

# Решительное НЕТ плесени и антибиотикам

Во время созревания и хранения сырокопченых колбас производители сталкиваются с такой проблемой, как образование плесневого налета. Плесневые грибы, образующие этот налет, вырабатывают ядовитые и канцерогенные вещества (микотоксины), которые проникают глубоко в толщу мясных продуктов и представляют опасность для здоровья потребителей. Один из путей предотвращения образования грибкового налета – профилактическая обработка поверхности колбас препаратом «Дельвоцид® Дип» (Delvocid® Dip).



## ЭФФЕКТИВНАЯ ПРОФИЛАКТИКА

Химическая обработка поверхности колбас сорбатом или спиртом требует высокой концентрации активного вещества, которое в процессе обработки может проникать в готовый продукт. К тому же плесневые грибы могут вырабатывать иммунитет к сорбату и спирту.

Голландская фирма DSM Food Specialties (далее DSM) разработала препарат для обработки поверхности готовых изделий с целью предохранения от образования плесневого налета – «Дельвоцид® Дип». Препарат содержит натамицин, оказывающий фунгицидное действие на обрабатываемую поверхность и вследствие своей незначительной растворимости в воде не проникающий в готовое изделие.

Способность натамицина препятствовать образованию плесневых грибов была обнаружена еще в 60-х годах XX века. Натамициновые препараты использовались и используются в мясопереработке, но они обладают слабой способностью удерживаться на поверхности колбасной оболочки. Эта проблема была решена специалистами DSM, разработавшими и запатентовавшими технологию, позволяющую удерживать натамицин на поверхности оболочки в течение всего времени созревания, хранения и транспортировки колбас.

Благодаря хорошей адгезии натамицина к поверхности натуральных и фиброзных целлюлозных оболочек препарат не позволяет развиваться на них плесневым грибам. «Дельвоцид® Дип» используется для обработки внешней поверхности сырокопченых колбасных изделий и вяленого ферментированного мяса.

Порошковый препарат растворяется в воде в соотношении от 2,5 до 5 г/л.

Затем он отстает в течение 30 минут для загустевания. После добавления 8 % соли раствор готов к работе; в него можно погружать или опрыскивать им колбасные изделия в натуральных и искусственных оболочках.

С целью сравнения препарата «Дельвоцид® Дип» с существующими аналогами, а также выявления его способности проникать в готовое изделие в процессе созревания специалистами компании были проведены исследования, которые показали, что «Дельвоцид® Дип» препятствует росту плесневых грибов в течение более длительного времени, чем сорбат калия, по отношению к которому плесневые грибы со временем приобретают иммунитет. Кроме того, сорбат способен диффундировать сквозь оболочку внутрь изделия, а натамицин не может переходить в обрабатываемое изделие, поскольку его кристаллы слишком велики для этого.

## Законодательные условия

Условия применения в Европе натамицина регулируются положением Директивы 92.2.EG Европейского парламента и Совета по иным добавкам и пищевым продуктам, не относящимся к красителям и подсластителям, от 20 февраля 1995 года.

В соответствии с приложением 3, часть С («Иные консерванты»), натамицин под номером E 235 допущен для обработки поверхности сырокопченых колбас.

## ПРЕМИТЕСТ (PREMITEST)

Второй инновационный продукт компании DSM – тест, позволяющий определять остатки антибиотиков в мясе, мясных продуктах, почках, рыбе и яйцах, – Премитест. Это микробиальный тест, который определяет широкий

спектр антибиотиков в течение 3 часов. Действие Премитеста основано на ингибировании бактерии *Bacillus stearothermophilus*, чувствительной ко многим антибиотикам и сульфамидным препаратам.

Премитест поставляется в полистероловых коробках; комплект рассчитан на 25 тестов. Для проведения теста необходим инкубатор компании DSM, который позволяет проводить тестирование при температуре 64 °С, или водяная баня.

Использование Премитест способно предотвратить попадание остатков антибиотиков в количествах, превышающих допустимые, в пищевую цепь. Тест надежен, прост в использовании, рентабелен. По сравнению с традиционными тестами Премитест позволяет проводить тестирование при невысоких температурах и в течение 3 часов получать результат. Это удобно для принятия быстрого решения по дальнейшему использованию мяса.

## Применение Премитеста в мире

Премитест признан и используется в качестве официального тест-метода в Бельгии, Франции, Нидерландах, Великобритании, Германии.

Тест зарегистрирован в России.

ЗАО «Антагро» является эксклюзивным представителем фирмы DSM в России и в ближайшее время начнет продажу Премитест в нашей стране. 📍

**ЗАО «Антагро»**  
105187, Москва,  
Измайловское шоссе, 73 Б  
Тел: (495) 166 39 21,  
166 39 23, 166 39 24  
Факс: (495) 166 54 72  
[www.antagro.ru](http://www.antagro.ru)  
e-mail: [info@antagro.ru](mailto:info@antagro.ru)