



# OVER FRESH 250 AS

## Ochrana syrového masa a zlepšovač výnosu

### O co jde?

**I**novativní systém s dvojitým současně působícím účinkem:

- ochrana syrového masa všeho druhu (vepřové, hovězí, drůbež, ryby) před bakteriálním rozkladem
- přípravek zvyšující výnos – zvyšuje hmotnost a zabraňuje dehydrataci syrového masa



Prášek Over Fresh 250 AS: jemný a snadno rozpustný



Jakmile je roztok připravený, vložte do něj maso a ponechte jej v něm po dobu 45 minut.

Roztok obsahuje inovativní systém společnosti Campus nazvaný „Aktivní povrch“.

Jedná se o rozpustnou vlákninu, která dokáže vytvářet neviditelný povlak na povrchu masa.

Tento povlak zajišťuje:

1) ochranu masa během doby trvanlivosti, a je tedy možné snížit celkové množství bakterií na podnosu a zároveň zabraňuje mikrobiálnímu růstu

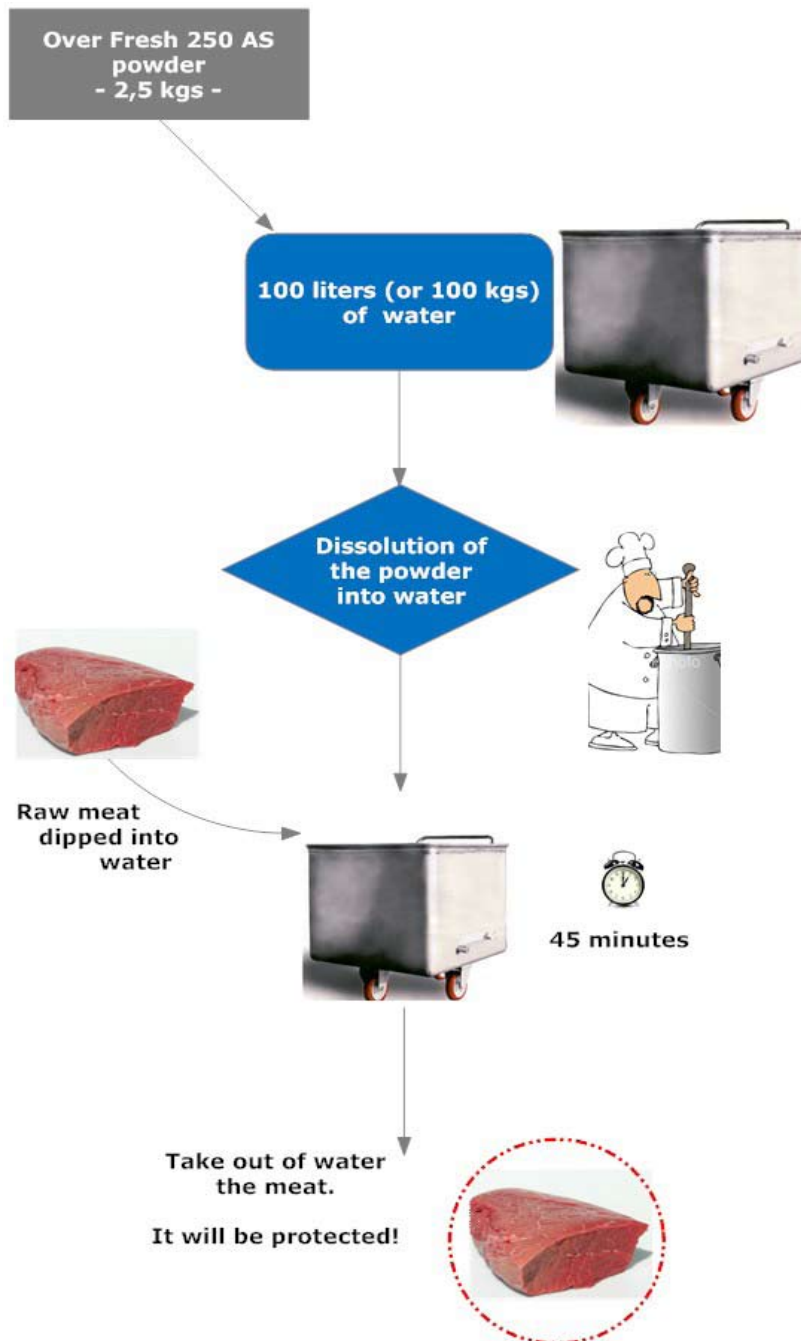
2) ochrana masa před vysušováním

**S**míchejte 2,5 kg prášku Over Fresh 250 AS se 100 kg vody z kohoutku

Výrobek je vysoce rozpustný a lze jej jednoduše rozpustit i bez speciálního zařízení.

Chuť, vůně a barva masa zůstává nedotčena a maso si uchovává svou přirozenou barvu a vůni.

## Postup k použití Over Fresh 250 AS



Důležité upozornění: Roztok Over Fresh 250 AS lze použít opakovaně. Před vložením další várky masa je zapotřebí vodu promíchat, čímž se zajistí rovnoměrné rozložení aktivních složek.

Vysoký účinek roztoku lze zajistit dle množství syrového masa, které se do něj namáčí. Obvykle se doporučuje roztok vyměnit po maximálně 15 použitích.



# OVER FRESH 250 AS

## Antibakteriální ochrana – testy provedené nezávislou externí mikrobiologickou laboratoří

Testováním účinnosti Over Fresh 250 AS byla pověřena italská certifikovaná externí laboratoř (laboratoře Rei, [www.rei.it](http://www.rei.it)). Zkoušky byly provedeny na třech druzích masa: libovém hovězím, vepřovém a drůbežím. Celkové množství bakterií bylo kontrolováno během skladování v chladu poté, co byly kusy masa namočený ve 2,5% roztoku Over Fresh 250 AS.

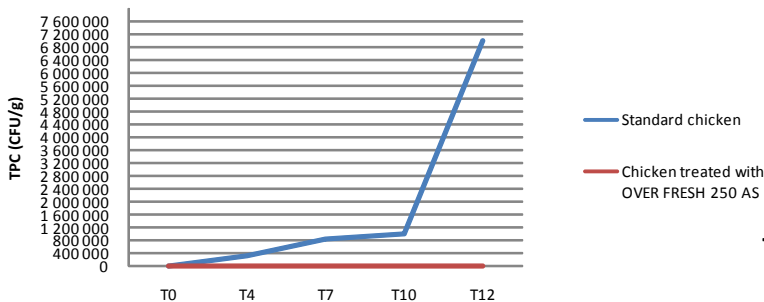
Doba namáčení: 45 minut

Doba skladování v chladné místnosti (+4 °C): 12 dní

Trend celkového množství bakterií u syrového kuřecího

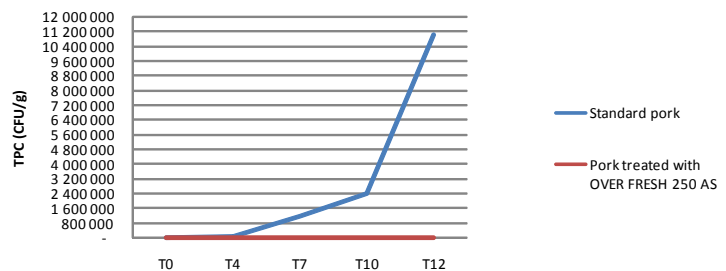
### Total plate count trend in chicken raw meat

$T_{\text{storage}} = +4^{\circ}\text{C} - 12 \text{ days}$



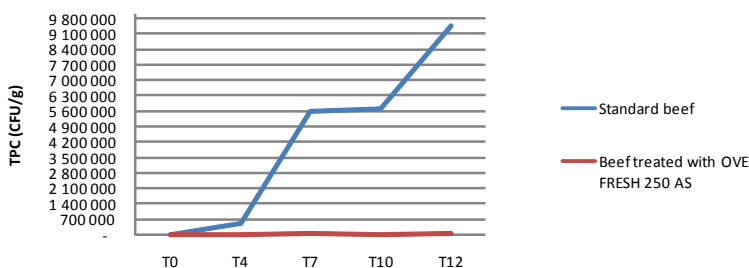
### Total plate count trend in pork raw meat

$T_{\text{storage}} = +4^{\circ}\text{C} - 12 \text{ days}$



### Total plate count trend in beef raw meat

$T_{\text{storage}} = +4^{\circ}\text{C} - 12 \text{ days}$



Data jasně prokazují účinnost Over Fresh 250 AS v rámci udržení nízkého výskytu bakterií až do 12. dne.

Přítomnost „Aktivního povrchu“ umožňuje:

- zvýšit účinnost antibakteriálních ingrediencí
- vytvořit bariéru bakteriální kontaminaci



# OVER FRESH 250 AS

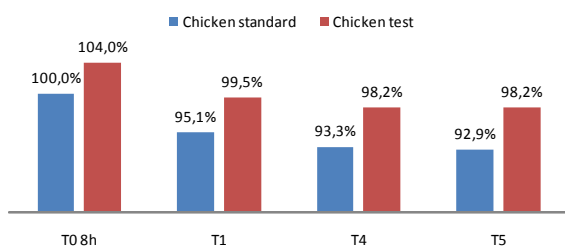
## Zvýšení výnosnosti – zkoušky provedené v pilotní továrně společnosti Campus

**O**ver Fresh 250 AS dokáže zvýšit původní hmotnost masa, a to díky krycí schopnosti „Aktivního povrchu“. Výsledkem je:

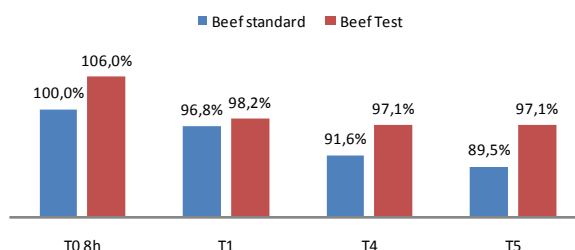
- vstřebání vody na povrchu masa; ochrana masa před přirozených vysycháním a oxidací během skladování
- Zkoušky provedené v pilotní továrně společnosti Campus se zaměřily na sledování ztráty hmotnosti kusů syrového masa (vepřového, hovězího a kuřecího), které byly namočený do roztoku OVER FRESH:
- roztok: 2,5% Over Fresh 250 AS; doba namočení: 45 minut; doba skladování v chladné místnosti (+4 °C): 5 dní

Během skladování se zaznamenávala hmotnost masa. Níže uvedené grafy zobrazují procentuální změny, přičemž za počáteční se považuje hodnota 100. Maso bylo vystaveno působení vzduchu a nebylo baleno, aby bylo možné zhodnotit účinek ochrany před vysycháním.

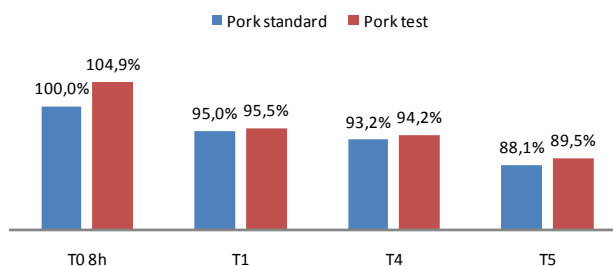
**% of weight after treatment with OVER FRESH 250 AS - raw chicken**



**% of weight after treatment with OVER FRESH 250 AS - raw beef**



**% of weight after treatment with OVER FRESH 250 AS - raw pork**



Účinek **OVER FRESH 250 AS** je zřejmý:

- po ošetření (po 8 hodinách) klesá hmotnost masa o 4% - 6%; během skladování klesá hmotnost obou zkoumaných typů mas (přirozená dehydratace), ale ošetřené maso zůstává vždy na vyšších hodnotách (až o 5% ve srovnání se standardním masem)

Lze tedy konstatovat, že OVER FRESH 250 AS působí jako přípravek zvyšující výnos: jedná se tedy o technologickou výhodu, kterou si dokáže každý uživatel snadno spočítat, pokud se převede do ekonomických přínosů.