

CASOS DE ÉXITO EN PESCADO

¿Para qué aplicaciones son eficaces los productos de amereX?

EN MASA



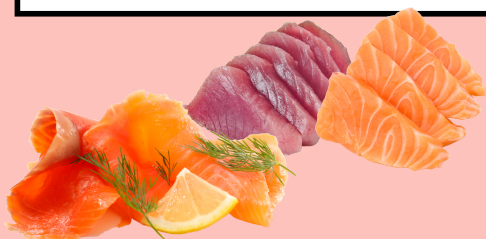
- Alargar vida útil por control de lactobacilos heterofermentativos en preparados de pescado (frescos y congelados).
- Lotes más homogéneos en pasteurizados (tipo surimi).
- Prevenir patógenos como listeria.
- Ni acidificaciones indeseadas, ni sinéresis.

INYECTADO



- Generación de color de manera natural, sin nitritos ni derivados.
- Mantenimiento de color durante más tiempo.
- Mejor vida comercial gracias al control de microorganismos y oxidaciones.
- Control de patógenos como listeria.
- Disminución de la incidencia de histamina.

EN SUPERFICIE



- Disminución de exudados y mantenimiento de textura.
- Aumento de vida útil por control de contaminantes.
- Minimizar incidencia de listeria en ahumados y crudos (sushi).
- Aplicable en pulverizados, marinados y ahumados.

PRODUCTOS amereX



MEJORA PARA LA INDUSTRIA