



ФУДМИКС®

ФУДМИКС® – ТОРГОВАЯ МАРКА ПИЩЕВЫХ ГАЗОВЫХ СМЕСЕЙ ДЛЯ УПАКОВКИ ЛЮБЫХ ПРОДУКТОВ

Мельников В.Э.,
генеральный директор ЗАО «Центр VM-Технологий»,
член-корреспондент МАХ

Новая технология упаковки и хранения пищевых продуктов в модифицированной атмосфере, широко распространившаяся в последние годы в России, настоятельно требует расширения ассортимента производимых пищевых газовых смесей. Эту задачу решает новая торговая марка ФУДМИКС®.

АССОРТИМЕНТ – ЭТО ТОЧНО ПРОДУМАННАЯ ЦЕЛОСТНОСТЬ

16 видов пищевых газовых смесей, производимых ЗАО «Центр VM-Технологий» в соответствии с собственными техническими условиями ТУ 2114-001-31004351-2004, получили официально зарегистрированную торговую марку ФУДМИКС®.



Газовые смеси ФУДМИКС® позволяют упаковывать в модифицированной газовой среде (МГС) практически любые продукты: колбасные изделия, мясные полуфабрикаты, копчено-вареное и сырокопченое мясо, свежую и копченую рыбу, морепродукты, свежие и резаные фрукты и овощи, сыры, продукты кулинарии, хлебобулочные и кондитерские изделия, сухие продукты и др.

Газовые смеси ФУДМИКС® имеют все предусмотренные законодательством санитарно-эпидемиологические заключения и соответствуют гигиеническим требованиям по применению пищевых добавок.

ТОРЖЕСТВО ТЕХНОЛОГИИ

Высокое качество и однородность газовых смесей ФУДМИКС® обеспечивается современной технологией, отвечающей всем требованиям, предъявляемым к производству пищевых газов, технологией, которая за счет «ноу-хау» по отдельным элементам превосходит

западные аналоги.

Основные достоинства пищевых газовых смесей ФУДМИКС®:

1. Для приготовления смесей ФУДМИКС® используются исходные газы высокой чистоты. Двуокись углерода – главный носитель влаги и вредных примесей – подвергается дополнительной адсорбционной осушке и очистке, что гарантирует после смешения низкую точку росы газовой смеси и отсутствие в ней активных элементов, взаимодействующих с органическими соединениями, входящими в состав продуктов. Высокая чистота очищенной двуокиси углерода подтверждена протоколами испытаний ВНИИМ им. Д.И. Менделеева.

2. Весовой (гравиметрический) метод приготовления газовых смесей ФУДМИКС® обеспечивает высокую точность смешения от $\pm 0,2$ до ± 1 % (абс.). На трехкомпонентную газовую смесь получен паспорт на эталон сравнения ВНИИМ им. Д.И. Менделеева.

3. Качество пищевых газовых смесей контролируется с помощью немецких, швейцарских и российских аналитических приборов по трем показателям: объемное содержание компонентов, точка росы и наличие ароматических углеводородов.

4. Для пищевых газовых смесей ФУДМИКС® выделен отдельный парк баллонов, прошедших внутреннюю механическую очистку, промывку, осушку высокоскоростной струей горячего ($300\text{ }^{\circ}\text{C}$) воздуха и термо-вакуумную десорбцию остаточных водяных паров и примесей. Каждый баллон имеет специальную этикетку и наклейку с торговой маркой.

5. Каждый баллон перед очередной заправкой компонентов смеси продува-

ется и тщательно вакуумируется.

6. Перемешивание компонентов смеси происходит при повышенной температуре в процессе заправки конечного газа. Окончательная гомогенизация проводится диффузионным методом.

Применение компьютерной программы расчета состава смесей гарантирует переход производства на новую газовую смесь в течение одного часа.

Кроме того, применяемая технология приготовления газовых смесей позволяет при необходимости увеличить производственные мощности ЗАО «Центр VM-Технологий» в несколько раз при минимальных капитальных вложениях.



КОНКУРЕНЦИЯ – ДВИГАТЕЛЬ ПРОГРЕССА

Чтобы выдержать растущую конкуренцию со стороны крупных корпораций, ЗАО «Центр VM-Технологий» прилагает значительные усилия для сокращения издержек производства и снижения себестоимости пищевых газовых смесей ФУДМИКС® при сохранении их высокого качества, что позволяет длительное время удерживать относи-

тельно не высокие цены на весь ассортимент продукции. При этом используются все преимущества небольшого и высокотехнологичного предприятия: гибкость управления, отсутствие бюрократизма, быстрое реагирование на рыночную конъюнктуру, способность оперативно приготавливать и доставлять газовые смеси любого состава,

ческие требования по обработке продуктов, не допускать попадания кислорода при запайке контейнера и тщательно выбирать упаковочный материал.

Именно срок хранения, внешний вид и вкусовые качества продукта являются главными критериями выбора газовой смеси конкретного состава, а не PR-акции поставщика или другие внешние

плект системы подачи входят устройства автоматического переключения баллонов (моноблоков) с пультами сигнализации. Каждое очередное переключение сопровождается акустическим сигналом, напоминающим о необходимости замены порожних баллонов (моноблоков). Для крупных потребителей предлагаются промышленные системы смешения газов.

Наконец, шаг вперед по сравнению с конкурентами сделан в части оказания пищевым предприятиям услуг по очистке различных поверхностей гранулами сухого льда: конвейеров, барабанов, камер, печей, клетей, ящиков, форм, решеток и т.д.

Современный покупатель, даже в отдаленных регионах, с каждым годом становится все более требовательным. Он хочет, чтобы продукты питания были свежими, красивыми и вкусными, длительное время хранились без консервантов и имели привлекательную упаковку. Эту проблему помогут решить пищевые газовые смеси ФУДМИКС® и технология упаковки продуктов в модифицированной атмосфере.



Современный покупатель, даже в отдаленных регионах, с каждым годом становится все более требовательным. Он хочет, чтобы продукты питания были свежими, красивыми и вкусными, длительное время хранились без консервантов и имели привлекательную упаковку. Эту проблему помогут решить пищевые газовые смеси ФУДМИКС® и технология упаковки продуктов в модифицированной атмосфере.

глубокие знания технологами и конструкторами физико-химических процессов очистки и смешения газов, высокая квалификация и универсализм технических специалистов.

В настоящее время, пожалуй, нет недостатка информации о микробиологических и химических аспектах технологии упаковки продуктов в модифицированной атмосфере. Поэтому производители продуктов при выборе газовых смесей, помимо требования от поставщика всех необходимых документов, могут и обязаны самостоятельно проводить исследования, определяющие нормативный срок и максимально допустимую температуру хранения каждого конкретного продукта, упакованного в МГС различного состава. При исследованиях необходимо соблюдать гигиени-

эфекты. Наиболее действенен выборочный входной контроль состава газовой смеси с помощью портативных газоанализаторов с отбором проб из рядовых баллонов, качество смеси в которых может отличаться от качества смеси в эталонных баллонах, предоставляемых для любых контрольных замеров.

ЗАО «Центр ВМ-Технологий» оказывает потребителям газовых смесей ФУДМИКС® консультационные услуги по выбору газовой смеси, предоставляет в аренду баллоны и моноблоки на 12 баллонов и поставляет газоанализаторы.

Специалистами технической группы могут быть смонтированы системы подачи газовых смесей по трубопроводам к упаковочным машинам. В ком-



Центр ВМ-Технологий

194156, Санкт-Петербург,
пр. Энгельса, 27

Тел.: (812) 323-81-37, 323-81-38
Факс: (812) 233-17-96

Эл. почта: info@vmtech.ru
www.vmtech.ru

Закрытое Акционерное Общество