

# PuraQ® Arome NA4

Saborizante natural para productos cárnicos con contenido reducido de sodio



Reducción de sodio



Gestión del sabor

PuraQ® Arome NA4 es un saborizante natural que ofrece muchas de las funcionalidades de la sal, brindando a los procesadores de carne múltiples beneficios en la producción de productos con reducido contenido de sodio. PuraQ Arome NA4 imita el sabor de la carne y ayuda a controlar la actividad del agua, la clave para reducir la tasa de crecimiento de la degradación microbiana.

El cloruro de sodio (sal) se emplea en la mayoría de los productos cárnicos procesados por diversas razones entre las que se encuentran mejorar el sabor y proporcionar estabilidad microbiana y textural. Sin embargo, muchos consumidores buscan reducir los niveles de sodio en su dieta debido a los riesgos para la salud.

## Reducción de sodio sin perder la estabilidad microbiana

PuraQ Arome NA4 permite a los procesadores de carne reducir el contenido de sodio de sus productos cárnicos hasta en un 40% al tiempo que conservan todos los beneficios que ofrece la sal.

## Gestión del sabor

Como saborizante natural, PuraQ Arome NA4 promueve suculentos atributos impartiendo notas tipo carnosas, caldosas, especiadas y saladas. Por lo tanto, el reemplazar el sodio con PuraQ Arome NA4 no compromete el sabor de un producto.

PuraQ Arome NA4 puede etiquetarse como Saborizante Natural. A medida que aumenta la demanda de los consumidores por ingredientes reconocibles, PuraQ Arome NA4 es su respuesta en el desarrollo de productos más saludables. PuraQ Arome NA4 está desarrollado para productos cárnicos, avícolas y mariscos frescos y cocidos, tales como:

- ▶ Jamones
- ▶ Pechugas de aves
- ▶ Salchichas emulsionadas
- ▶ Mariscos
- ▶ preparaciones de carne
- ▶ Carnes y alimentos listos para el consumo

Se recomienda un nivel de adición entre 2.0% y 3.5% (p/p) en función del uso. Son posibles otras aplicaciones; póngase en contacto con su oficina local de Corbion para obtener más información.



# PuraQ® Arome NA4

## Saborizante natural para productos cárnicos con contenido reducido de sodio



### Investigación sensorial

Propósito: evaluar el impacto sensorial de PuraQ Arome NA4 en productos cárnicos. Panelistas capacitados participaron en pruebas a ciegas de sabor en salchichas de Frankfurt y rollos de pollo. Calificaron los atributos sensoriales de dos productos, uno conteniendo 3% de PuraQ Arome NA4 y el otro sin este saborizante.

### Resultados: salchichas de Frankfurt

Los panelistas percibieron una mayor percepción de sal y sabor en el producto con PuraQ Arome NA4, aunque el contenido real de sodio en ambos productos fue el mismo. Además, se percibió que el producto con PuraQ Arome NA4 mostraba una textura más firme (Figura 1).

### Resultados: rollos de pollo

Si bien ambos productos contenían la misma cantidad de sodio, se percibió un sabor más salado en PuraQ Arome NA4 en comparación con el control. Asimismo, se observó una textura más firme en los rollos de pollo que contenían PuraQ Arome NA4 (Figura 2).

### Sobre los condimentos naturales

Nuestros condimentos naturales son producidos mediante la fermentación de azúcares. Este proceso centenario brinda múltiples beneficios a un producto alimenticio terminado, incluido un sabor realzado y una textura mejorada. La adición de fermentos a los productos alimenticios terminados produce todos estos beneficios.

### Salchichas de Frankfurt

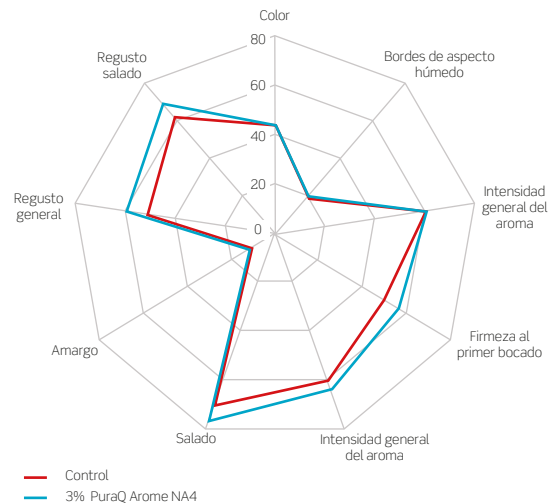


Figura 1

### Rollos de pollo

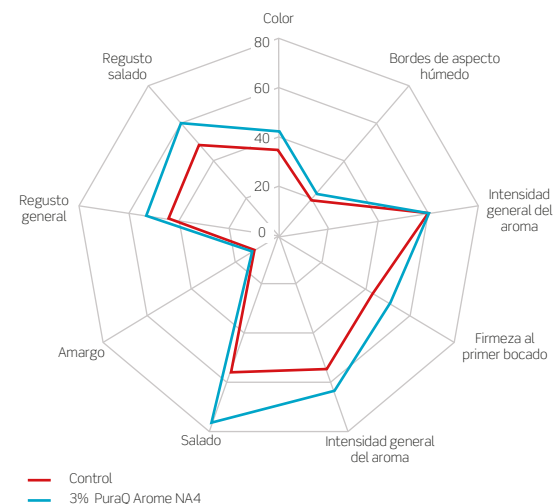


Figura 2



#### Solicite su muestra gratis

Muestras y detalladas instrucciones de uso entregadas directamente en su puerta.

[corbion.com/samples](https://corbion.com/samples)



#### Soporte de muestras

Muestras y detalladas instrucciones de uso entregadas directamente en su puerta.

[corbion.com/contact](https://corbion.com/contact)

¿Interesado en nuestras soluciones? Visite [corbion.com/meatandpoultry](https://corbion.com/meatandpoultry)



@CorbionFood

Corbion es el líder del mercado mundial en ácido láctico y sus derivados. Asimismo, es un proveedor líder de emulsionantes, mezclas de enzimas funcionales, minerales, vitaminas e ingredientes de algas. Canalizamos nuestra experiencia única en fermentación y otros procesos para ofrecer soluciones sustentables para la conservación y la producción de alimentos, para la salud y para nuestro planeta. Durante más de 100 años, hemos sido inflexibles en nuestro compromiso con la seguridad, la calidad, la innovación y el desempeño. Basándonos en nuestro profundo conocimiento de las aplicaciones y los productos, trabajamos codo con codo con nuestros clientes para que nuestras tecnologías de vanguardia sean todo lo que esperan. Nuestras soluciones ayudan a diferenciar los productos en los mercados, como el mercado de alimentos, productos para el cuidado personal y el hogar, nutrición animal, productos farmacéuticos, dispositivos médicos y bioplásticos. En 2020, Corbion generó ventas anuales de 986.5 millones de euros y tuvo una fuerza de trabajo de 2267 puestos de tiempo completo. Corbion cotiza en Euronext Amsterdam. Para más información: [www.corbion.com](https://www.corbion.com).

© Copyright 2022 Corbion. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación podrá ser copiada, descargada, reproducida, almacenada en un sistema de recuperación ni transmitida de ninguna forma por ningún medio, electrónico, mecánico, fotocopiado, grabado o de otro modo, sin la autorización del editor. No se hace ninguna representación ni garantía respecto a la veracidad de los datos, información u opiniones contenidas en este documento o respecto a su idoneidad para cualquier propósito, condición o aplicación. No se puede confiar en ninguno de los datos, información u opiniones en este documento para ningún propósito o razón. Corbion se exime de cualquier responsabilidad, daños, pérdidas u otras consecuencias sufridas o incurridas en relación con el uso de los datos, la información o las opiniones contenidas en este documento. Asimismo, nada de lo contenido en este documento se deberá interpretar como una recomendación de uso de cualquier producto en conflicto con las patentes existentes que cubran cualquier material o su uso.