



## №2472-77-21751 Низин (nisin) – пищевой консервант E234

29.07.2019 были внесены изменения

Статус: Процедура закрыта

### Информация о процедуре:

<b>Вид процедуры</b>	Запрос предложений
<b>Рубрика</b>	<b>Поставка прочее</b>
<b>Заказчик</b>	<a href="#">Мойтендер.РФ</a> – Рейтинг 0%
<b>Регион</b>	Москва
<b>Город</b>	Москва

## Предмет договора

Официальный запрос Коммерческих предложений.

Заказчик уполномочивает портал МойТендер.РФ провести Запрос предложений в интересах Заказчика, без разглашения информации о самом заказе.

Вся собранная информация по данной процедуре будет предоставлена Заказчику для дальнейшего выбора поставщика.

Принимаем предложения от Производителей по поставке в наш адрес:

# Низин (nisin) - пищевой консервант E234



Низин – это натуральный консервант, не содержащий токсинов, выработка которого возможна благодаря особым кисломолочным бактериям. Он не причиняет вреда человеческому организму в умеренных дозировках, по причине чего часто добавляется в продукты питания.

## Для чего используют низин E234?

Низин E234 избавляет от болезнетворных микробов и бактерий, которые часто появляются в продуктах. Также действие низина направлено на то, чтобы предупреждать само появление негативных элементов. Особенно успешно консервант блокирует развитие в пище таких организмов как стрептококков, различных анаэробных бактерий, клостридий и многих других вредных веществ.

Этот порошкообразный консервант используют для сохранения пищевых качеств многих скоропортящихся продуктов. Сфера применения низина огромна: производство сыра и масла, хлебоуточных изделий и сгущенного молока, консервации овощей, различных видов мяса, а также грибов. Необходим в том случае, когда требуется ускорить процесс созревания вина.

## Применение консерванта низин E234:



- Сыры — уничтожает бактерий стафилококка, предотвращает вспучивание и продлевает срок хранения без потери вкусовых качеств.
- Йогурты — предупреждает окисление закваски, что позволяет сохранить вкус.
- Яйцепродукты — уничтожает болезнетворные бактерии, избавляя от необходимости производить специальную термообработку и увеличивает срок годности.
- Консервы — защищает от развития спор термофильных бактерий и сохраняет вкус при комнатной температуре.

## Действие E234

Эффективность консерванта всегда зависит от его количества в продукте. Соответственно, чем больше риск появления в изделии вредных бактерий, тем больше в него требуется добавлять низина. Сначала он работает в комплексе с особым липидом II, который предупреждает образование негативных организмов. Затем происходят изменения на уровне мембраны цитоплазмы вредоносных бактерий, благодаря которым они просто отмирают.

Некоторые бактерии имеют более устойчивое к действию низина строение. К примеру, грамотрицательные организмы. Достаточно специальной обработки хелатообразующими веществами, после которой стенки таких бактерий ослабевают, и E234 с легкостью уничтожает такие организмы.

<b>Дата начала приема заявок</b>	28.07.2019
<b>Срок заключения договора</b>	02.08.2019 — 03.08.2019
<b>Дата окончания приема заявок</b>	02.08.2019 / 12:00 (МСК)
<b>Дата подведения итогов</b>	05.08.2019 / 12:00 (МСК)

---