



Corbion
Keep creating

Soluções de proteína à base de plantas

Abordando a segurança alimentar e a vida útil



As soluções de extensão da vida útil da Corbion podem contribuir com:

- ▶ Deterioração e controle patogênico
- ▶ Sabor e textura
- ▶ Redução de sódio

Mantendo o ritmo com uma oportunidade de rápido crescimento

À medida que as alternativas de carne à base de plantas cresceram em popularidade e a categoria amadureceu, a complexidade da cadeia de suprimentos e a expansão para novos formatos aumentaram os desafios dos fabricantes em alcançar a vida útil e a qualidade adequadas do produto. As proteínas alternativas normalmente têm valores de pH mais altos do que a proteína da carne, o que torna esses produtos mais suscetíveis ao rápido crescimento microbiano e ameaças patogênicas como *Listeria monocytogenes*.

Arsenal de segurança e vida útil

Seja qual for a composição do seu produto proteico à base de plantas, nosso portfólio de ingredientes versátil e robusto pode ajudá-lo a atingir suas metas de frescor e segurança alimentar. A pesquisa da Corbion para caracterizar vários produtos de proteína à base de plantas demonstrou que muitas soluções originalmente criadas para aplicações de carne demonstram valor e eficácia em análogos de carne à base de plantas, abordando vários fatores que afetam a segurança e o frescor dos alimentos.

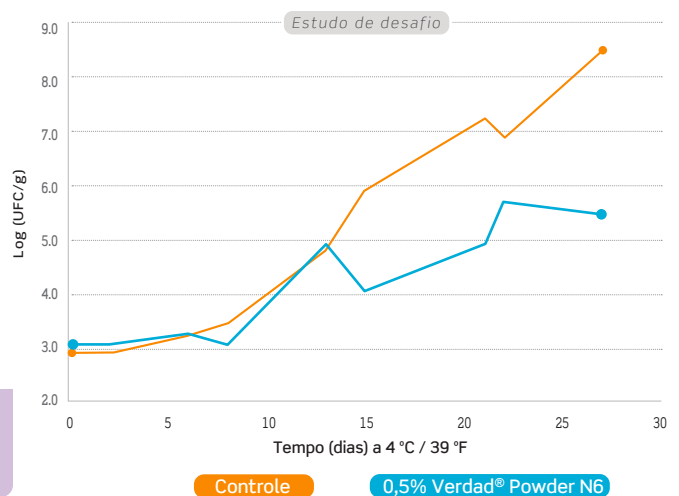
Por exemplo, como em aplicações de carne, o uso de um ingrediente de lactato serve para diminuir a atividade de água em produtos à base de plantas, inibindo assim organismos deteriorantes, como bactérias do ácido lático (LAB) e patógenos como *Listeria*.

Vida útil estendida em um nugget de frango vegetariano de 15 para 26 mais dias usando solução de vinagre Verdade® Pó N6.

Por que a Corbion?

- ▶ Provedora de soluções e parceira de inovação
- ▶ 90 anos de experiência em preservação e segurança alimentar
- ▶ Player global com laboratórios de aplicação e instalações de produção em todo o mundo
- ▶ Compreensão sólida das tendências globais de consumo
- ▶ Compreensão sólida das tendências globais de consumo

Contagens de bactérias de ácido lático de nugget de frango vegetariano



Equilibrando sódio, sabor e textura

Alcançar sabores e texturas semelhantes à carne em análogos de carne à base de plantas – um desafio crítico para o sucesso nesta categoria – muitas vezes pode resultar em alto teor de sódio. A Corbion oferece soluções que contribuem com pouco ou nenhum sódio, ao mesmo tempo que proporcionam um sabor agradavelmente salgado. Essas soluções também aprimoram os atributos de sabor salgado, transmitindo notas de especiarias que atendem às expectativas de sabor dos consumidores.

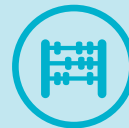
Nossas soluções também levam em conta a importância de texturas desejáveis em uma variedade de carnes alternativas à base de plantas, emulando a maciez e suculência que os consumidores apreciam em produtos à base de carne de origem animal. Ao permitir que os processadores mantenham o pH do produto em uma faixa ideal, podemos ajudá-los a atingir esse objetivo em aplicações à base de massa.

Na Corbion acreditamos que parcerias com consumidores e ótimos produtos são a chave para o sucesso. As ferramentas da Corbion, a experiência em formulação e o amplo portfólio de ingredientes comprovados podem ajudar a inspirar inovação e otimizar seus negócios.

Descubra como **nossas Soluções Alimentares Sustentáveis** podem ajudar seus produtos a alcançar mais.

Nossa equipe trabalha com nossos consumidores para fornecer:

- ▶ Suporte a aplicações
- ▶ Conselhos de formulação
- ▶ Desenvolvimento de produtos
- ▶ Estudos de microbiologia
- ▶ Modelagem preditiva



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

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.