



## ЗАЩИТА ОТ ПРИРОДЫ.

# О ПРОДЛЕНИИ СРОКОВ ГОДНОСТИ МАЙОНЕЗОВ И СОУСОВ ЗА СЧЕТ УНИКАЛЬНЫХ НАТУРАЛЬНЫХ КОНСЕРВАНТОВ ТОРГОВОЙ МАРКИ АiVi®

Человек во все времена задумывался над тем, как сохранить продукты питания свежими на протяжении длительного срока и защитить их от порчи. Так, первыми консервантами были поваренная соль, мед, масло; чуть позже – уксус и этиловый спирт. Сегодня же известен целый ряд консервантов с индексами E 200–E 290, однако в некоторых странах применение тех или иных веществ из этого списка ограничено в отдельных группах пищевых продуктов или же вовсе запрещено.

Кроме того, к консервантам, применяемым в пищевой промышленности, предъявляют очень серьезные требования: они не только должны оказывать антагонистическое воздействие на микроорганизмы, но и быть безвредными для человека.

То есть выбор химических консервантов для производителя всегда связан с рядом ограничений и эти трудности в последние годы усугубились отношением потребителей к ингредиентам с кодом «Е». Покупатели все тщательнее изучают этикетку пищевого продукта перед покупкой, и именно слово консервант, а также пресловутые «Е» нередко производят негативное впечатление и являются причиной выбора альтернативного продукта с так называемой «чистой этикеткой».

При этом реалии торговли в сетевых магазинах таковы, что конкурентоспособными являются продукты с длительными сроками годности. Получается, что с одной стороны производители испытывают необходимость в использовании консервантов, а с другой, – ограни-

### ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ САХАРА АiVi®

- Являются продуктами натурального происхождения, не содержат добавок с кодом «Е»
- Защищают продукт от развития нежелательной микрофлоры
- Не меняют pH готового продукта
- Изготавливаются только из НАТУРАЛЬНОГО СЫРЬЯ с применением технологии ферментации микроорганизмов
- Не содержат ГМО и ГММ

чены регламентами их применения и потребительскими предпочтениями.

Абсолютно уникальным решением этой проблемы является инновационный продукт, созданный микробиологами группы компаний «СОЮЗСНАБ». Производственное подразделение холдинга ООО «Зеленые линии» больше десяти лет успешно занимается производством бактериальных культур торговой марки АiVi® для молочной и мясной промышленности. И именно в процессе этого производства удалось получить эффективный натуральный консервант – ферментированные сахара.

Добавки получены методом естественного сбраживания сахаров определенной группой молочнокислых микроорганизмов. Таким образом было разработано 2 продукта – Глюкоза ферментированная АiVi® 1.50 (сбраживание сахаров культурой



**Таблица 1.** Ферментированные сахара AiBi®

Наименование добавки	Спектр действия (в порядке убывания)
Ферментированные сахара AiBi®	<ul style="list-style-type: none"> <li>• КМАФАНМ.</li> <li>• Патогенные, в т. ч. сальмонеллы.</li> <li>• Гнилостные(спорообразующие <i>Clostridium</i>, <i>Bacillus</i> и род <i>Enterobacteriaceae</i>).</li> <li>• Дрожжи.</li> <li>• Плесени.</li> <li>• БГКП</li> </ul>
«Глюкоза ферментированная AiBi® 1.50»	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дрожжи.</li> <li>• Плесени.</li> <li>• Молочнокислые микроорганизмы (<i>Lactobacillus</i>, <i>Lactococcus</i>, <i>Streptococcus</i>).</li> <li>• <i>Listeria monocytogenes</i>.</li> <li>• КМАФАНМ</li> </ul>

Разница в функционале добавок AiBi® 1.01 и AiBi® 1.50 показана в табл. 1. Показательным примером эффективности добавок AiBi® являются сравнительные лабораторные исследования майонезного соуса 35%-ной жирности, выработанного с использованием яичного желтка, представленные в табл. 2.

Пищевые добавки «Ферментированные сахара AiBi® 1.01», «Глюкоза ферментированная AiBi® 1.50» производятся как жидкими, так и порошкообразными, что позволяет

**Таблица 2.** Влияние консервантов и ферментированных сахаров AiBi® на микробиологические показатели майонезного соуса 35%-ной жирности, выработанного с использованием яичного желтка при температуре хранения +16...+18 °С

Показатель	Плесени, КОЕ/г			Дрожжи, КОЕ/г			Молочнокислые м/о	
	Без консервантов	Сорбат К + бензоат Na	AiBi 1.50, 1 %	Без консервантов	Сорбат К + бензоат Na	AiBi 1.50, 1 %	Без консервантов	AiBi 1.50, 1 %
Норма по НД	не более 50			не более 5×10 <sup>2</sup>			Не нормируются	
Срок хранения	Без консервантов	Сорбат К + бензоат Na	AiBi 1.50, 1 %	Без консервантов	Сорбат К + бензоат Na	AiBi 1.50, 1 %	Без консервантов	AiBi 1.50, 1 %
На момент изготовления	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	120	120
14 сут	Менее 10	Менее 10	Менее 10	25	Менее 10	Менее 10		
28 сут	50	Менее 10	Менее 10	65	10	Менее 10		
42 сут	75	Менее 10	Менее 10	75	10	15	5×10 <sup>2</sup>	100
56 сут	80	Менее 10	Менее 10	80	15	15		
70 сут	1,1×10 <sup>2</sup>	Менее 10	Менее 10	1×10 <sup>2</sup>	15	15		
84 сут	1,2×10 <sup>2</sup>	Менее 10	Менее 10	1×10 <sup>2</sup>	20	25	1,2×10 <sup>3</sup>	56
98 сут	2×10 <sup>2</sup>	Менее 10	25	1,1×10 <sup>2</sup>	20	20		
112 сут	2×10 <sup>2</sup>	15	30	3×10 <sup>2</sup>	15	15		
120 сут	<b>2×10<sup>2</sup></b>	20	<b>25</b>	<b>6×10<sup>2</sup></b>	25	<b>30</b>	<b>2×10<sup>5</sup></b>	<b>25</b>

Propionibacterium) и Ферментированные сахара AiBi® 1.01 (сбраживание сахаров молочнокислыми, пропионовыми и уксуснокислыми бактериями).



В результате сбраживания накапливается большое количество органических кислот и бактериоцинов. Именно они являются основой натуральных препаратов AiB®, так как обладают консервирующим действием.

Органические кислоты и бактериоцины подавляют рост и развитие аэробных спор, плесени и других нежелательных микроорганизмов в продуктах питания.

производителю выбирать консервант в той форме, которая подходит под его производственный цикл.

На сегодняшний день пищевые добавки AiBi® протестированы и успешно внедрены при производстве майонезов, майонезных соусов, мясных полуфабрикатов, пшеничного хлеба, джемов. 🍯

По инф. пресс-службы  
ГК «Союзснаб»

Специалисты ГК «СОЮЗНАБ» готовы предоставить образцы ингредиентов и дать технологические рекомендации по введению натуральных ферментированных сахаров AiBi® в рецептуры масложировых продуктов на вашем предприятии.

Обращайтесь по тел.:  
+7 (495) 937-87-37 (многоканальный),  
8 800 770-78-37 (звонок бесплатный),  
+7 (495) 937-87-34,  
[www.ssnab.ru](http://www.ssnab.ru)

# АiВи

## ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ САХАРА

Натуральное решение для продления сроков годности майонезов и соусов

ДРОЖЖИ

ПЛЕСЕНИ

АЭРОБНЫЕ СПОРЫ

ВАШИ  
ПРОДУКТЫ  
ПОД ЗАЩИТОЙ  
ПРИРОДЫ

- ✓ Производятся только из НАТУРАЛЬНОГО СЫРЬЯ с применением технологии ферментации микроорганизмов
- ✓ Выпускаются как в жидкой, так и в порошкообразной форме
- ✓ Не содержат добавок с кодом «Е»
- ✓ Защищают продукт от развития нежелательной микрофлоры
- ✓ Не меняют pH готового продукта
- ✓ Не содержат ГМО и ГММ



**СОЮЗСНАБ**  
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА КОМПАНИЙ

143405, Россия,  
Московская обл.,  
г.Красногорск,  
Ильинский тупик, д.6  
Тел.: +7 (495) 937 87 37

[www.ssnab.ru](http://www.ssnab.ru)