Технологические рекомендации:

Нетоксичный пищевой консервант «КИЛОН», предназначенный для значительного увеличения сроков годности (в 5-30 раз) продуктов питания в перерабатывающей промышленности, на предприятиях мясо-птицепереработки, для санитарной обработки скорлупы всех видов пищевых яиц сельскохозяйственной птицы.

Консервант представляет собой композиционный состав на основе молочной кислоты и вспомогательных веществ, состоящий из двух растворов: компонент А и компонент Б соотношение которых при приготовлении рабочего раствора: 3:1. Консервант «КИЛОН» обладает широким спектром антисептической (противомикробной), фунгицидной (противогрибковой) и т.д.

Использование ВКО:

Для поверхностного орошения с помощью холодного тумана 5-7%

Обработка: куски мяса перемешивают с консервантом 5-7%. Что позволяет сохранить свежесть мяса, предотвратить появление затхлого вкуса, за счёт подавления развития микроорганизмов, в том числе и болезнетворных. Возможно использование для обработки всех видов пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы) применяют готовый раствор 1,0-3,0 %.

Приготовление готового раствора:

Концентрация раствора (%) по препарату	**Количество ингредиентов (мл), необходимое для приготовления**					
	1 л рабочего раствора			10 л рабочего раствора		
	Консервант «КИЛОН»		Вода, л	Консервант «КИЛОН»		Вода, л
	Компонент А, кг	Компонент Б, кг		Компонент А, кг	Компонент Б, кг	
1,0	0,0075	0,0025	0,990	0,075	0,025	9,900
2,0	0,0150	0,0050	0,980	0,150	0,050	9,800
3,0	0,0225	0,0075	0,970	0,225	0,075	9,700
4,0	0,0300	0,0100	0,960	0,300	0,100	9,600
5,0	0,0375	0,0125	0,950	0,375	0,125	9,500
6,0	0,0450	0,0150	0,940	0,450	0,150	9,400
7,0	0,0525	0,0175	0,930	0,525	0,175	9,300

Для приготовления рабочего раствора используется питьевая водопроводная вода: сначала в воду внести компонент А, перемешать, через 10 минут добавить компонент Б и перемешать.

Все данные приводятся применимо к продуктам без вакуумной или другой спец. упаковки, и температуре хранения согласно действующих регламентов.

Для определения наличия лактатов в рабочем растворе консерванта «КИЛОН» проводится тест на лактат-ион.

Метод основан на окислении лактат-иона перманганатом калия с образованием уксусного альдегида, обнаруживаемого по резкому характерному запаху. Реакция проводится в сернокислой среде при нагревании и сопровождается восстановлением $MnO4^{-}$ до $Mn2^{+}$ (обесцвечивание реакционной среды).

1. Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда, реактивы:

Весы лабораторные с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания ±0,01 г.

Термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения от 0 °С до 100 °С, ценой деления 1 °С по ГОСТ 28498.

Электроплитка по ГОСТ 14919.

Стакан В(Н)-1-100 ТХС по ГОСТ 25336.

Цилиндр 1(3)-100-1 по ГОСТ 1770.

Колбы 2-100(1000)-2 по ГОСТ 1770.

Пипетка 1-2-1-5 по ГОСТ 29227.

Палочка стеклянная.

Калий марганцовокислый по ГОСТ 20490, х.ч.

Кислота серная по ГОСТ 4204, х.ч.

2. Подготовка к анализу:

2.1. Раствор марганцовокислого калия массовой долей 1% готовят растворением 1 г марганцовокислого калия в 99 см³ дистиллированной воды. Хранят в емкости из темного стекла в защищенном от света месте при соблюдении ГОСТ 4517 (пункты 1.1, 1.5-1.7).

2.2. Раствор серной кислоты молярной концентрации С (1/2H2SO4)=2 моль/дм³ готовят по ГОСТ 25794.1 или из стандарт-титра молярной концентрации С (1/2H2SO4)=0,1 моль/дм³, переводя количественно содержимое двух ампул в мерную колбу вместимостью 100 см³ и добавляя дистиллированную воду до метки при соблюдении ГОСТ 4517 (пункты 1.1, 1.5-1.7).

3. Проведение анализа:

Отмерить 20-25 см³ рабочего раствора консерванта «КИЛОН», добавить 5 см³ раствора серной кислоты по 2.2 и 2 см раствора марганцовокислого калия по 2.1. Смесь перемешивают и нагревают до температуры (55±5) °С.

Реакционная смесь обесцвечивается. Запах выделяющегося уксусного альдегида свидетельствует о наличии в пробе лактат-ионов.