

POISSON

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

EN MASSE



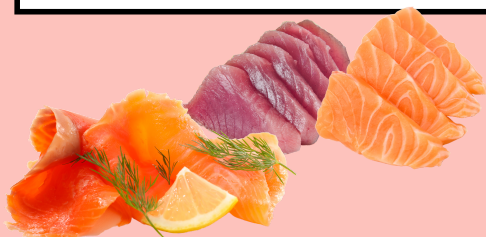
- Prolongation de la durée de conservation par le contrôle des lactobacilles hétérofermentaires dans les préparations de poisson (fraîches et congelées).
- Lots plus homogènes dans les produits pasteurisés (de type surimi).
- Prévention de pathogènes tels que la listeria.
- Pas d'acidifications ou synérèses indésirables.

INJECTÉ



- Génération d'une couleur naturelle, sans nitrites ou dérivés.
- Maintien de la couleur pendant plus de temps.
- Meilleure durée de conservation grâce au contrôle de microorganismes et de l'oxydation.
- Contrôle des agents pathogènes tels que la listeria.
- Diminution de l'incidence de l'histamine.

EN SURFACE



- Réduction des exsudats et maintien de la texture.
- Augmentation de la durée de conservation grâce au contrôle des contaminants.
- Incidence réduite de la listeria dans les produits fumés et crus (sushi).
- Applicable dans les produits en poudre, marinés et fumés.

PROD**amereX**



AMÉLIORATION POUR L'INDUSTRIE