**Майонезы и соусы**



Униконс показан к применению в качестве антисептического и консервирующего средства при изготовлении майонезов и соусов с целью значительного **увеличения сроков хранения**, хранения и перевозке при повышенных температурах.

Майонез, как и большинство пищевых продуктов, вырабатываемых не в стерильных условиях производства, почти всегда обсеменен различными мик-роорганизмами. Поэтому при санитарно-бактериологическом контроле их про-изводства следует учитывать как нормальное течение микробиологических процессов, так и те изменения, которые вызывает в продуктах необычная для него микрофлора, попадающая при нарушениях технологии и особенно интенсивно развивающаяся в продуктах при несоблюдении температурных режимов хранения.

При производстве и хранении майонеза может происходить увеличение или уменьшение количества микроорганизмов, попавших в продукты с исходным сырьем, с поверхности технологического образования и коммуникаций, а также за счет контактных инфекций от обслуживающего персонала, воды и воздуха. При нарушениях санитарно-гигиенических условий производства майонеза возможно также развитие патогенной микрофлоры, приводящей к образованию токсических веществ, вызывающих пищевые отравления.

**Консервант нового поколения Униконс** призван обеспечить стабильность продукта (майонеза, соуса) при длительном хранении, транспортировке, а также безопасность и защиту от микроорганизмов попадающих в него на различных этапах производственного процесса. При этом очень важным аспектом выбора в пользу Униконса является то, что он не изменяет вкус продукта, не теряет эффективности в белковой среде, выдерживает нагревание продукта до температур пастеризации и стерилизации и работает в широком спектре pH. Тем-пературный фактор и фактор кислотности среды весьма важны, т.к. использовать Униконс можно как при холодном, так и при горячем (иногда его называют полугорячим, что с точки зрения технологии является более правильным) способах производства.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.**

Пищевой **консервант Униконс** используется масложировыми предприятиями для:
1) предотвращения образования плесневого и дрожжевого налета на поверхности продуктов переработки в период их производства, хранения, транспортировки и реализации в торговой сети;
2)длительного сохранения товарного вида готовой продукции, предотвращения плесневения и ослизнения, возникающих вследствие нарушения санитарно-гигиенических условий и температурно-влажностных режимов хранения (конденсат, влажное помещение и т.д.), в том числе и в торговых витринах с неконтролируемыми температурными режимами, транспортировкой при повышенных температурных режимах характерных для весенне-летнего периода.
3) создания резервных ресурсов сырья, вспомогательных материалов и их длительного хранения для обеспечения ритмичного использования в случае непредвиденного увеличения спроса на выпускаемую продукцию, в период роста объема реализации продукции в сезон летних отпусков, которая обусловлена наступлением дачного сезона, а также в праздничные дни, когда общий объем продаж может увеличиваться на 30-40 % по отношению к обычной среднесу-точной величине потребления.
4) длительного хранения готовой продукции с целью создания дополнительной возможности образования маневренных резервов готовой продукции.
Использование препарата рекомендуется в количестве 0,5-1,0 мл/кг для добавления в объем продукта при производстве продукта как периодическим, так и непрерывным способами.

Один литр Униконса предназначен для обработки 1000 кг. готового продукта (соответственно из расчета 1,0 мл. на кг.).
Внесение **пищевого консерванта Униконс** осуществляется в объем жидкого продукта любым технологически удобным способом.
При производстве майонезов и соусов Униконс рекомендуется добавлять в водную фракцию до начала смешивания компонентов (формирования майонезной пасты), входящих в состав продукта. Униконс вносится в водную фазу в соответствующей дозировке и тщательно размешивается. На этапе формирования майонезной пасты вода с растворенным в ней Униконсом последовательно смешивается с подготовленными сухими водорастворимыми компонентами (сухое молоко, сода соль, сахар, запаренная горчица).
Поскольку в производстве майонеза вода применяется на разных этапах то идеальным вариантом использовать воду с Униконсом на каждом из них, предварительно рассчитав концентрацию на массу готового продукта.

Дозировка 1,0 мл. на кг. готового продукта рекомендательная. Все зависит от желаемого результата. Увеличение дозировки приведет к более длительному сроку хранения. Дозировка свыше 2,0 мл. на 1 кг. готового продукта не рекомендуется, т.к. могут измениться вкусовые характеристики майонеза.

В среднем по разным отраслям **Униконс увеличивает сроки хранения** от 3 до 6 раз.

Для контроля действия Униконса целесообразно поставить пробы с концентрациями 0,3 0,5 1,0. Инкубировать пробы лучше в термостате при нужной температуре.

После инкубации в термостате для определения общего микробного чис-ла рекомендуется использовать мясо-пептонный агар (МПА), для определения бактерий группы кишечной палочки - среду Эндо, для определения количества грибов - среду Сабуро. Помимо этого для выделения грибов исследуемые образцы можно засеять на сахарный бульон с добавлением амоксициллина в качестве ингибитора сопутствующей бактериальной микрофлоры.
Если через 10-15 дней инкубации на средах не будет зафиксирован рост, то можно сказать, что продукт при 280С сохранит свои заявленные характеристики в течении 180 суток и более. Здесь лимитирующим фактором будет являться стабильность самих ингредиентов входящих в состав продукта (масло, белки и т.д.). Наименее стабильными компонентами обычно являются белки.

В дальнейшем по собственным эксперементальным данным мы сможем дать более четкие рекомендации