

ANTIOXIDANTES NATURALES



ANTIOXAN-CL *Antioxidantes Naturales*

La Naturaleza es Sabia

Los consumidores buscan productos alimenticios simplemente naturales, menos procesados y más saludables. La percepción de los aditivos artificiales como productos químicos indeseables es una preocupación creciente.

Sin duda los factores más decisivos para los consumidores a la hora de elegir los alimentos son su color, olor, sabor y frescura. Sabemos que mejorar estas propiedades y mantenerlas en el tiempo es la clave para conseguir un producto de calidad.

Para hacer frente a estos retos, el equipo científico de Catalina ha analizado las soluciones que ofrecen las plantas, que incluyen una gran variedad de sustancias naturales producidas para sobrevivir en sus condiciones ambientales. Hemos comprobado que no solo son soluciones válidas, sino que sabiendo utilizarlas y combinarlas, son más eficaces que los aditivos artificiales.

- ETIQUETADO NATURAL
- COLOR Y SABOR DURADEROS
- MANTIENE LA FRESCURA
- PROLONGACIÓN DE LA VIDA ÚTIL
- REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Acerca de Antioxan-CL

Todo el mundo conoce el poder antioxidante del extracto de romero, que está encontrando más aplicaciones cada día, pero no solo el romero tiene poder antioxidante. Muchas de las plantas adaptadas al clima mediterráneo, con sus muchas horas de sol y poca lluvia, han resultado ser excelentes fuentes de sustancias antioxidantes naturales.

ANTIOXAN-CL es una gama de mezclas sinérgicas que combinan extractos de plantas mediterráneas, extraídos por métodos tradicionales de fuentes naturales, lo que retrasa la aparición de procesos oxidativos y, por lo tanto, mantiene la frescura, el color y el sabor durante más tiempo.

Gama Antioxan-CL

NOMBRE	ETIQUETADO
ANTIOXAN-6600 CL	Extractos de plantas, aroma natural, extractos de especias
ANTIOXAN-3600 CL	Extractos de plantas, aroma natural, extractos de especias
ANTIOXAN-4600 CL	Extractos de plantas, aroma natural, extractos de especias
ANTIOXAN-3001 CL	Extractos de especias

Poder Antioxidante

Los estudios realizados en nuestro laboratorio de aplicaciones demuestran la eficacia de nuestro Antioxan-CL como se puede ver en los gráficos.

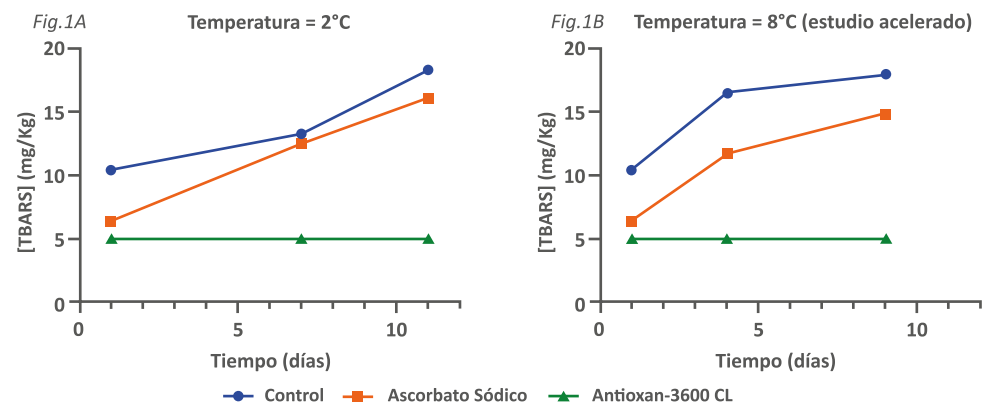


Figura 1A y 1B. Evolución de la concentración de especies reactivas de TBA tras 11 días a 2 oC y 9 días a 8 oC (estudio acelerado), respectivamente.

Preservar el Sabor y la Frescura

Se realizó un análisis sensorial de hamburguesa de ternera para evaluar los efectos de ANTIOXAN-3600 CL sobre el producto final. Con el ANTIOXAN-3600 CL se aprecia un gran aumento de la frescura, mientras que en las tratadas con ascorbato y en la control ya se detecta rancidez.

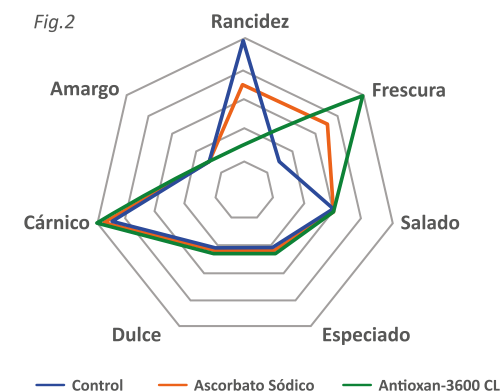
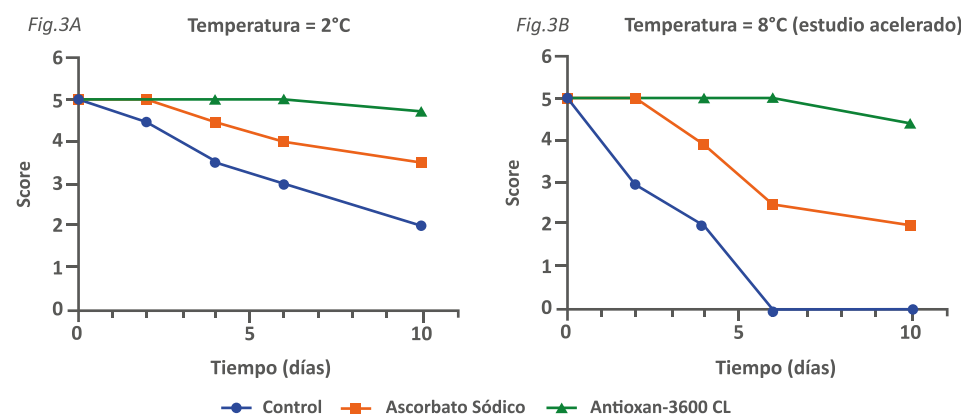


Figura 2. Análisis sensorial tras un estudio de 8 días a 2 oC.

Preservar el Color

La evolución del color de la carne roja se evaluó en hamburguesas de ternera durante diez días en refrigeración a 2°C (Fig. 3A) y en un estudio acelerado a 8°C (Fig. 3B).



Evolución del color tras un estudio de 10 días, a 2 oC y 8 oC (estudio acelerado), respectivamente.

Color después de 12 días de almacenamiento en MAP a 2°C.





Avda. Mercamurcia, 20
30120 El Palmar (Murcia-Spain)

Tel.: +34 968 84 00 65

Fax: +34 968 84 21 16

info@catalinafoodsolutions.com

www.catalinafoodsolutions.com