

CONSERVADORES NATURALES



NATURAL
SOLUTIONS

Ingredientes Naturales

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

Enfrentando estos desafíos de conservación natural sin comprometer la seguridad alimentaria, el equipo de científicos de Catalina ha estado investigando soluciones naturales basadas en métodos tradicionales y las soluciones que la propia naturaleza nos ofrece. Desde la antigüedad, las especias y otros ingredientes fermentados como el vinagre se han utilizado para conservar los alimentos y aquí es donde encontramos nuestras soluciones para prolongar la vida útil de una amplia gama de alimentos.

- ETIQUETADO NATURAL
- EXTENSIÓN DE LA VIDA ÚTIL
- BACTERIOESTÁTICO
- REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Acerca de Presan-CL

PRESAN-CL es una gama de mezclas sinérgicas que combinan extractos de especias y alimentos fermentados, con o sin vinagre, procedentes de fuentes naturales, lo que permite limitar el crecimiento de microorganismos nocivos y alargar así la vida útil de forma natural en los productos alimenticios a los que se añaden.

Gama Presan-CL

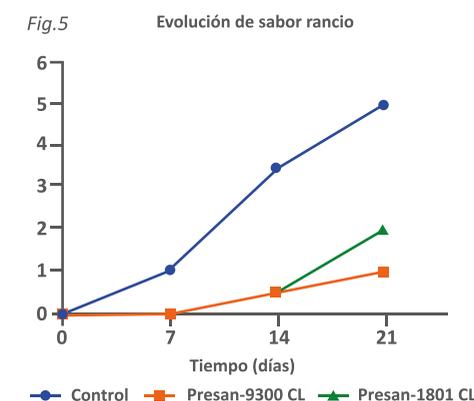
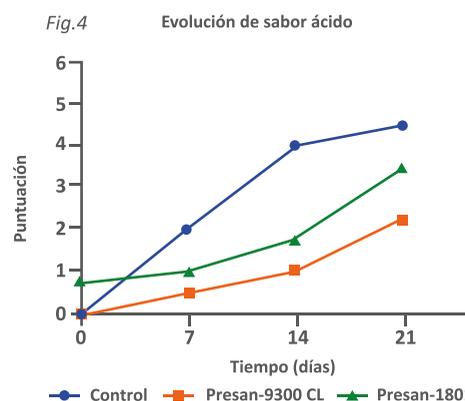
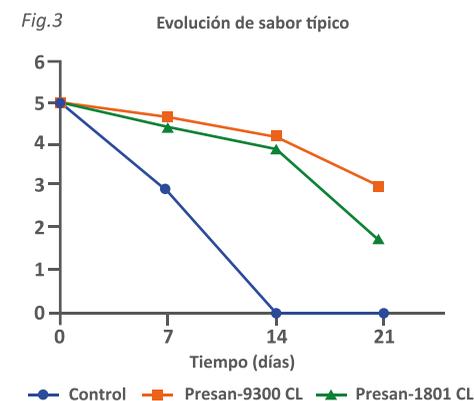
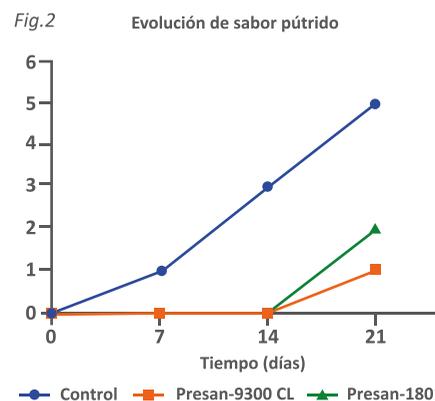
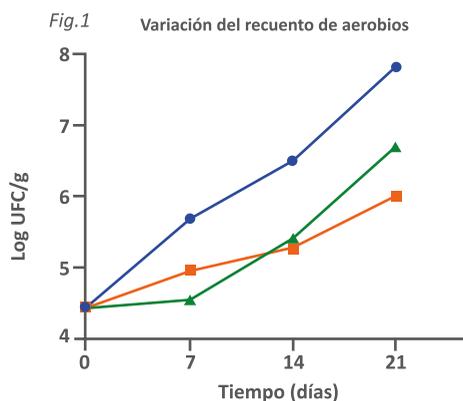
NOMBRE	ETIQUETADO
PRESAN-9300 CL	Extractos de Especias y Extractos de Plantas
PRESAN-1801 CL	Vinagre en Polvo, Dextrosa Fermentada y Extractos de Especias
PRESAN-2200 CL	Vinagre en Polvo, Dextrosa Fermentada y Extractos de Especias

Extensión de la Vida útil

Los estudios realizados en nuestro laboratorio de aplicaciones demuestran la eficacia de nuestro Presan-CL como se puede ver en las gráficas.

A- Estudio en pechuga de ave marinada fresca envasada bajo atmósfera y almacenada a 3°C.

Figura 1. Variación del recuento de microorganismos aerobios mesófilos durante los 21 días de estudio.



Figuras 2-5. Evolución de sabores pútrido, típico, ácido y rancio tras 7, 14 y 21 días en la muestra control y en las muestras tratadas.

Según los resultados, ambos conservantes naturales mantuvieron el perfil sensorial típico durante dos semanas, evitando la aparición de sabor pútrido, el defecto más importante en un estudio sensorial. El sabor ácido y rancio a t=14 en las muestras presan también fueron prácticamente imperceptibles mientras que en las muestras de control sin PRESAN, el día 7, el sabor ácido y rancio fueron perceptibles y también se detectó sabor pútrido.

B- Estudio en bollos de pan inoculados con levaduras y mohos típicos de apariencia natural.

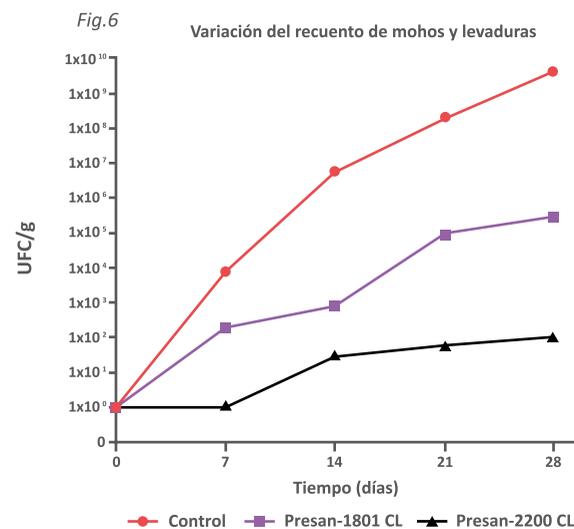


Figura 6. Variación del recuento de mohos y levaduras durante los 28 días de estudio. Previamente se habían extendido en la incubador mohos y levaduras típicas, para acelerar el crecimiento.

Después de dos semanas, los bollos tratados con PRESAN-1801 tienen niveles aceptables y los bollos tratados con PRESAN-2200 CL permanecen como la mejor opción. Durante la tercera semana, los bollos tratados con PRESAN-2200 CL muestran un recuento muy bajo y solo alcanza dos unidades logarítmicas al final del estudio (día 28), manteniendo el producto fresco y microbiológicamente seguro.



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