

APLICABILIDAD DE LOS PROTECTORES AMEREX

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO OBJETIVO



Procesado

Repartición homogénea de los ingredientes



Vida útil corta

Alimento vulnerable



Refrigerado



Congelado

Vida útil tras descongelar



Temperatura ambiente



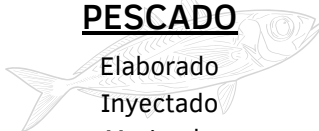
VARIEDADES DE ALIMENTOS

CARNE



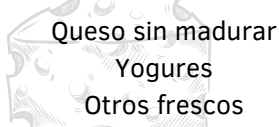
Curado
Cocido
Fresco

PESCADO



Elaborado
Inyectado
Marinado

LÁCTEOS



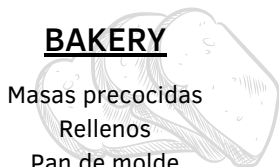
Queso sin madurar
Yogures
Otros frescos

VEGANOS



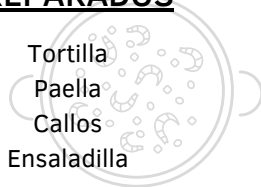
Elaborados
Hummus

BAKERY



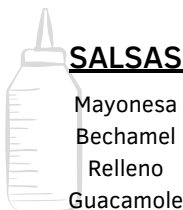
Masas precocidas
Rellenos
Pan de molde

PLATOS PREPARADOS



Tortilla
Paella
Callos
Ensaladilla

SALSAS



Mayonesa
Bechamel
Relleno
Guacamole

PASTA FRESCA



ZUMOS Y GAZPACHO



¿PARA QUÉ SIRVEN?

SEGURIDAD ALIMENTARIA CLEAN LABEL

Aportando protección frente a patógenos

Listeria
Enterobacterias
Salmonella
Pseudomonas
B. cereus
Micotoxinas
C. botulinum
E. coli

.....

AUMENTO DE VIDA ÚTIL

Gracias al control de elementos deteriorantes

Heterofermentación
Color
Aminas biógenas
Gas
Sinéresis
Mohos/Levaduras
Sabor
Olor

.....

REDUCCIÓN DE TRATAMIENTOS

Para la obtención de una organoléptica natural

Temperatura Altas presiones (HPP) Acidificación

.....

RETIRADA/REDUCCIÓN DE ADITIVOS QUÍMICOS

Sorbato	Propionato
Sulfito	GDL
Acetato	Citrato
Lactato	Ascorbato

