

Verdad® N5 / Verdad® Powder N6

Elección Natural para el control de la *Listeria*



Etiquetado natural



Inhibición del Crecimiento de la *Listeria*



Prolonga la vida útil



Disponible en formulación en polvo

Acerca de Verdad N5 y Powder N6

Verdad® N5 y Verdad® Powder N6 son ingredientes naturales desarrollados para usarse en carnes y aves naturales. Son ingredientes que, al ser amigables con la etiqueta, mantienen la seguridad de los alimentos al inhibir el crecimiento de microorganismos dañinos y de una amplia gama de bacterias que pueden causar que los alimentos se echen a perder.

Etiquetado natural

Etiquetados como vinagre, Verdad N5 y Verdad Powder N6 se producen mediante la fermentación de maíz o azúcar de caña con cultivos alimentarios específicamente seleccionados. Verdad N5 está aprobado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) para ser usado en carne etiquetada como “natural”. Puede darle un suave toque de sabor a vinagre a los productos cárnicos.

Inhibición del crecimiento de la listeria

El vinagre es una fuente rica de ácido acético y también es muy bien conocido inhibidor de microbios y patógenos. En carnes listas para comer (RTE, por sus siglas en inglés), el ingrediente Verdad N5 y Verdad Powder N6 se pueden usar para mejorar la seguridad al inhibir el crecimiento de *Listeria* durante más de 100 días.

Prolonga la vida útil

Verdad N5 y Verdad Powder N6 inhiben una amplia gama de organismos que causan deterioro, aumentando la vida útil en carnes frescas. En aves de corral frescas, Verdad N5 y Verdad Powder N6 pueden duplicarla vida útil.

Formulación en polvo para facilitar su uso

Verdad Powder N6 proporciona el mismo efecto que Verdad N5 con una reducción del nivel de uso de hasta un 75%. Los Productos en polvo son menos costosos de transportar y almacenar y, a menudo, tienen otras ventajas en la producción.

Expected addition level in a cured ham formulation

Verdad N5	Verdad Powder N6
1.5%	0.4%
2.0%	0.6%
2.5%	0.8%



Verdad® N5 / Verdad® Powder N6

Elección Natural para el control de la *Listeria*

Prolonga la vida útil

Figura 1 se muestran los resultados de un estudio que mide la influencia del ingrediente Verdad N5 en el recuento total de placas en pechuga de pollo. La pechuga de pollo se volcó al vacío con una solución de salmuera (13%) que contenía sal, agua y Verdad N5. La adición del ingrediente Verdad N5 prolongó la vida útil a más del doble en comparación con el control.

Modelo de control de listeria 2012

Corbion Purac ofrece una Herramienta Única: El modelo de control de *Listeria* 2012. Es ajustable para ocho características alimentarias y permite predecir el efecto del ingrediente Verdad N5 y Powder N6 en los productos cárnicos. El crecimiento previsto se basa en estudios de desafío contra *Listeria* específicamente diseñados y validados. El modelo representa las predicciones de dos maneras:

- ▶ La Línea del 95%; Se Espera que el 95% de todo el crecimiento sea más lento que esta línea.
- ▶ La Línea de “mejor ajuste”; sería el resultado más probable para el crecimiento.

Figura 2 muestra el crecimiento previsto de *Listeria* en una formulación típica de jamón curado. Los parámetros del producto utilizados se muestran en la tabla. Se espera que el producto de control permanezca por debajo de 1 unidad logarítmica de crecimiento durante al menos 29 días (línea del 95%). Se espera que la adición de 2.1% de Verdad N5 o 0.65% de Verdad Powder N6 alcance 1 unidad logarítmica de crecimiento durante al menos 100 días (Línea del 95%).

Recuento total de placas en pechugas de pollo frescas

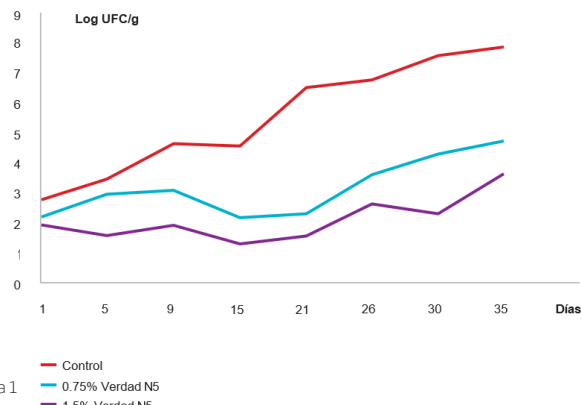


Figura 1

Crecimiento de listeria en jamón curado de forma natural

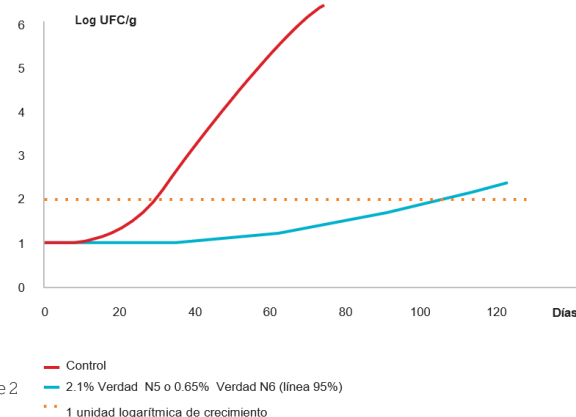


Figure 2

	Verdad N5	Verdad Powder N6
Forma	Líquido	Polvo
Etiquetado	Vinagre	Vinagre
Nivel de uso objetivo	1.5-2.5%	0.25-0.75%
Impacto de sodio en el producto	Ninguno	Menor

Parámetros del Jamón Curado	
Nivel de humedad	70%
Sal	2.1%
pH	6.3
aW	0.972
Verdad N5	2.1%
Verdad Powder N6	0.65%



Solicite su muestra gratis

Le enviamos muestras e instrucciones de uso detalladas, hasta la puerta de su casa.
corbion.com/samples



Soporte para muestras

Con instalaciones de I+D en cada continente, siempre estamos cerca para ayudarle con el desarrollo de su aplicación.
corbion.com/contact

¿Está interesado en nuestras soluciones? Visítenos en corbion.com/labelfriendly

Con más de 80 años de experiencia en fermentación y el uso de materias primas naturales para producir ingredientes excepcionales para alimentos y bebidas, Corbion Purac cuenta con una amplia experiencia en el mundo de los ingredientes alimentarios biobasados. Corbion es líder de mercado a nivel global en ácido láctico, derivados del ácido láctico y lactidas, y es una empresa líder en mezclas funcionales que contienen enzimas, emulsionantes, minerales y vitaminas. Corbion opera 10 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.

© Copyright 2020 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 contenidas 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 contenidas 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 contenidas. 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.

