

Ácido Láctico PURAC® FCC

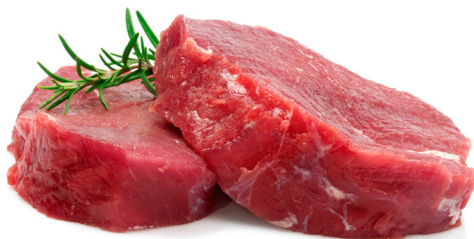


El “estándar de oro” para tratar la superficie de la carne de res.



- ✓ Presente de forma natural y fermentado de forma natural
- ✓ Seguro, no tóxico y fácil de usar
- ✓ Sin olores molestos en el trabajo, aprobado por USDA FSIS como auxiliar de procesamiento
- ✓ Efectivo contra patógenos e indicadores
- ✓ Más de 20 años de uso en la industria de la carne

Soluciones de tratamiento de canales a base de ácido láctico natural. El ácido láctico Purac® FCC se puede utilizar en toda la línea de procesamiento para reducir la carga microbiana en carne fresca de res, cerdo, aves de corral o cordero.



Los clientes exigen que sus proveedores produzcan productos cárnicos seguros y saludables. Aunque el músculo animal es esencialmente estéril, las superficies exteriores son altamente susceptibles a la contaminación microbiológica. Las superficies de la carne pueden contaminarse durante el sacrificio o el procesamiento posterior por patógenos como E. coli O157:H7 y Salmonella. Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos (CDC) estiman que aproximadamente 1 de cada 6 estadounidenses (48 millones de personas) contraen enfermedades transmitidas por los alimentos cada año¹. El ácido láctico Purac® FCC 88 ofrece una solución natural de tratamiento de superficies que permite a los procesadores de carne reducir el recuento de microorganismos y producir los productos cárnicos más seguros posibles.

Reduce patógenos

El “Estándar de Oro” de la industria internacional de la carne para el tratamiento de canales y carne fresca es el ácido láctico PURAC® FCC. Utilizado en la industria alimentaria durante más de 20 años, PURAC® FCC es la solución líder para reducir patógenos y bacterias de deterioro en canales y carne fresca.

PURAC® FCC ha demostrado ser una solución efectiva de descontaminación. El ácido láctico está naturalmente presente en la carne, se produce de forma natural mediante fermentación, es seguro, fácil de aplicar y ampliamente aprobado para su uso en canales y carne fresca de res en todo el mundo.

Reducción de patógenos

En un reciente estudio llevado a cabo en la Universidad Estatal de Oklahoma (EE. UU.), se comparó la eficacia del Ácido láctico PURAC® FCC contra otros 3 productos de intervención disponibles comercialmente en canales de res. Una solución al 4% de PURAC® FCC 88 resultó ser el agente antimicrobiano más eficaz para reducir E. coli O157:H7 en comparación con una mezcla de ácido cítrico/ácido láctico al 2.5%, ácido sulfúrico tamponado al 40% y ácido peracético (PAA) al 0.02%. El ácido láctico y la mezcla de ácido láctico/cítrico se aplicaron a 120 °F (49 °C), mientras que el ácido sulfúrico tamponado y el PAA se aplicaron a temperatura ambiente. Los resultados se presentan en la Figura 1. El tratamiento con ácido láctico al 4% resultó en una reducción de 1 unidad logarítmica inmediatamente después de la aplicación. En estudios similares con canales de res inoculadas, se reportaron reducciones de 4 a 5 unidades logarítmicas.

En otro estudio reciente realizado por la Universidad de Texas Tech, se determinó el efecto antimicrobiano del ácido láctico PURAC® FCC en muestras de canales de res inoculadas con Salmonella. Una solución de ácido láctico al 3% preparada a partir de PURAC® FCC 88 resultó en una reducción de 3.16 unidades logarítmicas de Salmonella en 24 horas. Los resultados se presentan en la Figura 2.

Reduce las Placas de Recuento Aeróbicas

El ácido láctico PURAC® FCC también es muy efectivo en la reducción de los indicadores de higiene microbiana. En una prueba realizada con canales de res refrigeradas, la superficie de la carne de res se roció con agua y ácido láctico al 4 a temperatura ambiente. El tratamiento con ácido láctico resultó en una reducción de 2 unidades logarítmicas en el recuento de placa aeróbica (APC), coliformes y E. coli (Figura 3).

Regulaciones

En general, el entorno regulatorio favorece el uso de ácido láctico para el tratamiento de canales de res y carne fresca. En los Estados Unidos y la Unión Europea, el ácido láctico para el tratamiento de canales de res y carne fresca se regula como un auxiliar de procesamiento y no requiere etiquetado.

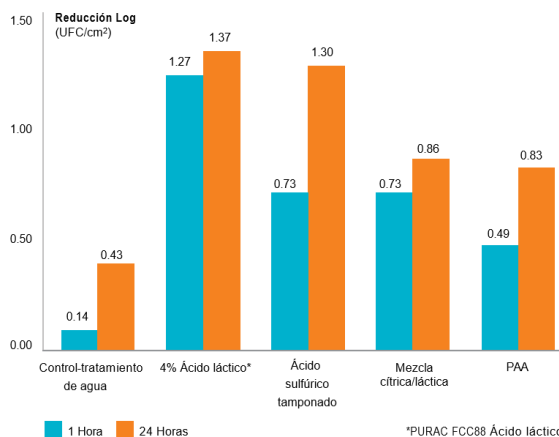


Figura 1

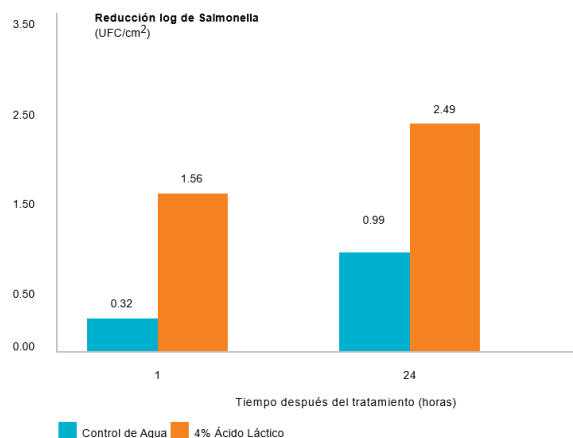


Figura 2

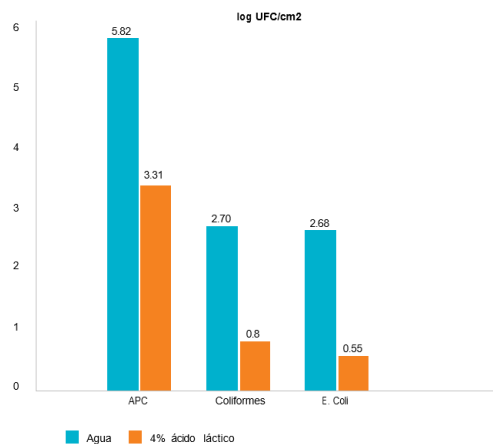


Figura 3

¿Está interesado en soluciones de tratamiento de superficies? Visítenos en Corbion.com/surfacetreatment

+1 800 669 4092

Corbion es una empresa líder en conservación natural de alimentos, bioplásticos a base de ácido láctico, productos químicos biobasados y líder mundial en ácido láctico, derivados del ácido láctico y lácticos. Corbion tiene 80 años de experiencia en el desarrollo, fabricación y comercialización de estos productos en una amplia gama de industrias. Corbion opera plantas de producción en los Estados Unidos, los Países Bajos, España, Brasil y Tailandia y comercializa sus productos a través de una red mundial de oficinas de ventas y distribuidores. La sede de Corbion se encuentra en los Países Bajos.

© Copyright 202 Corbion. Todos los derechos reservados. Se prohíbe copiar, descargar, reproducir, almacenar en un sistema de recuperación o transmitir de cualquier forma y por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, fotocopiado, grabado o de otro tipo, cualquier parte de esta publicación sin el permiso del editor. Los datos, la información y las opiniones aquí contenidos no representan ni garantizan la veracidad o exactitud de los mismos, ni su idoneidad para cualquier fin, condición o aplicación. Los datos, información u opiniones contenidos en este documento no pueden ser utilizados para ningún fin ni por ningún motivo. Corbion rechaza cualquier responsabilidad, daños, pérdidas u otras consecuencias sufridas o incurridas en relación con el uso de los datos, información u opiniones aquí contenidos. Asimismo, ningún contenido del presente documento se interpretará como una recomendación de uso de ningún producto que entre en conflicto con las patentes existentes que amparen cualquier material o su uso.