

BOISSONS ET SAUCES

A quoi servent les produits d'**amereX** ?

FRAIS



- Prolongation de la durée de conservation grâce au contrôle des mésophiles et anaérobies.
- Diminution des acidifiants pour améliorer les propriétés organoleptiques.
- Maintien de la couleur dans le temps.
- Éviter l'acidification indésirable.
- Prévention des agents pathogènes.

HPP



- Remplacement des additifs chimiques tels que le sorbate ou les acidifiants.
- Prévention de l'apparition de levures et moisissures et du développement de sporogènes.
- Augmentation de la durée de conservation de manière empirique : maintien de la couleur et du goût frais.
- Prévention des fermentations indésirables.

PASTEURISÉS



- Principalement produits pasteurisés réfrigérés.
- Réduction de l'acidification indésirable.
- Protection contre les levures et moisissures.
- Élimination des numéros E (tels que sorbate et propionate).
- Amélioration de la durée de conservation secondaire.

PROD**amereX**

AMÉLIORATION POUR L'INDUSTRIE