



Corbion
Keep creating

Soluciones de fermentación

Aprovechando el poder de preservación de la naturaleza



- ▶ Entrega confiable de seguridad alimentaria y vida útil
- ▶ Mayores rendimientos de cocción, mayor capacidad de rebanado y disminución de la purga
- ▶ Opciones reducidas en sodio
- ▶ Aplicaciones de carne y carne alternativa cocidas, frescas y con vida de anaquel estable

Durante más de 90 años, Corbion ha sido una fuerza innovadora en la conservación de la carne y seguridad alimentaria. Pero proporcionar un control efectivo de patógenos es solo nuestro punto de partida. Las soluciones y el soporte que ofrecemos a nuestros clientes, ayudan a crear todos los atributos esenciales para una experiencia alimentaria de calidad y el rendimiento del producto en una amplia variedad de aplicaciones de proteínas, que incluyen:

- Mejora de sabor y textura.
- Extensión de la vida útil, prolongando el color y el aroma frescos.
- Formulaciones que permiten un etiquetado amigable para el consumidor.
- Reducción de sodio sin pérdida de sabor.
- Mejorar la eficiencia de procesamiento.
- Estabilidad microbiana en formulaciones de alta humedad.
- Control de purga del producto.
- Modelado predictivo para agilizar el desarrollo de nuevos productos.

Fermentos Verdad®

Los consumidores están prestando más atención a los ingredientes y etiquetas de los alimentos, en busca de ingredientes más simples y reconocibles al tomar decisiones de compra.

¿Por qué Corbion?

- ▶ **Proveedor de soluciones y socio de innovación. 90 años de experiencia en preservación y seguridad alimentaria.**
- ▶ **Socio global con laboratorios de aplicaciones y fábricas de producción en todo el mundo.**
- ▶ **Firme comprensión de las tendencias de consumo globales.**
- ▶ **Compromiso con la innovación de soluciones de ingredientes sostenibles.**

Nuestro portafolio de Fermentos Verdad® permite un etiquetado simple como azúcar cultivado, azúcar de maíz cultivado o vinagre, lo que ayuda a satisfacer las necesidades de los consumidores.

La adición de fermentos a los alimentos produce beneficios, incluyendo realzar el sabor, mejorando la textura y el aumento de la estabilidad microbiológica. Nuestros fermentos especializados se desarrollan específicamente para productos cárnicos y avícolas listos para comer, como salchichas, jamón ahumado, pechuga de pavo y rosbif.

La **Figura 1** muestra el efecto de nuestro Verdad® Powder N450 con bajo contenido de sodio, que se puede etiquetar como vinagre y sal marina, en el recuento aeróbico en placa de salchichas de oporto y de res frescas. La Figura 1 muestra el efecto de nuestro Verdad® Powder N450 con bajo contenido de sodio, que se puede etiquetar como vinagre y sal marina, en el recuento aeróbico en placa de salchichas de oporto y de res frescas. La adición de Verdad Powder N450 resultó en 24 días de vida útil en comparación con el control de 15 días.

Corbion ofrece opciones de vinagre con bajo contenido de sodio — **Verdad Opti Powder N450 and Verdad Opti Powder N460** — que se pueden etiquetar como vinagre y sal marina.

La **Figura 2** ayuda a ilustrar que los fermentos brindan beneficios versátiles a los productos. Aquí, vemos que Verdad Ferments, Verdad N64, puede mejorar el perfil de sabor del producto, agregando sabores dulces, caldosos y carnosos a un producto cárnico terminado.

Figura 1 Recuento aeróbico en placa de salchichas frescas de cerdo y ternera a 4°C

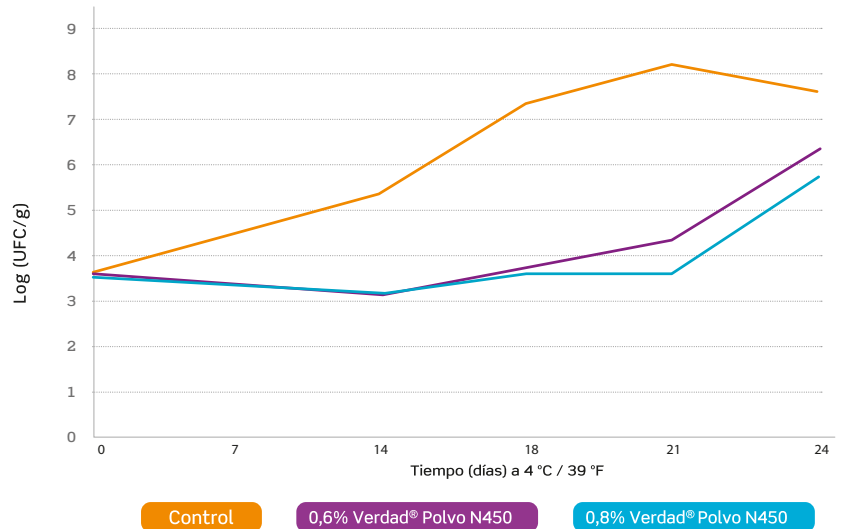
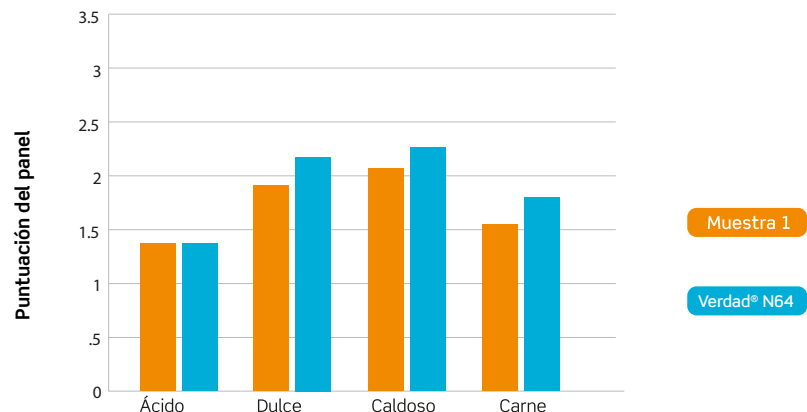


Figura 2:



En Corbion, creemos que las asociaciones con los clientes y los productos excelentes son la clave del éxito. Las herramientas de Corbion, la experiencia en formulación y la amplia cartera de ingredientes probados, pueden ayudar a inspirar la innovación y optimizar su negocio. Descubra cómo **Verdad Ferments** puede ayudar a sus productos a lograr más.

Nuestro equipo trabaja con nuestros clientes para proporcionar: Soporte de aplicaciones • Consejos para la formulación • Desarrollo de productos • Estudios de microbiología • Modelado predictivo

Interesado en las soluciones de Corbion: Visite corbion.com/meatandpoultry Solicite una muestra gratuita: Visite corbion.com/samples
Soporte técnico: Visite corbion.com/contact  Póngase en contacto con Corbion 800-669-4092

Corbion es líder de mercado mundial en ácido láctico y sus derivados y proveedora líder de emulsionantes, mezclas de enzimas funcionales, minerales, vitaminas e ingredientes de algas. Utilizamos nuestro conocimiento único en fermentación y otros procesos para proporcionar soluciones sostenibles para la conservación y producción de alimentos, la salud y nuestro planeta. Durante más de 100 años, hemos sido inflexibles en nuestro compromiso con seguridad, calidad, innovación y rendimiento. Basándonos en nuestro profundo conocimiento de aplicaciones y productos, trabajamos junto con los consumidores para hacer que nuestras tecnologías de punta funcionen para ellos. Nuestras soluciones ayudan a diferenciar productos en mercados como alimentos, cuidado personal y del hogar, nutrición animal, productos farmacéuticos, dispositivos médicos y bioplásticos. En 2020, Corbion generó ventas anuales de 986,5 millones de euros y contaba con una fuerza de trabajo de 2.250 FTE. Corbion figura en la lista de Euronext Amsterdã. Para más información: www.corbion.com

© 2021 Corbion. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser copiada, descargada, reproducida, almacenada en un sistema de recuperación o transmitida de todos modos por cualquier medio, electrónico, mecánico, fotocopiado, grabado o de otra manera, sin el permiso del editor. No se hace ninguna declaración o garantía en cuanto a la veracidad de los datos, informaciones u opiniones contenidas aquí o en cuanto a su adecuación para cualquier propósito, condición o aplicación. Ninguno de los datos, informaciones u opiniones aquí contenidos podrá ser considerado para ningún propósito o motivo. Corbion se exime de cualquier responsabilidad, daños, pérdidas u otras consecuencias sufridas o incurridas en relación con el uso de los datos, información u opiniones aquí contenidas. Además, nada de lo contenido aquí debe interpretarse como una recomendación de uso de cualquier producto en conflicto con las patentes existentes que cubren cualquier material o su uso.