

КОНСЕРВАНТ ДЛЯ ПРОБ МОЛОКА

РЕКЛАМНАЯ СТАТЬЯ

Елена Сергеевна Орлова, генеральный директор ООО «Кондитура-лаб», победитель программы «Студенческий стартап», реализуемой Фондом содействия инновациям в рамках федерального проекта «Платформа университетского технологического предпринимательства»

Основными документами, регламентирующими качество и безопасность сырого молока на территории России, являются технические регламенты Евразийского экономического союза ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013 и ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия», которые устанавливают требования к продукту и показателям.

В целях мониторинга основных показателей качества сырого коровьего молока отбираются пробы в специально предназначенные для этого стаканчики и направляются в лабораторию. Значения показателей неохлажденного молока постепенно изменяются по причине развития в нем микрофлоры и последующего повышения кислотности, что влияет на возможность проведения лабораторного анализа и достоверность получаемых результатов.

Консервант, разработанный и производимый ООО «Кондитура-лаб», позволяет хранить образцы свежесцеженного коровьего молока при темпера-

туре (22–24) °С без каких-либо изменений контролируемых показателей в течение 6–24 часов, что важно при транспортировке в летний сезон, без возможности поддержания низких температур.

Консервант представлен в виде капельницы-дозатора с навеской внутри. В состав входит низин – вещество натурального происхождения, оказывающее бактерицидный эффект на микрофлору молока.

Применение консерванта НЕ изменяет исходные значения:

- массовой доли жира;
- массовой доли белка;
- массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО);
- плотности;
- активной кислотности (рН);
- титруемой кислотности;
- количества соматических клеток.

Продукт прост в использовании:

1. Проверьте крышку капельницы-дозатора на наличие остатков консерванта. Если они есть, их необходимо встряхнуть обратно в бутылочку.
2. Откройте крышку капельницы-дозатора.
3. Налейте в бутылочку небольшое количество дистиллированной воды.
4. Тщательно перемешайте.
5. Повторите шаги 3 и 4, пока уровень раствора не будет доведен до метки «100» (шкала находится на задней стороне капельницы).
6. Прикрутите крышку.
7. Отрежьте кончик дозатора ножницами.
8. Переверните капельницу-дозатор крышкой вниз и выделите первые несколько капель раствора в целях выпуска пузырьков воздуха.
9. Добавьте раствор консерванта в пробу молока объемом 40 мл, отобранную сразу после дойки коровы, в количестве 1 капля.
10. При большом количестве проб рекомендуем периодически перемешивать раствор.
11. Храните законсервированные пробы в темном месте при температуре (22–24) °С в течение 6–24 ч.



Источник изображения: shutterfly.com



Источник изображения: unsplash.com

Раствор применяют свежеприготовленным! При хранении теряет активность.

Приготовление раствора перед применением позволяет полностью компенсировать влияние вещества на значения массовой доли белка, СОМО и плотности без потери консервирующих свойств.

В чем преимущества нашего продукта?

1. Простота использования.
2. Низкая стоимость – один дозатор стоимостью в 400 рублей рассчитан на более чем 1000 образцов молока.
3. Абсолютная безопасность для здоровья специалистов – консервант не обладает токсичными и канцерогенными свойствами (однако он не предназначен для приема в пищу).
4. Экологичность – консервант и законсервированные пробы при утилизации не оказывают вреда окружающей среде.

Срок годности консерванта: 2 года. Условия хранения: при температуре от 0 до 25 °С, относительной влажности воздуха не более 75 %, в темном месте.

Описанная методика консервирования проб молока запатентована.

Длительность эффекта консерванта зависит от уровня микробной обсемененности анализируемого молока. Поэтому, если Ваше предприятие находится в Москве, Московской области или поблизости от нее, мы отберем пробы от молока Ваших коров и проверим микроб-

ную обсемененность и эффективность нашего консерванта совершенно бесплатно. Надеемся на дальнейшее сотрудничество!

У Вас есть вопросы о нашей продукции? Мы готовы ответить на них в любое время!

У Вас есть пожелания по уже выпускаемой продукции или по разработке консервантов лабораторных проб сырья, полуфабрикатов или готовой продукции? Мы готовы разработать наборы специально для Вас!

**conditura-lab.ru
+79774493674 (WhatsApp, Телеграмм)
conditura-lab@yandex.ru**

Работа выполнена при поддержке гранта Фонда содействия инновациям, предоставленного в рамках программы «Студенческий стартап» федерального проекта «Платформа университетского технологического предпринимательства». ■