

2014

ND P&B
INVESTIGACION

PreserFood™/Meat + SterilFood™

IMBATIBLES en CARNES



CONTROL NATURAL DE LA VIDA MICROBIOLÓGICA SIN PRECEDENTES EN LA INDUSTRIA

La combinación de estos dos productos ha demostrado ser imbatible en los procesos de elaboración y producción de elaborados cárnicos, aportando una serie de ventajas y funciones sobre otros productos existentes y conocidos en el sector.

ND Pharma & Biotech

Septiembre, 2014.

SCIENCE YOU CAN TRUST

CLEAN LABEL
PRODUCTS

Estudios realizados por laboratorios y centros de control independientes* han confirmado que la combinación de estas dos innovaciones alimentarias de nuestra compañía, resultan imbatibles en la producción de cárnicos y elaborados a base de carne y otros ingredientes y/o aditivos, incluidas ciertas especias, frente a los testajes comparativos llevados a cabo en diferentes sistemas de elaboración y mezclas de ingredientes y/o aditivos de control, con una clara superioridad marcada por una diferencia importante a favor del uso de **SterilFood™** y **PreserFood™/Meat** en combinación.

En los estudios y pruebas realizadas se han analizado tres diferentes grupos clasificados en función de sus ingredientes frente al grupo de control y comparativamente entre los propios grupos con los resultados que se exponen a continuación.

El Primer grupo, formado por elaborados y preparados realizados con los conservantes

tradicionales. El Segundo grupo incorporó los conservantes tradicionales junto con **PreserFood™/MEAT** y con **SterilFood™** respectivamente y por separado y un Tercer grupo se elaboró con la incorporación de **SterilFood™** y **PreserFood™/Meat** en combinación pero en ausencia de cualquier otro aditivo o conservante químico convencional.

La reducción microbiológica del tercer grupo resultó ser la más impactante con una partida de 19.000.000 ufc/gr (TAC) exceptuando patógenos (Ausencia Total), hasta la final de 1.200.000 ufc/gr. (TAC) mientras que las demás combinaciones mostraron reducciones importantes con resultados ampliamente variables, pero en ningún caso tan espectaculares.

Sin duda un avance más en la procura de importantes mejoras dentro de la seguridad alimentaria de los productos cárnicos, la salud del consumidor y la reducción de químicos tóxicos dentro de la cadena alimentaria. Un paso adelante en nuestros objetivos y visión.

ND PHARMA & BIOTECH

www.ndpharmabiotech.com

*Estudios realizados por entidades independientes de ND Pharma & Biotech y Laboratorios Certificados de Control Microbiológico de la Industria Alimentaria en diferentes localizaciones de la península Ibérica. Los estudios referidos en la presente comunicación se encuentran depositados y certificados ante fedatario público y son intercambiables bajo ciertas condiciones. (Mutual NDA), etc. Resultados obtenidos en carnes y elaborados cárnicos frescos incluyendo especial y otros ingredientes de especial aporte microbiológico. Resultados obtenidos en diferentes fases de vida útil de producto y en producto sometido a variables y grados de incubación electiva y stress térmico y fisiológico.