

ПРАМ



**Комплексная пищевая добавка,
позволяющая продлить срок годности
и сохранить свежесть пищевых продуктов:**

- Мучных кондитерских изделий;
- Жировых наполнителей и кремов;
- Мясных, молочных, рыбных продуктов;
- Полуфабрикатов и продуктов быстрого приготовления;
- Пищевых концентратов;
- Сухофруктов;
- Джемов, желе, мармелада, пастилы и варенья;
- Фруктовых наполнителей;
- Свежих овощей и фруктов;
- Сыров;
- Консервов мясных, мясорастительных, грибных и плодоовощных;
- Соусов.



ПРАМ



Одним из существенных показателей качества изделий, определяющих объем продаж и конкурентоспособность, является срок хранения.

Плесневение - самый распространенный вид микробиологической порчи пищевых продуктов. Устойчивость спор плесеней и их широкое распространение в окружающей среде создают большие трудности в борьбе с ними.

Для борьбы с плесневением мучной и кондитерской продукции, была разработана **пищевая добавка** - пропиленгликоль с антимикробными свойствами **ПРАМ**, который содержит в своем составе не менее 65% пропиленгликоля (пищевая добавка E 1520) и целевых компонентов.

Пищевая добавка ПРАМ обладает всеми свойствами, присущими пропиленгликолю, а также дополнительно антимикробными свойствами в части замедления развития микроорганизмов порчи: грибов (плесени) и дрожжей.

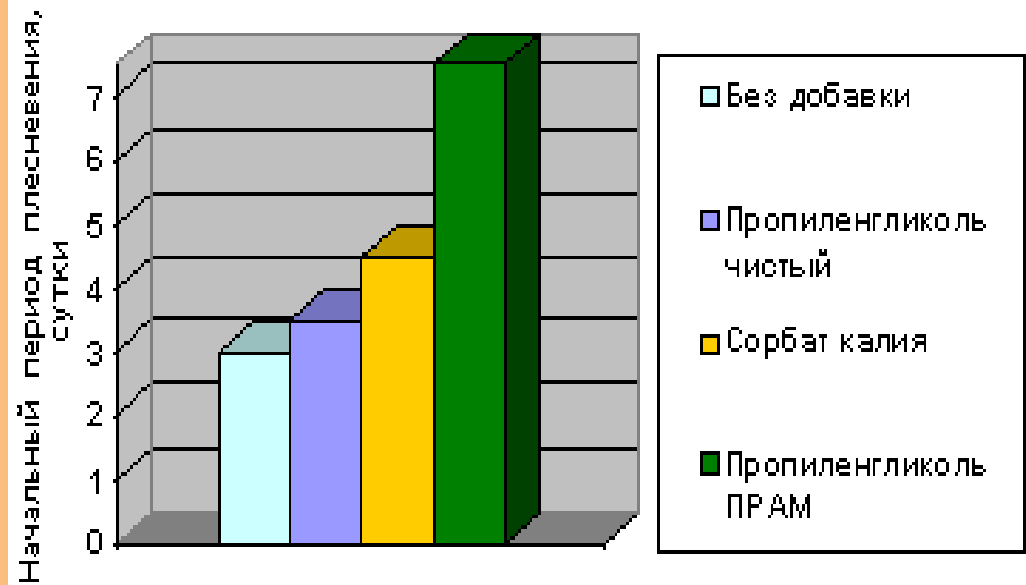
ПРАМ



Действие пищевого ингредиента ПРАМ

Антимикробные свойства **пищевого ингредиента ПРАМ** достигаются обработкой исходного пропиленгликоля физико-химическими методами (адсорбентами) для уменьшения содержания ионов металлов и связывания части их в биологически малоактивные комплексы, введением экстрактов растений из числа: цветков липы, шелухи овса, подорожника, облепихи, винограда.

При введении пропиленгликоля и пропиленгликоля ПРАМ в питательные среды (например, сабуро) с тест-штаммом гриба *Penicilium* выявлено, что начальный период плесневения (появление видимых признаков роста) при введении пропиленгликоля ПРАМ увеличивается не менее чем в 2 раза в сравнении с образцом с пропиленгликолем (см. диаграмму), а концентрация колоний тест-штамма гриба при применении пропиленгликоля ПРАМ уменьшается почти в 3 раза.



ПРАМ



Использование ПРАМ и технологий его применения дают следующие преимущества:

- увеличение сроков хранения пищевых продуктов, в т.ч. скоропортящихся;
- продления сроков сохранения свежести продуктов питания при их хранении как в холодильной камере (от +2°C), так и при комнатной температуре (до + 25°C);
- снижение упека при термообработке (выпечке);
- снижение потерь из-за сублимации замороженных изделий при хранении;
- снижение объема применяемых консервантов.

ПРАМ-лонг



Пищевая добавка «ПРАМ-ЛОНГ» предназначена для использования в пищевой промышленности в качестве пищевой добавки при производстве и хранении мясных изделий, свежего мяса свинины (туш, полутуш, нарезки), птицы и птицепродуктов, полуфабрикатов и мясной кулинарии. Сочетает в себе функции консерванта и продлителя свежести. Содержит активный компонент - продукт взаимодействия экстрактов растений с лимонной и аскорбиновой кислотами, препятствующий росту плесени и других микроорганизмов. Наряду с этим, «ПРАМ-ЛОНГ» способствует удержанию влаги в готовом продукте, замедляя процесс микробной порчи и сохраняя дольше мягкость и нежность готовых изделий. Для замороженных изделий проявляет свойства криопротектора, предотвращая разрушение мясных волокон при замораживании влаги в изделии.

Преимущества

- удобство применения (жидкая форма);
- не придает изделиям остаточного привкуса;
- не требует кислого значения pH, эффективно действуя и в нейтральной среде;
- не влияет на pH изделий;
- не требует растворения в воде перед использованием по сравнению с порошковыми консервантами;
- высокая эффективность за счет равномерного распределения на поверхности.





Продление сроков хранения охлажденного и замороженного мяса и мясных полуфабрикатов

Комплексная пищевая добавка “ПРАМ” эффективно замедляет микробную порчу свинины, говядины и мясопродуктов и применяется при производстве и хранении охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов:

- ✓ туш и полутуш;
- ✓ мясных полуфабрикатов (вырезка, бифштекс, шницель, гуляш, шашлык, котлеты и др.);
- ✓ кулинарных изделий из мяса (мясо жареное и отварное, котлеты жаренные, студни, паштеты и др.);
- ✓ колбасных изделий (колбасы, буженина, сосиски, сардельки, колбасы ливерные, ветчины и др.)

ПРАМ-лонг



Состав

пропиленгликоль (E1520); глицерин (E422); аскорбиновая кислота (E300); соль (хлорид натрия); лимонная кислота (E330); гидрофосфат натрия (E339); лактат натрия (E325); сульфит натрия (E221); калия гидроксид (E525); экстракты вкусо-ароматические: розмарина, зеленого чая, гибискуса, виноградной косточки, корня лопуха, листьев подорожника.

Комплексная пищевая добавка “ПРАМ”, представляет собой композицию на основе водного раствора пропиленгликоля, лимонной кислоты и экстрактов растений, проявляющих синергизм при подавлении роста широкого спектра микроорганизмов порчи в т.ч. *Thamnidium*, *Rhizopus* и *Cladosporium*, *Aspergillus*. Комплексная пищевая добавка “ПРАМ” снижает активность воды, стабилизирует pH проявляет антиоксидантные свойства, регулирует биохимические процессы в мясе.

Пропиленгликоль обеспечивает оптимальную влажность изделия, лимонная кислота стабилизирует pH изделия при переработке и хранении. Их сочетание с экстрактами цветков липы, шелухи овса, подорожника, облепихи и винограда обеспечивает заявленные уникальные комплексные свойства пищевой добавки “ПРАМ”.

ПРАМ-лонг



Область применения

- мясо свинины (парное, охлажденное, подмороженное, замороженное);
- мясные полуфабрикаты (вырезка, бифштекс, шницель, гуляш, шашлык, жаркое, котлеты и др.);
- кулинарные изделия из мяса (мясо жареное и отварное, студни, паштеты и др.);
- колбасные изделия (вареные колбасы, сосиски, сардельки, колбасы ливерные, ветчины и др.)

Способ применения

- наносится на поверхность мяса и мясопродуктов окунанием, распылением, промазкой;
- вводится в состав мясопродуктов.

ПРАМ-лонг



Продление сроков годности охлажденных кур и изделий из свежего и замороженного мяса кур

Комплексная пищевая добавка “ПРАМ” применяется для продления сроков годности охлажденной курицы, а также в производстве различных видов продуктов переработки птицы:

- ✓ полуфабрикатов из куриного мяса (тушки, филе, цыпята-табака, грудки, бедра и др.);
- ✓ кулинарных изделий из куриного мяса (готовые жареные или вареные блюда из куриного мяса, рулеты, холодцы, паштеты и др.);
- ✓ колбасных изделий из мяса птицы.





Применение пищевой добавки “ПРАМ” позволяет:

- ✓ продлить сроки хранения охлажденного мяса и мясопродуктов, в т.ч. скоропортящихся и особо скоропортящихся, более чем на 50%;
- ✓ сохранить свежесть мяса и мясопродуктов при их хранении как в холодильной камере (от +3°C), так и при комнатной температуре (до + 25°C);
- ✓ повысить температуру хранения на 3-5°C с сохранением качества продукта;
- ✓ снизить упек при термообработке, например, при приготовлении котлет;
- ✓ уменьшить содержание используемых в продуктах консервантов;
- ✓ снизить энергозатраты на хранение мясной продукции при низких температурах за счет увеличения температуры хранения на 5-15°C без уменьшения срока годности продукции.



Использование ПРАМ в качестве криопротектора

При обработке ПРАМом мяса свинины и говядины, подлежащего последующему замораживанию и длительному хранению, ПРАМ проявляет свойства криопротектора и позволяет:

- ✓ снизить потери из-за сублимации до 70%;
 - ✓ снизить энергозатраты за счет снижения разницы температур на замораживание и температуры хранения на 3-5°С с сохранением сроков и качества продукции;
 - ✓ снизить температуру хранения на 3-5°С с сохранением качества продукта;
 - ✓ повысить качество мяса после размораживания.
- Пищевая добавка “ПРАМ” уменьшает размеры кристаллов воды, увеличивая их количество, а также снижает температуру образования кристаллов воды в мясе, уменьшая количество поврежденных мясных волокон
- ✓ продлить сроки хранения охлажденного мяса и мясопродуктов, в т.ч. скоропортящихся и особо скоропортящихся, более чем на 50%;



Способ применения пищевой добавки ПРАМ лонг.

ПРАМ может быть использован различными способами:

- ✓ введением в состав мясопродуктов в качестве комплексной пищевой добавки;
- ✓ созданием защитного слоя из композиции “ПРАМ” на поверхности продуктов окуриванием, распылением, промазкой и т.д;
- ✓ нанесением на поверхность упаковки или тары, в которую помещается продукт.

При разделке туш и полутуш (охлажденного мяса) пищевая добавка ПРАМ наносится методом орошения изделия.

Количество наносимого пищевого ингредиента ПРАМ составляет от 0,15% до 1% от массы готового изделия.

Пищевая добавка ПРАМ является жидкостью, вводится в состав полуфабрикатов на стадии замешивания. В составе изделия выдерживает термообработку до 250°С в течение 15 минут.

ПРАМ



Производство пищевых добавок ведется по ТУ 2422-007-11490846–04 под торговой маркой ПРАМ.

ПРАМ имеет санитарно-эпидемиологическое заключение № 7.01.12.242.П.30939.12.4 от 29.12.04 для промышленного применения (сырье для производства продукции, используемой в пищевой, косметической, фармацевтической, ветеринарной и других отраслях промышленности).

Согласно протокола токсикологической оценки №637-638/5-2005 от 26.12.05 ПРАМ имеет DL50 = 34550 мг/кг и относится к малоопасным веществам (4 класс опасности по ГОСТ 12.1.007-76) при внутрижелудочном пути поступления. Комплексные пищевые добавки “ПРАМ” сертифицированы, производятся в промышленных условиях, используются на нескольких десятках предприятий на территории России при производстве пищевой продукции.

Составы и технология “ПРАМ” запатентованы (Патент №2316228 срок действия до 07 октября 2025 года).
Выданы свидетельства о государственной регистрации № 77.99.26.9.У.8635.9.09 от 10.09.2009г.
Комплексная пищевая добавка “ПРАМ-классика”, № 77.99.26.9.У.8636.9.09 от 10.09.2009 г.
Комплексная пищевая добавка “ПРАМ-Лайт” № 77.99.26.9.У.8637.9.09 от 10.09.2009 г.
Комплексная пищевая добавка “ПРАМ-Файн”, № 77.99.26.9.У.8634.9.09 от 10.09.2009 г.

Продукция на основе пищевой добавки “ПРАМ” отпускается покупателям со склада в Москве в канистрах по 20 кг, бочках по 220 кг, емкостях по 960 кг.