



Sinergiplus

Conservador

Conservador de amplio espectro que inhibe el crecimiento de hongos, levaduras y bacterias gracias a la sinergia que tiene con ácidos orgánicos dentro de su formulación.

De fácil manejo, no se recomienda usar en productos de panificación leudados con levadura ya que retarda la fermentación.

Se puede aplicar en procesos térmicos de alta temperatura, ya que la fórmula es termoestable.



Fácil aplicación



Usos

Para aumentar la **vida de anaquel** de bebidas, concentrados, purés, salsas, conservas, postres lácteos y no lácteos.

Por sus características de fórmula, puede potenciar las notas de sabor en los productos a conservar.

Ideal para **productos sin sodio**, lo que permite reducir este ion en las fórmulas y contribuir a la eliminación del sello de exceso de sodio.

La sinergia de sus componentes apoya la disminución del pH en las fórmulas donde se adicionen el inhibidor microbiano.

Su costo-beneficio supera cualquier producto similar en el mercado



Fácil mezclado con otros polvos

Presentación

Bolsa Kraft con bolsa interior de polietileno de **25 kg** de contenido neto.

Modo de empleo

Adicionar con los demás ingredientes de la fórmula, su mayor efectividad se da en pH bajos con una **dosis de 0.2%** máximo.



LIBRE de sodio



Conserplus
Conservador de diseño





Conserplus

Conservador de diseño recomendado para mayor efectividad en pH de 3.5 a 5.5

Previene hongos en los alimentos.

Mayor vida de anaquel. Ideal para masas fermentadas para pan, pastelería, rellenos, panquelería, galletería, salsas, productos de harina de trigo y quesos.

PRESENTACIÓN

Sacos de 25 kg

Caja con 20 bolsas de 440 g

CARACTERÍSTICAS

+ Polvo blanco

+ No interviene con los leudantes químicos

+ Certificado Kosher

BENEFICIOS

+ Efectivo para el desarrollo de hongos

+ Adaptabilidad en procesos

+ Reconocimiento como producto seguro y limpio

VALOR

+ Mayor vida de anaquel

+ Mayor calidad del producto terminado

+ Mayor aceptación

MODO DE EMPLEO Y DOSIFICACIÓN

Se añade con los demás polvos, al elaborar el producto.

Conoce la línea de Conserplus: Conserplus Extra, Conserplus Tortillero, Conserplus LA.

ALMACENAMIENTO

A temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.

CONSERPLUS	<ul style="list-style-type: none"> • pastelería y panquelería • rellenos • galletas • quesos • bebidas
CONSERPLUS TORTILLERO	<ul style="list-style-type: none"> • tortillas de harina de trigo o integrales
CONSERPLUS EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> • Sin Sodio • tortillas con pH alcalino (ajusta el pH)
CONSERPLUS LA	<ul style="list-style-type: none"> • Libre de Aluminio • Mismas aplicaciones que el tradicional



Carniplus K

Inhibidor de Diseño

Nutryplus



CARNIPLUS K

Inhibidor antimicrobiano **libre de sodio**, diseñado especialmente para cárnicos.

Cuenta con amplio espectro, es en forma de jarabe y es soluble al agua.

Inhibe hongos, levaduras y bacterias (*Salmonella*, *E. coli*, *L. monocytogenes* y *S. aureus*).

FUENTE: Evaluación del efecto antimicrobiano de Carniplus K® en medio de cultivo, jamón y carne cruda.

Arvizu Medrano S. UAQ-Nutryplus (2020).

PRESENTACIÓN

Porrones con 50 kg netos.

Tambores Metálicos con bolsa interior de polietileno con 200 kg netos.

A granel en pipas de acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS

+ Inhibidor de diseño

+ Jarabe

+ Sin aporte de Sodio

BENEFICIOS

+ Amplio espectro (Disminución de microorganismos patógenos)

+ Compatible con formulaciones y otros procesos y /o productos de conservación microbiana

+ Fácil adición

VALOR

+ Alimentos más seguros

+ Mejor control y uso de ingredientes

+ Alimentos más saludables

MODO DE EMPLEO

Se aplica Carniplus K® concentrado durante el mezclado de la masa para embutidos del producto a elaborar, o bien en solución para inmersión o esparcido de otro tipo de productos cárnicos.

Consultar a su Proveedor.

DOSIFICACIÓN

1.0% máximo por kg de producto.

Consultar NOM regulatoria del producto donde se aplica.

ALMACENAMIENTO

Conservar en envase cerrado, en ambiente fresco y seco.

