



ТЕХНОЛОГИЯ АЕФ
ACOUSTIC EXTRA
FREEZING
БЕРЕЖНАЯ
ЗАМОРОЗКА



ПРОБЛЕМЫ КЛАССИЧЕСКОЙ ЗАМОРОЗКИ

ЗАМОРОЗКА - САМЫЙ ЛУЧШИЙ СПОСОБ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ НА ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПЕРИОД, БЛАГОДАРЯ ЧЕМУ ПОКУПАТЕЛЬ В МОСКВЕ ИМЕЕТ ВОЗМОЖНОСТЬ ПОКУПАТЬ ДАЖЕ ДАЛЬНЕВОСТОЧНУЮ РЫБУ



apach | Lab

Однако, при размораживании (дефростировании) свойства рыбы несколько меняются



Все это сказывается и на вкусовых качествах приготовленной рыбы. Не надо быть гурманом, чтобы определить, какое блюдо приготовлено из свежей рыбы, а какое - из замороженной



ПРОБЛЕМЫ КЛАССИЧЕСКОЙ ЗАМОРОЗКИ

ЗАМОРОЗКА - САМЫЙ ЛУЧШИЙ СПОСОБ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ НА ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПЕРИОД, БЛАГОДАРЯ ЧЕМУ ПОКУПАТЕЛЬ В МОСКВЕ ИМЕЕТ ВОЗМОЖНОСТЬ ПОКУПАТЬ ДАЖЕ АРГЕНТИНСКУЮ ГОВЯДИНУ



apach | Lab



Однако, при размораживании (дефростировании) свойства мяса несколько меняются



Тускнеет внешний вид



Появляется неприятный запах окислившегося жира



Нарушается клеточная структура, а значит, и консистенция



Потери по массе составляют до 10% после разморозки

Все это сказывается и на вкусовых качествах приготовленного мяса. Не надо быть гурманом, чтобы определить, какое блюдо приготовлено из охлажденного мяса, а какое - из размороженного



ОВОЩИ ЗИМОЙ ИМЕЮТ ВКУС ПЛАСТИКОВЫХ

ЦЕНЫ НА НАСТОЯЩИЕ ФРУКТЫ
ОВОЩИ И ЯГОДЫ ЗИМОЙ
В 5-10 РАЗ ВЫШЕ, ЧЕМ В СЕЗОН
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ЖЕ КИСЛЕЮТ,
ТЕРЯЮТ ФОРМУ И ВКУС



arach | Lab



Использовать замороженные
в шоке овощи, фрукты и ягоды
вместо свежих нельзя

При приготовлении они сразу
теряют влагу

Их вкус становится вареным
или «компотным»

Внешне заметна кристаллизация
и усыхание

Потери по массе при испозовании
на 15-20% больше, чем при
употреблении свежих овощей,
фруктов и ягод

Все это сказывается и на вкусовых
качествах самым пагубным образом.
Шоковые продукты хоть как-то похожи
на настоящие один-два месяца.
Далее начинается активное
выделение изнутри льда.



Замораживать по этой технологии можно рыбу, мясо, овощи, фрукты, ягоды и готовые блюда.

РЕШЕНИЕ - АКУСТИЧЕСКАЯ СУПЕРЗАМОРОЗКА АЕФ

ТЕХНОЛОГИЯ АЕФ БЫЛА ОСНОВАНА НА РАЗРАБОТКАХ УЧЕНЫХ СССР В ОБЛАСТИ НАНО КРИСТАЛЛИЗАЦИИ ЛЬДА ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ХРАНЕНИИ ПРОДУКТОВ. ВЕРШИНА ЭТИХ ДОСТИЖЕНИЙ - АКУСТИЧЕСКАЯ ЗАМОРОЗКА, ПОЗВОЛЯЮЩАЯ СОХРАНИТЬ КЛЕТОЧНУЮ СТРУКТУРУ.

Как следствие, после размораживания сохраняются:

Питательные вещества



Естественный цвет



Текстура



Вкус





КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Установка АЕФ создает акустические волны, которые образуют внутри клеток и в межклеточном пространстве мельчайшие кристаллы льда. Постепенно под воздействием волн кристаллы разрастаются, поглощая свободную воду, но не деформируя клеточную структуру.

Кристаллы ориентированы таким образом, что не срачиваются, даже если продукт будет храниться годы.

Таким образом, система АЕФ гарантирует заморозку в качестве, максимально приближенном к свежему продукту.

ОБОРУДОВАНИЕ



ЕСТЬ ГОТОВАЯ СИСТЕМА АЕФ НА БАЗЕ АРАСН SH20
БОЛЕЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ
ИЗГОТАВЛИВАЮТСЯ НА ЗАКАЗ

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ХОЛОДИЛЬНИКА РАЗЛИЧАЮТ
СЛЕДУЮЩИЕ СПОСОБЫ УСТАНОВКИ СИСТЕМЫ АЕФ:

◇
Порционный

◇
Стеллажный

◇
Контактный

◇
Туннельный

◇
Спиральный

СПЕЦИФИКА ЗАМОРОЗКИ



**АЕФ ПОЗВОЛЯЕТ
УМЕНЬШИТЬ ОКИСЛЕНИЕ**
на 98%
(в зависимости
от продукта)
по сравнению
с обычной
заморозкой

ПОТЕРИ ПО МАССЕ
после разморозки
составляет
не более 0,5%



**АЕФ ЗАМОРОЗКА
ПОЗВОЛЯЕТ ДЛИТЕЛЬНО
ХРАНИТЬ**
Рыбу, мясо, полуфабрикаты,
грибы, овощи, ягоды,
готовые блюда более 12 месяцев
при температуре -18 градусов.

ПРЕИМУЩЕСТВА РЕШЕНИЯ АЕФ ЗАМОРОЗКИ



Увеличение срока хранения без потери качества



Идентичность дефростированных и свежих продуктов

<0,5%

Минимальные потери влаги.



Возможность двукратной заморозки

УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:

- ЦЕНЫ СНИЖАЮТСЯ ПОТОМУ ЧТО ЗАКУПКИ УВЕЛИЧИВАЮТСЯ
- ВОЗМОЖНО ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ БОЛЬШИХ КОЛИЧЕСТВ ГОТОВЫХ БЛЮД
 - ДЕФРОСТАЦИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЕЗ ПОТЕРЬ КАЧЕСТВА
- ПРОДУКЦИЯ МОЖЕТ НАПРАВЛЯТЬСЯ В ПРОИЗВОДСТВО КАК ОХЛАЖДЕННАЯ
 - ЭКОНОМИЯ НА ЗАКУПКАХ СЕЗОННЫХ ПРОДУКТОВ



СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

- Фабрики-кухни
- Сетевые рестораны
- Сетевые кондитерские
- Рестораны быстрого питания
- Школьное питание
- Питание в здравоохранении

Качество подтверждено исследованиями в ФГБНУ «ВНИРО» «ВНИХИ»
Сохраняется исходный идеальный вкус свежего продукта или свежеприготовленного блюда. Сохраняются все полезные вещества.



АЕФ заморозка может применяться на многопрофильных пищевых производствах. Подтвердила свою эффективность заморозка крабового мяса, моллюсков, а также мяса, фруктов, овощей и готовых блюд.

**ПОЧУВСТВУЙТЕ
ЭФФЕКТИВНОСТЬ
И ВЫГОДУ!**

AEFRUS.COM

Георгий Петрович

Tel.: +7 (988) 245-05-50

Tel.: +7 (960) 473-71-02

E-mail: aeftrade@mail.ru

salekr@aefrus.com

