



Corbion
Keep creating

Vinagres Verdad®

Aproveitando o poder de preservação da natureza



- ▶ Opções com baixo teor de sódio
- ▶ Excelente controle de *Listeria*
- ▶ Inibição de bactérias de deterioração
- ▶ Formatos líquido e em pó

Simple, seguro e delicioso – essas são as qualidades que os consumidores procuram cada vez mais nos produtos de carne e aves de hoje. O rótulo do ingrediente diz a eles como você entende o seu desejo por alimentos feitos com ingredientes familiares, e a experiência alimentar que você oferece molda o desejo deles de voltar ao seu produto repetidamente. Nossas soluções de preservação robustas baseadas em processos naturais podem ajudá-lo a responder a todas essas necessidades do consumidor.

O vinagre, produto do processo natural de fermentação, é um ingrediente centenário usado por culturas de todo o mundo ao longo da história. Este alimento básico ajuda a manter os alimentos seguros, suprimindo o crescimento de patógenos, como *Listeria monocytogenes* e uma ampla variedade de bactérias deteriorantes.

O portfólio de Vinagres Verdad da Corbion oferece aos processadores uma variedade de vinagres líquidos e em pó, incluindo opções não transgênicas e orgânicas, para atender às suas metas de formulação em uma variedade de aplicações de carnes e aves.

Soluções tamponadas preservam a segurança, frescor e qualidade

O vinagre é uma rica fonte de ácido acético, um conhecido inibidor de micróbios e patógenos. Em carnes prontas para

Por que a Corbion?

- ▶ 90 anos de experiência em preservação e segurança alimentar
- ▶ Soluções de vinagre com baixo teor de sódio
- ▶ Ingredientes de fluxo livre para fácil mistura ou integração

consumo (RTE), os Vinagres Verdad podem ser usados para aumentar a segurança, inibindo o crescimento de *Listeria* por mais de 100 dias. As soluções à base de vinagre Corbion também inibem uma ampla gama de organismos deteriorantes, aumentando a vida útil da carne fresca, muitas vezes dobrando as expectativas de vida útil.

Ao tamponar nossos vinagres, ajudamos você a preservar importantes qualidades organolépticas enquanto protege seus produtos contra ameaças microbianas. O tamponamento de nossas soluções para atingir um pH o mais próximo possível do sistema de carne ajuda a evitar quaisquer efeitos negativos que o vinagre poderia ter no sabor, textura e cor do produto.

Figura 1: à direita, mostra o efeito de nossa solução de vinagre líquido, Verdad N9, que, neste estudo de desafio, estende a vida útil além de 60 dias, inibindo o crescimento de *Listeria monocytogenes* em um presunto cozido.

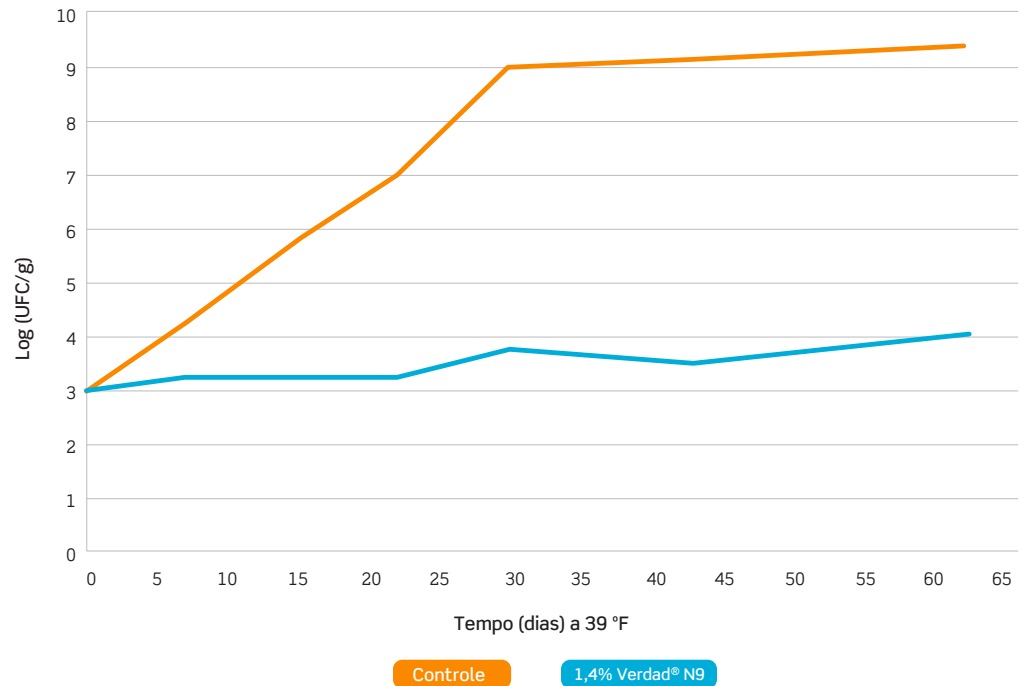


Modelo de Controle de *Listeria* Corbion

Esta ferramenta online de modelagem preditiva de crescimento é ajustável para oito características de alimentos e permite que você preveja o efeito das soluções Corbion em seus produtos.

corbion.com/CLCM

Contagem de *Listeria monocytogenes* em presunto de porco cozido e curado naturalmente



Interessado nas soluções da Corbion: Visite corbion.com/meatandpoultry

Suporte técnico: Visite corbion.com/contact

Solicite uma amostra grátis: Visite corbion.com/samples

Entre em contato com a Corbion: 800-669-4092

A Corbion é líder de mercado global em ácido láctico e seus derivados e fornecedora líder de emulsificantes, misturas de enzimas funcionais, minerais, vitaminas e ingredientes de algas. Usamos nosso conhecimento único em fermentação e outros processos a fim de fornecer soluções sustentáveis para a preservação de alimentos e produção de alimentos, saúde e nosso planeta. Por mais de 100 anos, temos sido intransigentes em nosso compromisso com segurança, qualidade, inovação e desempenho. Com base em nosso profundo conhecimento de aplicações e produtos, trabalhamos lado a lado com os consumidores para fazer com que nossas tecnologias de ponta funcionem para eles. Nossas soluções ajudam a diferenciar produtos em mercados como alimentos, cuidados pessoais e domésticos, nutrição animal, produtos farmacêuticos, dispositivos médicos e bioplásticos. Em 2020, a Corbion gerou vendas anuais de € 986,5 milhões e teve uma força de trabalho de 2.250 FTE. A Corbion está listada na Euronext Amsterdam. Para mais informações: www.corbion.com

© 2021 Corbion. Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser copiada, baixada, reproduzida, armazenada em um sistema de recuperação ou transmitida de qualquer forma por qualquer meio, eletrônico, mecânico, fotocopiado, gravado ou outro, sem permissão do editor. Nenhuma declaração ou garantia é feita quanto à veracidade de quaisquer dados, informações ou opiniões aqui contidas ou quanto a sua adequação para qualquer finalidade, condição ou aplicação. Nenhum dos dados, informações ou opiniões aqui contidas podem ser considerados para qualquer propósito ou razão. A Corbion se isenta de qualquer responsabilidade, danos, perdas ou outras consequências sofridas ou incorridas em relação ao uso dos dados, informações ou opiniões aqui contidas. Além disso, nada aqui contido deve ser interpretado como uma recomendação de uso de quaisquer produtos em conflito com as patentes existentes que abrangem qualquer material ou seu uso.