



Авторы: **Леонид Генель**,
к.т.н., генеральный директор,
Михаил Галкин,
к.т.н., коммерческий директор

Компания: **Научно-производственное предприятие ООО «Спектропласт»**
Москва, 2-я Владимирская ул., д. 11,
тел./факс: +7 (495) 305-4370, 304-0257,
e-mail: info@splast.ru
www.splast.ru

Сохранение свежести мяса и мясопродуктов

Комплексная пищевая добавка ПРАМ, разработанная Научно-производственным предприятием «Спектропласт» и сертифицированная в Научно-исследовательском институте питания, в среднем на 50% увеличивает срок годности мяса и мясопродуктов благодаря оптимальному сочетанию влагоудержания, сохранения запаха и бактериостатических свойств.

Комплексная пищевая добавка ПРАМ содержит активный компонент – продукт взаимодействия пропиленгликолевых экстрактов растений с лимонной и аскорбиновой кислотами. Композиция предотвращает рост патогенной и гнилостной микрофлоры. Благодаря снижению активности воды ПРАМ удерживает воду и замедляет процессы порчи, длительно сохраняет мягкость и нежность мяса и готовых изделий. Дополнительно ПРАМ обеспечивает сохранность вкусовых качеств мясопродуктов, препятствует ослизнению, появлению пигментных пятен и плесневению мяса.

В подмороженном и замороженном мясе ПРАМ проявляет свойства криопротектора: снижает температуру кристаллизации влаги, уменьшает размеры кристаллов льда в мясе, что значительно снижает деформацию мясных волокон в процессе замораживания и размораживания и дополнительно на 15-30% снижает усушку замороженного мяса.

Области и способы применения ПРАМа приведены в таблице.

Дозировка: рекомендуемая концентрация ПРАМа марки «Классик» 0,15% от массы мяса и мясопродуктов.

Преимущества применения комплексной пищевой добавки ПРАМ для мяса и мясопродуктов:

- удобство применения (жидкая форма);
- удобство хранения. Температура хранения ПРАМ от -40 °С до +30 °С. Выдерживает нагрев продукции до +150 °С в течение 2 часов.

В результате проведенных органолептических, микроскопических, биохимических исследований с определением показателей свежести и сохранности мяса и продуктов его переработки после предварительной обработки одним из четырех способов (поверхностная обработка ПРАМом, инъектирование ПРАМа, введение ПРАМа в массу полуфабриката, замачивание в ПРАМе оболочек, упаковки и влагоудерживающих салфеток для мяса

и продуктов его переработки) установлено, что комплексная пищевая добавка ПРАМ позволяет:

- увеличить сроки сохранения свежести и вкусовых качеств мяса и мясопродуктов;
- замедлить порчу скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов переработки мяса при температурах от +2 °С до +25 °С;
- снизить температуру хранения охлажденного мяса без его подморозивания;
- снизить до 30% потери влаги из-за сублимации замороженных продуктов при хранении;
- снизить энергозатраты на хранение мяса и продуктов его переработки при низких температурах за счет возможности увеличения температуры более чем на 5 °С без изменения срока годности продуктов.

В заключение следует отметить, что комплексная пищевая добавка ПРАМ успешно применяется в пищевой промышленности уже более 5 лет. ■

Области и способы применения ПРАМ

	Область применения	Способ применения	Результат
1	Мясо		
1.1	Мясо после убоя животного	Поверхностная обработка ПРАМом*	Увеличение срока хранения на 30%. Сохранение вкусовых качеств мяса
1.2	Охлажденное мясо	Поверхностная обработка ПРАМом	Увеличение срока хранения на 30%. Сохранение вкусовых качеств мяса
1.3	Подмороженное и замороженное мясо	а) Поверхностная обработка ПРАМом б) Инъектирование в охлажденное мясо и массажирование до полного растворения	Увеличение срока хранения на 30%. Повышение качества мяса, в том числе за счет криопротекторного эффекта
2	Мясопродукты		
2.1	Мясные полуфабрикаты	Введение ПРАМа в массу полуфабриката с последующим перемешиванием	Увеличение срока хранения на 50%. Сохранение вкусовых качеств мясопродуктов
2.2	Кулинарные изделия, в том числе студии, паштеты, вареное мясо, котлеты	а) Введение ПРАМа в массу б) Предварительное замачивание в ПРАМе оболочек или упаковки	Увеличение срока хранения на 90%. Сохранение вкусовых качеств мясопродуктов
2.3	Деликатесы, в том числе окорок, буженина, рулеты	Поверхностная обработка ПРАМом	Увеличение срока хранения на 30%. Сохранение вкусовых качеств мясопродуктов
2.4	Колбасы и колбасные изделия, в том числе вареные колбасы, сардельки, сосиски	а) Введение ПРАМа в массу фарша на заключительной стадии перемешивания б) Предварительное замачивание в ПРАМе колбасных оболочек	Увеличение срока хранения на 50%. Сохранение вкусовых качеств мясопродуктов

Примечание: *Поверхностная обработка проводится одним из способов: распылением, поливом, окунанием.