



Corbion
Keep creating

Soluções de fermentação

Aproveitando o poder de preservação da natureza



- ▶ Segurança alimentar confiável e entrega de vida útil
- ▶ Maiores rendimentos de cozimento, maior capacidade de fatiamento e diminuição da purga
- ▶ Opções com baixo teor de sódio
- ▶ Carnes cozidas, frescas e estáveis em prateleiras e aplicações de carnes alternativas

Por mais de 90 anos, a Corbion tem sido uma força inovadora em preservação de carne e segurança alimentar. Mas fornecer controle eficaz de patógenos é apenas o nosso ponto de partida. As soluções e o suporte que oferecemos ajudam nossos clientes a criar todos os atributos essenciais para uma experiência de alimentação de qualidade e desempenho do produto em uma ampla variedade de aplicações de proteínas, incluindo:

- Melhoria de sabor e textura
- Vida útil prolongada, prolongando a cor e o aroma frescos
- Formulações que permitem rotulagem amigável ao consumidor
- Redução de sódio sem perda de sabor
- Eficiência de processamento aprimorada
- Estabilidade microbiana em formulações de alta umidade
- Controle de purga do produto
- Modelagem preditiva para agilizar o desenvolvimento de novos produtos

Fermentos Verdad®

Os consumidores estão prestando mais atenção aos ingredientes e rótulos dos alimentos, buscando ingredientes mais simples e reconhecíveis ao tomar

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
- ▶ Compromisso com a inovação de soluções de ingredientes sustentáveis

decisões de compra. Nosso portfólio Verdad Ferment permite rotulagem simples como açúcar cultivado, açúcar de milho cultivado ou vinagre, o que ajuda a satisfazer as necessidades do consumidor.

A adição de fermentos aos alimentos produz benefícios, incluindo realçar o sabor, melhorar a textura e aumentar a estabilidade microbiana. Nossos fermentos especializados são desenvolvidos especificamente para carnes e aves prontas para consumo, salsichas, presunto, peito de peru e rosbfife.

A **Figura 1** mostra o efeito do nosso Verdad® Powder N450 com baixo teor de sódio, que pode ser rotulado como vinagre e sal marinho, na contagem de pratos aeróbicos de linguiças de porco e carne bovina frescas. A adição de Verdad Powder N450 resultou em 24 dias de vida útil a mais em comparação ao controle de 15 dias.

A Corbion oferece opções de vinagre com baixo teor de sódio — **Verdad Opti Powder N450** e **Verdad Opti Powder N460** — que podem ser rotuladas como vinagre e sal marinho.

A **Figura 2** ajuda a ilustrar que os fermentos conferem benefícios versáteis aos produtos. Aqui, vemos que Verdad Ferments, Verdad N64, pode melhorar o perfil de sabor do produto, adicionando sabores doces, úmidos e carnudos a um produto cárneo acabado.

Figura 1: Contagem de placas aeróbicas de linguiça de porco e bovina fresca a 4 °C

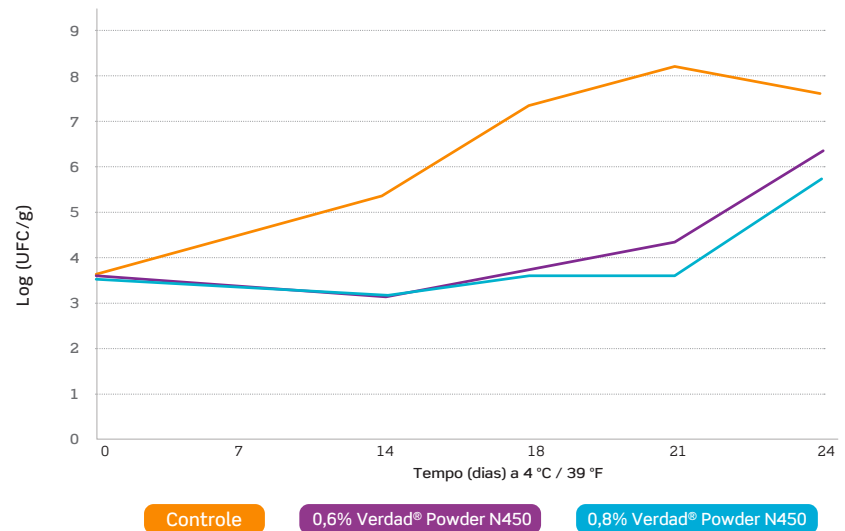
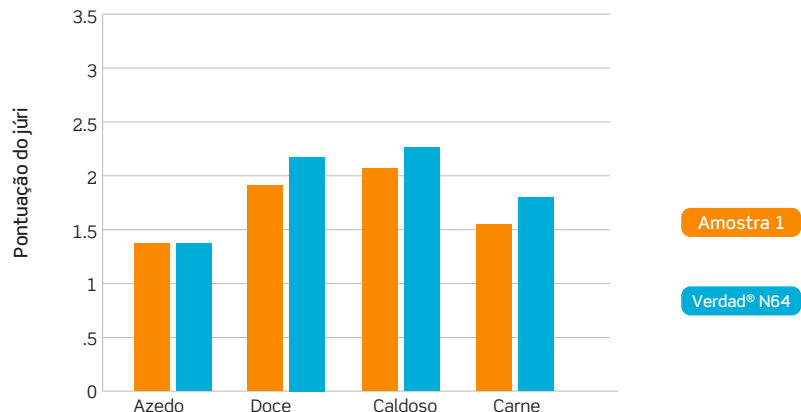


Figura 2: Perfil sensorial em rolo de peru cozido e não curado com Verdad N64



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 a **Verdad Ferments** pode ajudar seus produtos a alcançar mais.

Nossa equipe trabalha com nossos consumidores para fornecer: Suporte de aplicação • Orientação de formulação • Desenvolvimento de produto • Estudos de microbiologia • Modelagem preditiva

Interessado nas soluções da Corbion: Visite [corbion.com/meatandpoultry](https://www.corbion.com/meatandpoultry)
Suporte técnico: Visite [corbion.com/contact](https://www.corbion.com/contact)

Solicite uma amostra grátis: Visite [corbion.com/samples](https://www.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.