



**Corbion**  
Keep creating

# Vinagres Verdad®

Aprovechando el poder de preservación de la naturaleza



- ▶ Opciones reducidas en sodio
- ▶ Excelente control de *Listeria*
- ▶ Inhibición de bacterias degenerantes
- ▶ Formatos líquido y en polvo

Sencillo, seguro y delicioso - estas son las cualidades que los consumidores buscan cada vez más en los productos de carne y aves. Su etiqueta de ingredientes les indica cómo usted entiende su deseo por alimentos hechos con ingredientes familiares, y la experiencia gastronómica que ofrece da forma a su deseo de consumir su producto una y otra vez. Nuestras sólidas soluciones de conservación, basadas en procesos naturales, pueden ayudarlo a responder a todas esas necesidades de los consumidores.

El vinagre, producto del proceso natural de fermentación, es un ingrediente centenario utilizado por culturas de todo el mundo a lo largo de la historia. Este alimento básico de la cocina ayuda a mantener la seguridad de los alimentos al suprimir el crecimiento de patógenos, como la *Listeria monocytogenes*, y una amplia gama de bacterias de deterioro. La cartera de vinagres Verdad de Corbion ofrece a los procesadores una gama de vinagres líquidos y en polvo, incluidas opciones orgánicas y sin OGM, para cumplir con sus objetivos de formulación en una variedad de aplicaciones de carnes y aves.

## **Soluciones tamponadas preservan la seguridad, la frescura y la calidad**

El vinagre es una rica fuente de ácido acético, un conocido inhibidor de microbios y patógenos. En carnes listas para comer (RTE), se puede utilizar el Vinagre Verdad para aumentar la seguridad inhibiendo el crecimiento de *Listeria* durante más de 100 días.

## **¿Por qué Corbion?**

- ▶ 90 años de experiencia en conservación y seguridad alimentaria
- ▶ Soluciones de vinagre con bajo contenido de sodio
- ▶ Ingredientes de flujo libre para una fácil mezcla o integración

Las soluciones a base de vinagre Corbion también inhiben una amplia gama de organismos degenerantes, extendiendo la vida útil de la carne fresca, a menudo duplicando las expectativas de vida útil. Al tamponar nuestros vinagres, le ayudamos a preservar importantes cualidades organolépticas, al tiempo que protegemos sus productos contra las amenazas microbianas.

El taponamiento de nuestras soluciones para conseguir un pH lo más cercano posible al del sistema de la carne, ayuda a evitar cualquier efecto negativo que el vinagre pudiera tener sobre el sabor, la textura y el color del producto.

**Figura 1:** a la derecha se muestra el efecto de nuestra solución de vinagre líquido, Verdad N9, que, en este estudio de desafío, extiende la vida útil más allá de los 60 días inhibiendo el crecimiento de *Listeria monocytogenes* en un jamón cocido.

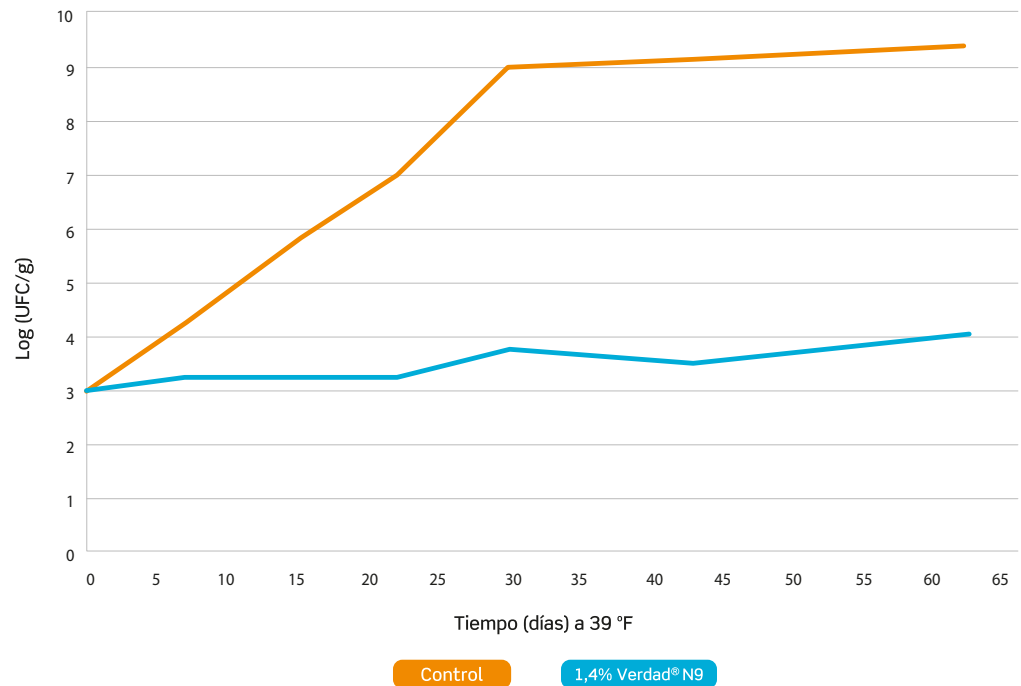


### Modelo de Control de *Listeria* Corbion

Esta herramienta en línea de modelado predictivo de crecimiento es ajustable para ocho características de alimentos y le permite predecir el efecto de las soluciones Corbion en sus productos.

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


Recuento de *Listeria monocytogenes* en jamón de cerdo cocido y curado naturalmente



Interesado en las soluciones de Corbion: Visite [corbion.com/meatandpoultry](https://corbion.com/meatandpoultry)

Soporte técnico: Visite [corbion.com/contact](https://corbion.com/contact)

Solicite una muestra gratuita: Visite [corbion.com/samples](https://corbion.com/samples)

 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](https://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.