



Мы делаем мир ярче!

ООО НПФ «БАРС-2»

197374, Санкт-Петербург, ул. Оптиков, 4

Тел.: +7 (812) 346-78-92

E-mail: bars2@bars2.com

www.bars2.com

## КОНЦЕНТРАТЫ АНТИМИКРОБНЫХ ДОБАВОК АМД-БАСКО™

Концентраты антимикробных добавок АМД-БАСКО™ (ТУ 20.16.59-008-23124265-2022) служат для производства полимерных изделий с активной защитой поверхности от развития плесени, бактерий, дрожжей.

Введение концентрата на основе ПЭВД (марка ПФ0028/01-ПЭ) в одно- и многослойные пленки из полиэтилена и полиамида придает им противогрибковую и антидрожжевую активность, защищает содержимое упаковки и позволяет продлить срок хранения пищевой продукции на 1-2 недели по сравнению с обычными упаковками, без ухудшения органолептических свойств продукта. Пленка, предназначенная для упаковки пищевых продуктов, сохраняет стерильность в период изготовления, хранения и транспортировки к потребителю.

По данным экспертизы Института мясной промышленности, сосиски, порционные и сухие корма для животных, упакованные в вакуумные пакеты из пленки, содержащей концентрат АМД-БАСКО™, сохранялись дольше, чем в обычной вакуумной упаковке. После хранения сосисок в течение 20 и 30 суток показатели микробиологической безопасности (КМАФАнМ) соответствовали требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, в то время как в сосисках, упакованных в пакеты без добавки, эти показатели были на 1-2 порядка хуже. Микробиологические показатели сухих кормов для животных после 3 месяцев хранения в упаковке с антимикробной добавкой были на порядок лучше, чем в обычной упаковке. Кроме того, добавка действует как эффективное средство предотвращения окисления жиров и стабилизации качества кормов при хранении.

По результатам испытаний, проведенных МГУБП, срок хранения деликатесных изделий из рыбы горячего копчения (горбуша, кета) увеличивается на 7 дней.

По данным ВНИИ консервной промышленности, повидло и сухофрукты (курага и чернослив), упакованные в пакеты из пленки, содержащей антимикробную добавку, после 3-4 месяцев хранения соответствовали требованиям СанПиН 2.3.2.1078-011; плесень и дрожжи в них не развивались, тогда как контрольные образцы сохранялись не более 2 недель.

Концентрат АМД-БАСКО™ марки ПФ0028/01-ПЭ используется также при изготовлении парниковых пленок (против обрастания их водорослями и плесенью) и в санитарно-гигиенических изделиях.

Введение концентрата на основе полистирола (марка П0028/02-ПС) в наружный слой шкафов и деталей холодильников из полистирола придает рабочим поверхностям холодильных шкафов антимикробную активность и тем самым дополнительно защищает хранящиеся в холодильнике продукты от порчи.

Концентраты **АМД-БАСКО™** могут использоваться также при производстве полимерных труб, изоляции труб, георешеток и других изделий, к которым предъявляются повышенные требования по грибостойкости. Концентраты испытаны в соответствии с ГОСТ 9.048-89 (грибостойкость) и ГОСТ 9.053-75 (микробиологическая стойкость) и показали высокую эффективность.

Концентраты марок **ПФ0028/01-ПЭ** и **П0028/02-ПС** выпускаются в виде гранул с цветом от белого до светло-желтого. Они могут придавать изделию небольшой желтоватый оттенок.

Антимикробная добавка на основе цеолитов, содержащих ионы серебра, используется в концентрате марки **ПФ0028/05-ПЭ**. Концентрат применяется при производстве полимерных труб холодного водоснабжения и обеспечивает дополнительную защиту питьевой воды.

Рекомендуемый уровень ввода концентратов 1,5-2%, при этом органолептические показатели пленок и уровень миграции лимитированных веществ в среды, имитирующие пищевые продукты (мясо, рыба свежая, соленая, копченая, молочные продукты и консервы) отвечают нормативам Минздрава РФ.

*Приведенные здесь данные являются рекомендованными, основанными на опыте наших лабораторных испытаний, и не являются гарантированными параметрами. Мы гарантируем использование в рецептурах концентратов высококачественных сырьевых компонентов от ведущих мировых изготовителей и заявленное содержание добавок в концентрате.*