



# Новая эра в производстве переработанного мяса

Вкус, срок годности, микробиологическая безопасность  
и простота производства

# Что такое SS - 921?

## Основные характеристики SS - 921

- ✓ *Обогащает вкус: обеспечивает более глубокий и сбалансированный аромат за счет естественного процесса ферментации.*
- ✓ *Продлевает срок годности: обеспечивает длительную свежесть продукта благодаря бактериям, которые обеспечивают микробную безопасность.*
- ✓ *Облегчает производство: поддерживает стандартное качество с быстрым и контролируемым процессом ферментации.*

## Почему стоит выбрать SS - 921?

- ✓ *Постоянное качество: одинаковый стандартный вкус для производителей в каждой партии продукции.*
- ✓ *Естественная защита: подавляет вредные микроорганизмы, предоставляя альтернативу химическим консервантам.*
- ✓ *Совместимость с существующими производственными системами: легко интегрируется, не требует дополнительного оборудования.*



# Как SS - 921 улучшает вкус ?

- ✓ Специальный процесс ферментации:

SS - 921 позволяет сучуку (турецкой ферментированной колбасе) приобрести более насыщенный и устойчивый аромат благодаря естественному механизму ферментации.



- ✓ Глубина вкуса  
Органические кислоты и ферменты в составе закваски обеспечивают натуральный вкус.



- ✓ Стандартное качество производства  
Он оптимизирован для обеспечения одинакового вкуса и аромата в каждом производстве.



- ✓ Совместимость с традиционными рецептурами  
SS - 921 легко интегрируется в существующие производственные рецептуры и не требует дополнительной обработки.



- ✓ Стабильность вкуса и текстуры  
Это гарантирует, что продукт сохранит свою свежесть в течение длительного времени без изменения вкуса.



✓ Защита от вредных бактерий:

SS - 921 предотвращает размножение вредных микроорганизмов, таких как листерии и сальмонеллы.



✓ Механизм естественной защиты:

Повышает безопасность продукта за счет естественного воздействия закваски без использования химических консервантов.



✓ Продлевает срок годности:

Благодаря сохранению микробного баланса продукта срок его потребления значительно увеличивается.

**Усиление безопасности пищевых  
продуктов**

# Как SS - 921 облегчает производство ?



Быстрый  
процесс  
ферментации

SS - 921 обеспечивает идеальное снижение pH за короткое время (24 часа) при производстве стандартных ферментированных мясных продуктов.



Постоянное  
качество  
продукции

Гарантирует достижение одинакового стандарта качества и вкусового профиля в каждом производстве.



Эффективность  
затрат

Обеспечивает экономию средств за счет сокращения сроков производства и уменьшения отходов.

# Почему производителям ферментированных мясных продуктов следует выбирать **SS - 921?**

Простая интеграция в существующий производственный процесс.



## ГОТОВ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Он добавляется непосредственно в существующие производственные системы и не требует какой-либо дополнительной обработки.



## Преимущество во времени и стоимости

Это повышает эффективность производства, делая процесс ферментации более быстрым и контролируемым.



## Соблюдение предписания

Рецептура совместима со стандартными рецептами колбасных изделий и не требует дополнительных корректировок.

[saser.com.tr](http://saser.com.tr)

# Преимущества **SS - 921** на рынке мясопереработки

Специальные преимущества для крупных производителей



**Высокие показатели в стандартном производстве**

Улучшает качество и продлевает срок хранения при традиционном производстве колбасных изделий.



**Быстрая и контролируемая ферментация**

Он достигает желаемой зрелости за более короткое время в процессе производства и обеспечивает эффективность.



**Использование в продуктах премиум-класса**

Вы сможете создавать высококачественную продукцию благодаря интенсивности вкуса и стабильности аромата.



**Сокращает ферментацию колбасы до **24** часов**

Благодаря SS-921 сокращается традиционное время ферментации, что дает производителям преимущество в виде экономии времени и ускорения обработки.

# Что выделяет SS - 921 ?



✓ Совместимость с местным профилем вкуса:

Обеспечивает более сильный аромат, сохраняя при этом традиционный баланс вкуса в производстве турецких колбас.



✓ Преимущество срока годности и безопасности:

SS - 921 обеспечивает более длительное сохранение свежести продуктов и повышает микробную безопасность.



✓ Эффективный процесс производства:

Быстрая ферментация и стандартное качество обеспечивают экономию затрат для крупных производителей.

# AtaDes - T

Защита, обеспечиваемая **Ata Des-T**

- ✓ **Сильный микробный барьер:** предотвращает распространение патогенных бактерий на поверхности колбасы и обеспечивает безопасное производство.
- ✓ **Долгосрочная защита:** продлевает срок годности, обеспечивая эффективную защиту от внешних факторов в течение **10-12 месяцев**.
- ✓ **Натуральная и съедобная формула:** обеспечивает полную биологическую защиту без использования химических добавок в производстве.

Наши продукты:

**Ata Des-T** это биологическое и пищевое дезинфицирующее средство, которое предотвращает контакт бактерий с поверхностью при нанесении на натуральные колбасные оболочки.



Использование с **SS-921**

- ✓ **Идеальное сочетание вкуса и безопасности:** обеспечивает высочайший уровень микробной безопасности с внутренним контролем ферментации + внешней защитой поверхности.
- ✓ **Повышенная эффективность производства:** более эффективные результаты достигаются в процессе ферментации и созревания колбас.

“ Спасибо, что уделили время  
просмотру этой презентации. Мы  
ценим ваши отзывы и мнения. ”

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

Подготовил: Серкан ТУРКМЕН



**SASER**  
DOMESTIC AND FOREIGN TRADE COMPANY

saser.com.tr