

CASOS DE ÉXITO EN BEBIDAS Y SALSAS

¿Para qué son eficaces los productos de **amereX**?

FRESCAS



- Alargar vida comercial gracias al control de mesófilos totales y anaerobios.
- Sin necesidad de acidificantes para mejorar organoléptica.
- Mantenimiento de color en el tiempo.
- Evitar acidificaciones indeseadas.
- Prevención de patógenos.
- Aplicación en algas, como la espirulina

HPP



- Sustitución de aditivos químicos como sorbato o acidificantes.
- Prevención de la aparición de mohos y levaduras y desarrollo de esporógenos.
- Más vida comercial de manera empírica: mantenimiento de color y sabor fresco.
- Evitar fermentaciones indeseadas.

PASTEURIZADAS



- Principalmente pasteurizadas refrigeradas.
- Disminución de acidificaciones indeseadas.
- Prevenir la aparición de mohos y levaduras.
- Eliminación de números E (como sorbato y propionato).
- Mejora de vida útil secundaria.

PRODUCTOS **amereX**



MEJORA PARA LA INDUSTRIA