pH7 Food Technology

BLANQUEANTES Y CONSERVANTES

Blanquea el producto
y aumenta su vida útil

MANTIENE
LAS PROPIEDADES
ORGANOLÉPTICAS

BLANQUEANTES

VENTAJAS

- Inhiben el proceso de oxidación y ayudan a conseguir la blancura deseada.
- Previenen la pérdida de frescura y mantienen la apariencia y sabor natural.
- Evitan la aparición de coloraciones indeseadas.
- Eliminan cualquier sabor y olor extraño del producto.
- Tienen efecto bactericida mediante la reducción de la actividad microbiana.

PROPIEDADES

- Aditivos utilizados en tratamientos por inmersión e inyección.
- Productos de alta calidad para el tratamiento específico de cefalópodos y filetes de pescado.
- Se obtiene mejores resultados si se combina con un hidratante/texturizante.
- Tratamiento no agresivo.
- Formulaciones ajustadas a las legislaciones de los diversos países donde se aplican.

PRODUCTOS DE LA PESCA	SOLUCIONES PH7	FORMATO
Cefalópodos Filetes de pescado	Con / Sin Peróxido de Hidrógeno	Líquido

CONSERVANTES

VENTAJAS

- Mantiene las características organolépticas del pescado fresco mediante la inhibición de la flora bacteriana y de las reacciones enzimáticas que provocan su degradación.
- Mantienen la apariencia natural del pescado y evita la aparición de coloraciones indeseadas.
- Elimina cualquier sabor y olor extraño del producto.

PROPIEDADES

- Aditivos utilizados en tratamientos por inmersión y sprayado.
- Gama de productos diseñados para la conservación del pescado fresco entero.
- Formulaciones ajustadas a las legislaciones de los diversos países donde se aplican.

PRODUCTOS DE LA PESCA	SOLUCIONES PH7	FORMATO
Pescado entero Filetes de pescado	En base a lactato y ácido láctico En base a Benzoatos En base a Sorbatos y Benzoatos En base a Antioxidantes Clean Label	Líquido

CONSULTA A NUESTRO DEPARTAMENTO TÉCNICO COMERCIAL PARA OFRECERTE UNA SOLUCIÓN A MEDIDA DE TUS NECESIDADES

pH7 Food Technology

+34 931 122 447
+34 607 217 647
comercial@ph7foodtech.com | ph7foodtech.com

Área tecnológica de
Barcelonesa | Food Solutions