

İşlenmiş Et Üretiminde Yeni Bir Dönem

Lezzet , Raf Ömrü , Mikrobiyal Güvenlik ve Üretim
Kolaylığı

SS-921 Nedir ?

SS-921'in Temel Özellikleri :

- ✓ **Lezzeti Zenginleştirir** : Doğal fermentasyon süreciyle daha derin ve dengeli aroma sağlar.
- ✓ **Raf Ömrünü Uzatır** : Mikrobiyal güvenlik sağlayan bakteriler sayesinde ürün uzun süre tazeliğini korur.
- ✓ **Üretimi Kolaylaştırır** : Hızlı ve kontrollü fermentasyon süreci ile standart kaliteyi korur.

SS-921 Neden Tercih Edilmeli ?

- ✓ **Tutarlı Kalite** : Üreticiler için her üretimde aynı standart lezzet.
- ✓ **Doğal Koruma** : Zararlı mikroorganizmaları baskılar, kimyasal koruyuculara alternatif sağlar.
- ✓ **Mevcut Üretim Sistemlerine Uyumlu** : Kolay entegre edilir, ekstra ekipman gerektirmez.



SS-921 Lezzeti Nasıl Geliştirir ?

✓ Özel Fermantasyon Süreci:

SS-921, doğal fermentasyon mekanizması sayesinde sucuğun daha dolgun ve tutarlı bir aroma kazanmasını sağlar.



✓ Lezzet Derinliği

Starter kültür içeriğindeki organik asitler ve enzimler, doğal tat gelişimini destekler.

✓ Standart Üretim Kalitesi

Her üretimde aynı lezzet ve aroma sağlamak için optimize edilmiştir.

✓ Geleneksel Formülasyonlara Uyum

SS-921, mevcut üretim tariflerine kolayca entegre edilir ve ekstra işlem gerektirmez.

✓ Tat ve Doku Stabilitesi

Ürünün tat değişimi olmadan uzun süre tazeliğini korumasını sağlar.



✓ Zararlı
Bakterilere Karşı
Koruma:

SS-921 , Listeria ve
Salmonella gibi
zararlı
mikroorganizmaları
n çoğalmasını
engeller.



✓ Doğal Koruma
Mekanizması:

Kimyasal koruyucu
madde
kullanmadan,
starter kültürün
doğal etkisiyle ürün
güvenliğini artırır.



✓ Raf Ömrünü
Uzadır:

Ürünün mikrobiyal
dengesi korunarak,
tüketim süresi
önemli ölçüde uzar.

Güçlendirilmiş Gıda

saser.com.tr

SS-921 Üretim Kalitesini Nasıl Sağlar ?



Kontrollü Fermantasyon Süreci

SS-921, standart fermente et ürünü üretiminde 1,5 - 2 gün gibi kısa bir sürede ideal pH düşüşüne olanak sağlar.



Güvenilir Mikroorganizma Etkisi

Starter kültür, tüm üretim süreçlerinde stabil sonuçlar verir.



Recete Uyumlu Kullanım

Mevcut üretim sistemine kolayca entegre edilir, ek işlem gerektirmez.

SS-921 ile Kolay Üretim ve Formülasyon Uyumluluğu

Mevcut Üretim Sürecinize Kolay Entegrasyon



Hazır Kullanım

Mevcut üretim sistemlerine direkt eklenir, ekstra işlem gerektirmez.



Zaman ve Maliyet Avantajı

Fermentasyon sürecini daha hızlı ve kontrollü hale getirerek üretim verimliliğini artırır.



Reçeteye Uygunluk

Standart sucuk tariflerine uyumlu formülasyon, ekstra ayarlamalar gerektirmez.

İşlenmiş et pazarında SS-921 Avantajları

Büyük Üreticilere Özel Faydalar



Standart Üretimde Güçlü Performans

Geleneksel sucuk üretiminde kaliteyi artırır ve raf ömrünü uzatır.



Premium Ürünlerde Kullanım

Lezzet yoğunluğu ve aroma stabilitesi sayesinde yüksek kaliteli ürünler oluşturabilirsiniz.



Hızlı ve Kontrollü Fermantasyon

Üretim sürecinde daha kısa zamanda istenen olgunluğa ulaşır, verimlilik sağlar.



Sucuk Fermantasyonunu 24 Saate Düşürür

SS-921 ile geleneksel fermentasyon süresi kısaltılarak, üreticilere zamandan tasarruf ve hızlı işlem avantajı sunar.

SS-921 Türkiye'de Neden Öne Çıkıyor ?



✓ Yerel Lezzet Profiliyle Uyumlu:

Türk sucuk üretiminde geleneksel tat dengesini korurken, daha güçlü aroma sağlar.



✓ Raf Ömrü ve Güvenlik Avantajı:

SS-921, ürünlerin daha uzun süre taze kalmasını ve mikrobiyal güvenliği artırmasını sağlar.



✓ Verimli Üretim Süreci:

Hızlı fermentasyon ve standart kalite, büyük ölçekli üreticiler için maliyet avantajı sunar.

AtaDes - T

Ata Des-T'in Sağladığı Koruma:

- ✓ **Güçlü Mikrobiyal Bariyer:** Sucuk yüzeyinde patojen bakterilerin çoğalmasını engelleyerek güvenli üretim sağlar.
- ✓ **Uzun Süreli Koruma:** Dış etmenlere karşı 10-12 ay boyunca etkili koruma sunarak raf ömrünü uzatır.
- ✓ **Doğal ve Yenilebilir Formülasyon:** Üretimde kimyasal katkı kullanmadan, tamamen biyolojik bir koruma sağlar.

Ürünlerimizden:

Ata Des-T, sucuk doğal kılıflarına uygulandığında, yüzeye temas eden bakterileri engelleyen biyolojik ve yenilebilir bir dezenfektandır.



SS-921 ile Birlikte Kullanımı:

- ✓ **Mükemmel Lezzet ve Güvenlik Kombinasyonu:** İçten fermentasyon kontrolü + dış yüzey koruması ile en üst düzey mikrobiyal güvenlik sağlar.
- ✓ **Üretimde Verimlilik Artışı:** Sucukların fermentasyon ve olgunlaşma sürecinde daha etkili sonuçlar elde edilir.

“ Bu sunumu incelemek için zaman ayırdığınız için teşekkür ederiz. Geri bildirimlerinizi ve görüşlerinizi önemsiyoruz. ”

info@saser.com.tr
www.saser.com.tr
+9 0537 395 80 64

Hazırlayan : Serkan TÜRKMEN



SASER
DOMESTIC AND FOREIGN TRADE COMPANY
saser.com.tr