

Фаг-опосредованный биопроецессинг



ДЕКОНТАМИНАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. ПРОДЛЕНИЕ СРОКОВ ГОДНОСТИ

МЯСО И МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ. ПОЛУФАБРИКАТЫ И СУБПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.
ОХЛАЖДЕННАЯ РЫБА И РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ. ПИТЬЕВОЕ МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ
ПРОДУКЦИЯ. ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ЯГОДЫ.

WWW.CBO.TB.RU



Научный руководитель проекта

Д.Б.Н., ПРОФЕССОР РАН
АЛЕШКИН АНДРЕЙ
ВЛАДИМИРОВИЧ

Контакты

+7-964-646-43-79

E-MAIL: CBO.FOOD@GMAIL.COM



ПРОБЛЕМЫ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ



Снижение эффективности применения традиционных способов защиты продукции от порчи с использованием химических консервантов.

Использование консервантов, снижающих органолептические качества продукции.

Низкие сроки годности охлажденного мяса и мясных продуктов, ограничивающие пути их реализации.

Увеличение количества случаев контаминации охлажденного мяса и мясных продуктов возбудителями ОКИ и "пищевых" токсикоинфекций людей.

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ

Внедрение российской инновационной технологии фагового биопроцессинга на перерабатывающем предприятии.

Разработку и производство биоконсервантов на основе коктейля бактериофагов.

Биоконсервирование охлажденного мяса и мясных продуктов, не подвергающихся термической обработке.

Увеличение сроков годности охлажденной продукции без использования химических консервантов и без изменения органолептических свойств производимой продукции.

Деконтаминацию продукции переработки от возбудителей ОКИ и "пищевых" токсикоинфекций людей (*Salmonella spp.*, *Listeria spp.*, *Campylobacter spp.*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*).

Разработку и внедрение разлагаемых биодезинфектантов (допускается слив в канализацию) на основе коктейля бактериофагов.

Технология адаптивна к любым технологическим особенностям перерабатывающих предприятий.

Предлагаемые биоконсерванты безвредны для людей.



РЕЗУЛЬТАТ

Производство безопасной (по микробиологическим параметрам) продукции.

Повышение сроков годности и хранения продукции в охлажденном виде минимум на 5 дней.

Увеличение сроков годности на больший период времени возможно после проведения аудита производственной площадки и анализа продукции по микробиологическим показателям.

Обеспечение необходимых органолептических свойств продукции.

Возможность использования коктейля бактериофагов не только для обработки продукции, но и для биодезинфекции производственных помещений.

СПЕЦИАЛИСТЫ ЦЕНТРА ОБЕСПЕЧАТ

Выполнение полного комплекса работ по подбору бактериофагов и производство биоконсервантов с готовой рецептурой для охлажденного мяса и мясных продуктов.

Получение охлажденной мясной продукции с высокой пищевой ценностью и гарантированным качеством.

Консультации по проведению лечебно-профилактических работ на площадках выращивания и откорма животных с целью обеспечения сохранности и продуктивности поголовья без использования антибиотиков в предубойный период выращивания.

ПРОБЛЕМЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПОЛУФАБРИКАТОВ И СУБПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



Снижение эффективности применения традиционных способов защиты продукции от порчи с использованием химических консервантов.

Использование консервантов, снижающих органолептические качества продукции.

Низкие сроки годности охлажденных тушек, полуфабрикатов и субпродуктов из мяса птицы, ограничивающие пути их реализации.

Увеличение количества случаев контаминации продукции птицеводческой отрасли возбудителями ОКИ и "пищевых" токсикоинфекций людей.

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ

Внедрение российской инновационной технологии (фаговый биопроессинг), обеспечивающей:

- разработку и производство биоконсерванта на основе коктейля бактериофагов;
- деконтаминацию продукции переработки от эпидемиологически значимых возбудителей ОКИ и "пищевых" токсикоинфекций людей (*Salmonella spp.*, *Listeria spp.*, *Campylobacter spp.*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*);
- увеличение сроков годности охлажденной продукции без использования химических консервантов и без изменения органолептических свойств производимой продукции.

Технология адаптивна к любым технологическим особенностям перерабатывающих предприятий. Возможно ее использование как при воздушно-капельном (гидроаэрозольно-испарительном) типе охлаждения, так и при шнековом охлаждении тушек птицы в ваннах.

Минимально необходимая экспозиция обработки продукта составляет 3-15 секунд. Предлагаемые биоконсерванты абсолютно безвредны для людей.

РЕЗУЛЬТАТ

Производство безопасной (по микробиологическим параметрам) продукции.

Повышение сроков хранения продукции в охлажденном виде минимум на 5 дней. Увеличение сроков годности на больший период времени может производиться на основании предварительно проведенного аудита производственной площадки и анализа продукции по микробиологическим показателям.

Обеспечение необходимых органолептических свойств продукции.

Разработка и внедрение разлагаемых биодезинфектантов (допускается слив в канализацию) на основе коктейля бактериофагов.

СПЕЦИАЛИСТЫ ЦЕНТРА ГОТОВЫ ОБЕСПЕЧИТЬ

Выполнение полного комплекса работ по подбору бактериофагов и производству необходимого биоконсерванта с готовой рецептурой для мясных полуфабрикатов из мяса птицы. Получение охлажденной мясной продукции с высокой пищевой ценностью и гарантированным качеством.

Консультации по проведению лечебно-профилактических работ на птицеводческих площадках с целью обеспечения сохранности и продуктивности птицы мясного и яичного направления продуктивности без использования антибиотиков в стартовый, ростовой и финишный период выращивания (бактериофаги могут быть использованы не только для деконтаминации и продления сроков годности продукции переработки, но и для проведения лечебно-оздоровительных мероприятий на живой птице).



ПРОБЛЕМЫ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ



Снижение эффективности применения традиционных способов защиты продукции от порчи с использованием химических консервантов.

Использование консервантов, снижающих органолептические качества продукции.

Низкие сроки годности охлажденной рыбы и рыбной продукции, ограничивающие пути их реализации.

Увеличение количества случаев контаминации рыбы и рыбной продукции возбудителями ОКИ и "пищевых" токсикоинфекций людей.

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ

Внедрение инновационной технологии фагового биопроцессинга на перерабатывающих предприятиях.

Разработку и производство биоконсервантов на основе коктейля бактериофагов.

Биоконсервирование охлажденной рыбы и рыбной продукции.

Увеличение сроков годности охлажденной продукции без использования химических консервантов и без изменения органолептических свойств производимой продукции.

Деконтаминацию продукции переработки от возбудителей ОКИ и "пищевых" токсикоинфекций людей (*Listeria spp.*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*).

Разработку и внедрение биодезинфектантов на основе коктейля бактериофагов.

Технология адаптивна к любым технологическим особенностям рыбоперерабатывающих предприятий.

Предлагаемые биоконсерванты безвредны для людей.



РЕЗУЛЬТАТ

Производство безопасной (по микробиологическим параметрам) продукции.

Повышение сроков годности и хранения продукции в охлажденном виде минимум на 5 дней. Увеличение сроков годности на больший период времени может производиться на основании предварительно проведенного аудита производственной площадки, анализа продукции по микробиологическим показателям.

Обеспечение необходимых органолептических свойств продукции.

Возможность использования коктейля бактериофагов не только для обработки продукции, но и для биодезинфекции производственных помещений.

СПЕЦИАЛИСТЫ ЦЕНТРА ГОТОВЫ ОБЕСПЕЧИТЬ

Выполнение полного комплекса работ по подбору бактериофагов и производство биоконсервантов с готовой рецептурой для охлажденной рыбы и рыбной продукции.

Получение продукции с высокой пищевой ценностью и гарантированным качеством.

ПРОБЛЕМЫ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПИТЬЕВОГО МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ



Снижение эффективности применения традиционных способов защиты молочной продукции от порчи с использованием химических консервантов.

Увеличение количества случаев контаминации питьевого молока и молочной продукции возбудителями ОКИ и "пищевых" токсикоинфекций людей.

Низкие сроки годности питьевого молока и молочной продукции, ограничивающие пути их реализации.

Использование консервантов, снижающих органолептические качества продукции.
Использование химических консервантов экологически не безопасно.

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ

Внедрение инновационной технологии фагового биопроцессинга на перерабатывающих предприятиях.

Разработку и производство биоконсервантов на основе коктейля бактериофагов.

Биоконсервирование питьевого молока и молочной продукции.

Увеличение сроков годности питьевого молока и молочной продукции без использования химических консервантов и без изменения органолептических свойств производимой продукции.

Деконтаминацию продукции переработки от возбудителей ОКИ и "пищевых" токсикоинфекций людей (*Salmonella spp.*, *Listeria spp.*, *Campylobacter spp.*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*).

Разработку и внедрение разлагаемых биодезинфектантов (допускается слив в канализацию) на основе коктейля бактериофагов.

Технология адаптивна к любым технологическим особенностям молокоперерабатывающих предприятий.

Предлагаемые биоконсерванты безвредны для людей.

РЕЗУЛЬТАТ

Производство безопасной (по микробиологическим параметрам) продукции.

Отказ от химических консервантов.

Повышение сроков годности и хранения продукции.

Обеспечение необходимых органолептических свойств.

СПЕЦИАЛИСТЫ ЦЕНТРА ГОТОВЫ ОБЕСПЕЧИТЬ

Выполнение полного комплекса работ по подбору бактериофагов и производство биоконсервантов с готовой рецептурой для питьевого молока и молочной продукции.

Получение продукции с высокой пищевой ценностью и гарантированным качеством.

Консультации по проведению лечебно-профилактических работ на молочных комплексах с целью обеспечения сохранности и продуктивности поголовья без использования антибиотиков.



ПРОБЛЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ И ЯГОД



Широкое распространение бактериальных инфекций растений, овощей, фруктов и ягод снижает производственные показатели предприятия и качество продукции

Использование некоторых существующих химических консервантов экологически не безопасно и не безвредно для людей.

Отсутствие на рынке безвредных и высокоэффективных средств против бактериальных инфекций овощей, фруктов и ягод.

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ

Внедрение инновационной технологии фагового биопроцессинга на производящих и перерабатывающих предприятиях.

Разработку и производство биоконсервантов на основе коктейля бактериофагов против бактериальных инфекций овощей, фруктов и ягод.

Биоконсервирование овощей, фруктов и ягод.

Увеличение сроков годности овощей, фруктов и ягод без использования химических консервантов и без изменения органолептических свойств производимой продукции.

Деконтаминацию продукции переработки от возбудителей ОКИ и «пищевых» токсикоинфекций людей (*Salmonella* spp., *Listeria* spp., *Campylobacter* spp., *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*).

Разработку и внедрение биодезинфектантов на основе коктейля бактериофагов.

Технология фагового биопроцессинга адаптивна к любым технологическим особенностям перерабатывающих предприятий.

Предлагаемые биоконсерванты безвредны для людей.

ПОЛУЧЕННЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

Производство безопасной (по микробиологическим параметрам) продукции.

Повышение сроков годности и хранения продукции.

Обеспечение необходимых органолептических свойств.

СПЕЦИАЛИСТЫ ЦЕНТРА ГОТОВЫ ОБЕСПЕЧИТЬ

Выполнение полного комплекса работ по подбору бактериофагов и производство биоконсервантов с готовой рецептурой, предназначенных для борьбы с бактериальными инфекциями овощей, фруктов, ягод и продления сроков их годности.

Получение продукции с высокой пищевой ценностью и гарантированным качеством.



"ФУДФАГ": НОВЫЙ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ КОКТЕЙЛЯ БАКТЕРИОФАГОВ



Впервые в Российской Федерации на основе оригинальных вирулентных штаммов бактериофагов создан специализированный продукт диетического профилактического питания

(Патент на изобретение РФ № 2518303).

Разработан алгоритм фагопрофилактики с использованием "ФУДФАГА" на базе ведущих научно-практических учреждений здравоохранения Российской Федерации.

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ

Специализированный продукт диетического профилактического питания «ФУДФАГ» с широким спектром специфической антибактериальной эффективности в отношении *Listeria monocytogenes*, *Salmonella enterica*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* (EHEC), *Shigella flexneri* и *Shigella sonnei*.

Безопасен для человека и животных.

Продукт прошел независимую экспертизу ФГБУ "НИИ Питания" РАМН и государственную регистрацию в Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

В качестве продукта диетического профилактического питания в период повышения риска заболеваемости острыми кишечными инфекциями в соответствии с рекомендациями по организации противоэпидемических мероприятий врача-инфекциониста или эпидемиолога.

Фагопрофилактика работников предприятий пищевой промышленности, общественного питания, лечебно-профилактических учреждений, образовательных учреждений, сферы бытового обслуживания и др.

Предотвращение возможности возникновения очагов острых кишечных инфекций в условиях чрезвычайных ситуаций (наводнений, землетрясений, техногенных катастроф, вооруженных конфликтов и т.д.)

Коррекция дисбиотических состояний в рамках программы медицинской реабилитации у лиц с хроническими заболеваниями органов пищеварения, а также при профилактике эшерихиоза.

СОСТАВ

Стерильные фильтраты фаголизатов бактерий, выращенных на мясо-пептонном бульоне (бактериофаги активные против патогенных стафилококков, листерий, сальмонелл, эшерихий, шигелл Флекснера) сироп корня солодки, пектин яблочный, глицерин.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

взрослым во время приема пищи - по 30-50 мл 2-3 раза в день курсом 7 дней.

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ:

заболевание желудочно-кишечного тракта в стадии обострения, индивидуальная непереносимость компонентов.

ЗАКАЗАТЬ ПРОДУКТ МОЖНО ПО ТЕЛЕФОНУ В МОСКВЕ: 8 (495) 459-18-43

г. Москва, ул. Адм. Макарова, д. 10, аптека.

Проезд: ст. м. Водный стадион, последний вагон из центра, далее 200 м. по ул. Адмирала Макарова