



CATALINA
Food Solutions

CONSERVATEURS NATURELS



NATURAL
SOLUTIONS

Ingrédients Naturels

Les consommateurs recherchent des produits alimentaires naturels, moins transformés et plus sains. La perception des conservateurs artificiels comme des produits chimiques indésirables est une préoccupation croissante.

Pour faire face à ces défis de conservation naturelle sans compromettre la sécurité alimentaire, l'équipe de scientifiques de Catalina a recherché des solutions naturelles basées sur des méthodes traditionnelles et des solutions que la nature nous offre. Depuis l'Antiquité, les épices et d'autres ingrédients fermentés comme le vinaigre sont utilisés pour conserver les aliments. C'est là que nous trouvons nos solutions pour prolonger la durée de conservation d'un large éventail d'aliments.

- ÉTIQUETAGE NATUREL
- PROLONGATION DE LA DURÉE DE CONSERVATION
- BACTÉRIOSTATIQUE
- RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DES PÉRIODES DE CONSERVATION

À propos de Presan-CL

PRESAN-CL est une gamme de mélanges synergiques associant des extraits d'épices et des aliments fermentés, avec ou sans vinaigre, d'origine naturelle, qui limitent la croissance des micro-organismes nuisibles et prolongent ainsi la durée de conservation naturelle des denrées alimentaires auxquelles ils sont ajoutés.

Gamme Presan-CL

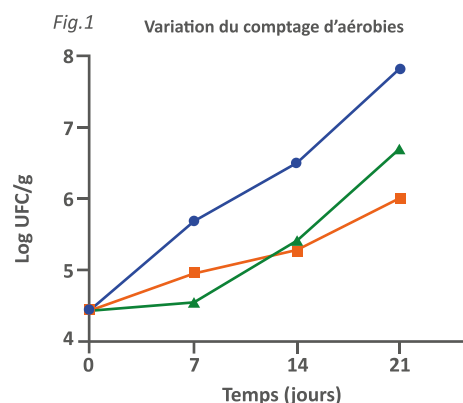
NOM	ÉTIQUETAGE
PRESAN-9300 CL	Extraits d'épices et Extraits de Plantes
PRESAN-1801 CL	Vinaigre en Poudre, Dextrose Fermenté, et Extraits d'épices
PRESAN-2200 CL	Vinaigre en Poudre, Dextrose Fermenté, et Extraits d'épices

Durée de conservation prolongée

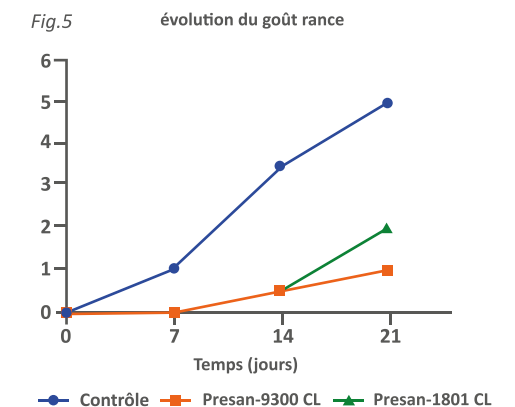
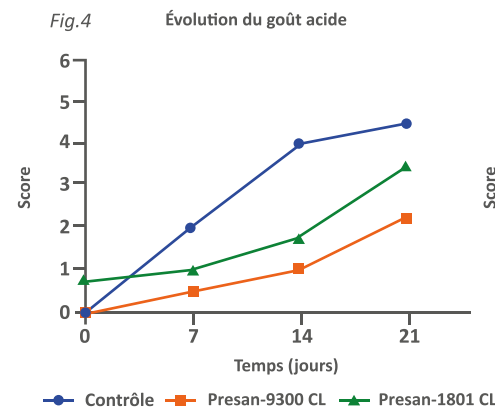
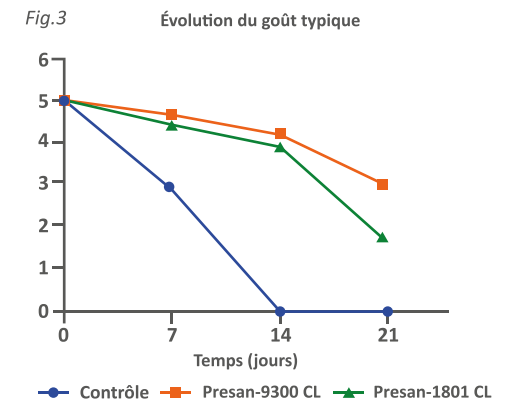
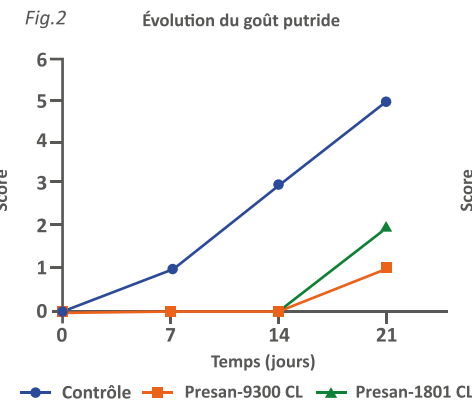
Les études réalisées dans notre laboratoire d'applications démontrent l'efficacité de notre Presan-CL, comme le montrent les graphiques.

A- Étude sur des blancs de volaille frais marinés, emballés sous atmosphère et stockés à 3°C.

Figure 1. Variation du nombre de micro-organismes aérobies mésophiles pendant les 21 jours de l'étude.



● Contrôle ■ Presan-9300 CL ▲ Presan-1801 CL



Figures 2-5. Évolution des goûts putride, typique, acide et rance après 7, 14, et 21 jours dans les échantillons de contrôle et les échantillons traités.

Selon les résultats, les deux conservateurs naturels ont maintenu le profil sensoriel typique pendant deux semaines, en évitant l'apparition du goût putride, le défaut le plus important dans une étude sensorielle. Le goût aigre et rance à t=14 dans les échantillons avec PRESAN était aussi pratiquement imperceptible, alors que dans les échantillons témoins sans PRESAN, au jour 7, le goût aigre et rance était perceptible et un goût putride était aussi détecté.

B- Étude sur des petits pains inoculés avec des levures et des moisissures typiques d'aspect naturel.

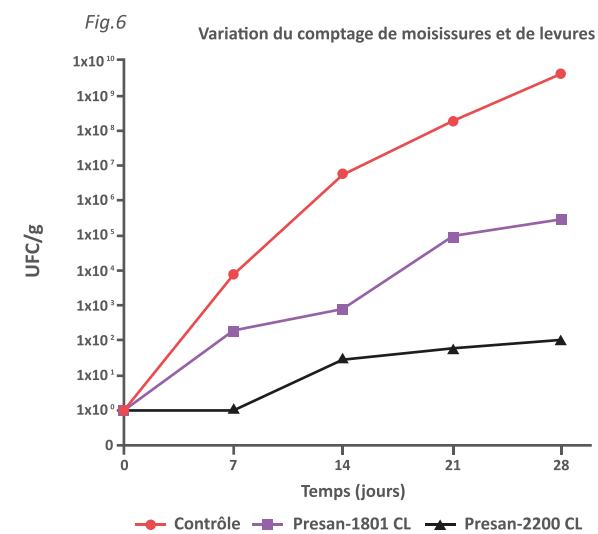


Figure 6. Variation du comptage de moisissures et de levures pendant les 28 jours de l'étude. Les moisissures et levures typiques ont été préalablement étalées dans l'incubateur pour accélérer leur croissance.

Après deux semaines, les petits pains traités avec PRESAN-1801 présentent des niveaux acceptables et les petits pains traités avec PRESAN-2200 CL restent le meilleur choix. Au cours de la troisième semaine, les petits pains traités avec PRESAN-2200 CL présentent un taux très faible et n'atteignent que deux unités logarithmiques à la fin de l'étude (jour 28), en conservant la fraîcheur et la sécurité microbiologique du produit.



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