

LAEPRO для РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

▪ **КПД LAEPRO на основе ELA (Ethyl lauroyl arginate)** рекомендован для сохранения свежести и органолептических свойств рыбной продукции препарат рекомендовано вносить в рассол (если это предусмотрено технологией), производить орошение в дозировке 0,8%.

▪ **Использование КПД LAEPRO при производстве рыбных продуктов** позволяет продлить сроки хранения до 45-60 суток, предотвратить изменение цвета.

▪ **КПД LAEPRO хорошо растворим в воде.** Оптимальная температура растворения 20°C.

▪ **LAEPRO проявляет сильную антимикробную активность** против широкого спектра патогенов в пищевых продуктах и микроорганизмов, вызывающих порчу продуктов. Антимикробное действие связано с его амфифильной структурой, повреждением мембран и окислительным стрессом. Как перспективный антимикробный агент, КПД LAEPRO может широко использоваться для повышения безопасности и качества пищевых продуктов.

▪ **LAEPRO рекомендовано использовать для антибактериальной обработки оборудования и помещений.** Для этого необходимо приготовить 1,5% раствор и в сочетании с UVA произвести обработку в течение 30 минут.

▪ **Высокая эффективность** антибактериальной обработки достигается в сочетании с мягким теплом (t-30-55°C) в течение 4 минут и 1,5% раствором LAEPRO.

