветом и запахом. Для рецептов, содержащих пропиленгликоль и/или глицерин «ПРАМ-классика» вводится вместо них в тех же количествах, что существенно упрощает процедуру смены ингредиентов. Для рецептов не содержащих пропиленгликоль и/или глицерин «ПРАМ-классика» вводится на стадии замешивания теста, в количестве до 0,5% от массы пищевой продукции (до 5 кг/т), выдерживает термообработку до 250 °С в течение 15 минут не меняя своих антимикробных свойств.

«ПРАМ-классика» позволяет значительно уменьшить коли-

чество применяемых консервантов, что обеспечивает дополнительную экономию при изготовлении продукции. Сорбиновая кислота, например, эффективна в кислой среде, требует предварительного приотворения и тщательного перемешивания и в два раза



111123, г. Москва,  
ул. 2-я Владимирская, д.11  
+7 (495) 305 43 70, 304 02 57  
info@splast.ru www.splast.ru



дороже «ПРАМ-классика». «ПРАМ-классика» в свою очередь эффективен в широком диапазоне pH, а жидкая форма делает «ПРАМ» более удобным в применении.

Применение «ПРАМа» на крупных комбинатах по производству мучных кондитерских изделий в Москве, Московской области и регионах доказали его высокую эффективность за счет:

- увеличения сроков хранения изделий;
- сохранения опущения свежести изделий на длительных сроках;
- снижения потерь из-за микробной порчи;
- снижения упека при выпечке;
- снижения объема применяемых консервантов.

Мучные кондитерские изделия, изготовленные с использованием комплексной пищевой добавки «ПРАМ», соответствуют требованиям нормативно-технической документации (СанПиН 2.3.2.1078, СанПиН 2.3.2.1293).

Возможно применение комплексной пищевой добавки «ПРАМ» без введения внутрь продукта, например, путем создания поверхностного слоя, контактирующего с поверхностью изделия в качестве съедобных оболочек, пропитки подложек, оберточной бумаги, введения в материал упаковки.

Композиция комплексной пищевой добавки «ПРАМ-Грин» – ингредиент на основе пропиленгликоля (пищевая добавка Е 1520) и глицерина (пищевая добавка Е 422), предназначена для увеличения срока хранения свежих овощей (огурцы, салатные листья и др.) и фруктов (яблоки, груши, клубника и др.) при производстве свежих салатов, сухофруктов, ципленных орехов и их смесей.

ООО «Спектропласт» является разработчиком серии композиций комплексной пищевой добавки «ПРАМ», располагает собственными исследовательской и производственной химической и микробиологической базами и может предложить заказчику (с учетом ассортимента его продукции, технологического

процесса и характера возникающих при хранении проблем) рекомендации по эффективному применению «ПРАМ».

Серия композиций комплексной пищевой добавки «ПРАМ» прошла испытания в ГУ НИИ питания РАМН и разрешена Роспотребнадзором для широкого использования в пищевой промышленности: для производства мучных кондитерских изделий, жировых наполнителей и кремов; мясных, молочных, рыбных продуктов; полуфабрикатов и продуктов быстрого приготовления; пищевых концентратов; сухофруктов; джемов и варенья; фруктовых наполнителей; сыров;

**«ПРАМ» существенно увеличивает период первоначальной стадии развития колоний микроорганизмов за счет создания оптимальной влажности в изделии и в упаковке, а также оптимальной (препятствующей развитию микроорганизмов) pH среды**

мясных, мясорастительных, грибных и плодоовощных консервов; соусов. Комплексная пищевая добавка «ПРАМ» обладает ароматизирующими, смягчающими, диспергирующими и влагоудерживающими свойствами, а также увеличивает стойкость продуктов к различным видам порчи. Количество вводимого «ПРАМ» рекомендуется разработчиком и регламентируется СанПиН 2.3.2.1293–03 в зависимости от области применения и вида продукции.

На выставке «Агропродмаш-2005» добавка, разработанная научно-производственным химическим предприятием ООО «Спектропласт», была награждена золотой медалью за высокие показатели качества.

*Зам. директора,  
к. т. н. М. Л. Галкин*



SD  
19 91

## КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА

**Применяется  
для повышения  
сроков хранения  
пищевой  
продукции, в том  
числе мучных,  
кондитерских  
изделий, свежих  
фруктов и др.**

# ПРАМ

- Увеличивает сроки хранения изделий до 30%
- Сохраняет свежесть изделий на длительных сроках хранения
- Снижает потери из-за микробной порчи
- Снижает упек при выпечке
- Снижает объем применяемых консервантов

## СПЕКТРОПЛАСТ

111123, Москва, 2-я Владимирская, д. 11  
Тел.: (495) 603-4232, 305-4370  
www.splast.ru