



т/ф: (044) 580 21 88
vikos.kiev.ua

Вкусно Безопасно

Ценовая политика и ужесточающаяся конкуренция толкают многих на сделку с совестью. Ингредиенты в продуктах (пищевых добавках) заменяются на более дешевые, прошедшие меньше стадий очистки, а иногда и откровенно небезопасные для здоровья людей. Бесспорно, каждый производитель мясной продукции стремится выпустить продукт, которым можно гордиться, угостить своих близких, порекомендовать друзьям.

Миссия компании «Викос» (Украина) — **«Качественный продукт — здоровая нация»**. Мы предлагаем исключительно высокока-

чественную продукцию по оптимальным ценам. Мы гордимся своими продуктами и гарантируем их безопасность и отменное качество.

«Van Hees» (Германия), одна из компаний, которые мы представляем, является бесспорным мировым лидером по производству ингредиентов для улучшения органолептических характеристик мяса.

Цартин — торговая марка «Van Hees», призванная повышать влагосвязывающую способность мяса, придавать ему сочность

Табл. 1. Применение Цартина

Наименование сырья (температура 0-4°C)	% добавленного рассола	На 100 л рассола, кг		Срок годности, сутки, при t хранения от 0 до 4°C (ТУ У 15.8-20611875.14-2002)
		Цартин	Вода	
Крупный кусок — говядина, свинина, баранина (шея, лопатка, окорок, филе, котлетное мясо)	10-15	10,0	90	7 суток — для продуктов, упакованных в полимерную тару (пакеты, лотки, поддоны, контейнеры); 20 суток — под вакуумом или в атмосфере защитного газа
Мелкокусковые и порционные изделия из говядины, свинины, баранины и полуфабрикаты из мяса птицы	15-20	8,0	92	5 суток — в полимерную тару (пакеты, лотки, поддоны, контейнеры); 10 суток — под вакуумом или в атмосфере защитного газа



Ohne ZARTIN® Liquid oS



Mit ZARTIN® Liquid oS



шей растворимостью, не зависит от жесткости воды, образует прозрачный вязкий рассол, практически отсутствуют потери мясного сока. Уровень введения рассола — 30-45%. (Табл. 2)

Цартин супер плюс — функциональная комплексная добавка, предназначенная для шпринцевания **натуральных полуфабрикатов**. Добавка гарантирует **повышенное удержание рассола** в свежем мясе, обеспечивает нежность и сочность при приготовлении мясных блюд, при взаимодействии с водой образует стабильное желе, придает упругую консистенцию и сухой срез продукту, увеличивает выход, не искажает вкус готового изделия.

Цартин супер плюс позиционируется как универсальное средство. Оптимально подобранный состав **Цартин супер плюс** предполагает производство не только натуральных полуфабрикатов, но и полуфабрикатов для гриля, копченостей и готовых изделий из птицы. Дозировка: 20 г/1 л при 30-40% шпринцевании.

и нежность, а также позволяющая продлевать срок годности мясным изделиям. Предприятию-производителю применение Цартин обеспечивает экономическую выгоду и доверие потребителя. Потребителю употребление продуктов с Цартином несет удовлетворение от качественного, сочного и нежного мяса без вреда для здоровья.

Преимущества от применения продукта Цартин:

- повышает влагоудерживающую способность мяса, что ведет к уменьшению выделения мясного сока в упаковке;
- размягчает мышечную ткань: сухое мясо становится сочным, жесткое — нежным;
- сохраняет натуральный красный цвет полуфабриката;
- продлевает срок хранения за счет торможения развития микроорганизмов, включая болезнетворные;
- увеличивает выход за счет связывания влаги до 20%;
- снижает потери веса при термообработке;
- сокращает время приготовления блюд;
- прост в применении (хорошая растворимость в холодной воде, отсутствие осадка).

Многофункциональная бесфосфатная смесь **Цартин хай перфоманс** позиционируется как смесь для производства **замороженных натуральных полуфабрикатов**. Смесь обладает хоро-



Актуальным вопросом на сегодняшний день является продление сроков годности как готовых продуктов, так и полуфабрикатов. Все «за и против» применения консервантов и антиоксидантов различных видов мы разместим в следующих публикациях...

Все лучшее для успеха!

Табл. 2. Применение Цартин хай перфоманс

Наименование сырья (температура 0-7°C)		% шпринцевания	На 100 л рассола, кг		
			Цартин ХП	Бомбаль фреш амба (консервант)	Вода
Для реализации в охлажденном виде	Курица, свинина, говядина, баранина	130-135	4,0	1,3	94,7
Для реализации в замороженном виде		130-135	4,0	-	96,0