

Sistemas de Conservación

Combinamos el balance óptimo de ingredientes activos y nuestra experiencia en tecnología de mezclado para lograr sistemas eficientes que controlan problemas de crecimiento bacteriano (gram negativas, psicrófilas y mesófilas), levaduras y mohos, así como sus esporas, permitiendo alargar la vida de anaquel de los alimentos con la mejor relación costo-beneficio.

Tienen aplicaciones en productos frescos, cultivados y madurados, actúan a diferentes pH, soportan esfuerzos mecánicos y todos los métodos de pasteurización. Desarrollamos productos acordes a sus necesidades particulares.

Usos y Aplicaciones:

- ✓ Quesos frescos
- ✓ Quesos cultivados y madurados
- ✓ Cremas
- ✓ Crema para batir
- ✓ Postres y gelatinas
- ✓ Yogurt batido y para beber
- ✓ Licuados y bebidas lácteas
- ✓ Bebidas frutales
- ✓ Mantequillas y margarinas
- ✓ Leches saborizadas
- ✓ Bases para helados y paletas
- ✓ Frutas procesadas

- ✓ Salsas
- ✓ Jarabes y jaleas

