

ND Pharma & Biotech Co.
INTABIOTECH sL

X-Fresh Solutions

by INTABIOTECH

Tratamientos Preventivos de la
Melanosis en Crustáceos.

Avance Tecnológico Innovación Alimentaria

”

As a **manufacturer** and **distributor of antimelanostics**, we offer highly effective products that prevent enzymatic and catalytic oxidation. With our **antimelanostic additives**, you can keep your catch in optimal condition even after long periods of freezing.

INTABIOTECH SL

”

Como **fabricante** y **distribuidor de antimelanósticos** ofrecemos productos altamente eficientes que consiguen evitar la oxidación enzimática y catalítica. Con nuestros **aditivos antimelanósticos** puedes conservar la captura en un óptimo estado incluso tras largos periodos de congelación..

Our Products

These **antimelanostic agents** (with and without sulfites) are ideal for the preservative treatment of melanosis inhibitors in all types of crustaceans.

They do not alter the organoleptic characteristics of the product, release any odor, or alter the organoleptic characteristics of the raw material. In the case of our sulfite-free solution, they do not contain any allergens.



Soluciones X-Fresh TM

Estos **agentes antimelanósticos** (con y sin sulfitos), son ideales para el tratamiento conservante inhibidor de la melanosis en todo tipo de crustáceos.

No modifica las características organolépticas del producto, no libera ningún olor y no modifica las características organolépticas de la materia prima, no libera olor y en el caso de nuestra solución sin sulfitos, no contiene ningún alérgeno.

Propiedades y Ventajas de la Reducción y/o Eliminación de Sulfitos...

Aditivos utilizados en tratamientos por inmersión o espolvoreo.

- Inhibe la enzima polifenol oxidasa que es la causante de la melanosis en crustáceos una vez que han sido capturados.
- Se recomienda hacer el tratamiento en el momento de la captura.
- Es de fácil aplicación, efectivo y seguro en un corto periodo de tiempo.
- Es ideal para el tratamiento 'in situ' de crustáceos a bordo o en tierra.
- Gran capacidad antioxidante y conservante.
- Puede utilizarse en todo tipo de Crustáceos – Langostinos, Gambas, Langostas, Cigalas...
- Formulaciones ajustadas a las legislaciones de los diversos países donde se aplican.

- Mejor valor. Más rentable que otros productos competidores.
- Mantiene el color y la textura originales, hasta 11 días en productos refrigerados y 24 meses en congelados, durante más tiempo que el metabisulfito de sodio, Q20 y la mayoría de los demás productos del mercado.
- No modifica las características de sabor de langostinos, camarones y crustáceos.
- Al contrario de otros productos sin sulfito, proporciona a la materia prima un brillo intenso, mantiene la intensidad del globo ocular y fortalece la parte blanda de los crustáceos.
- Efectivo % versátil. Se puede utilizar con todo tipo de crustáceos: camarones, langostinos, langostas, cangrejos, etc.
- Antioxidante. No alergénico. Seguro de manejar y usar. Si

Contacto

INTABIOTECH SL

Botiguers, 3, 46980, Paterna, Valencia, Spain

+34 881 092 720

intabiotech@intabiotech.com

www.intabiotech.com



Properties

- Additives used in immersion or sprinkle treatments.
- It inhibits the polyphenol oxidase enzyme, which causes melanosis in crustaceans once they have been captured.
- It is recommended to apply the treatment at the time of capture.
- It is easy to apply, effective and safe in a short period of time.
- It is ideal for the 'in situ' treatment of crustaceans on board or on land.
- Great antioxidant and preservative capacity.
- It can be used on all types of crustaceans – prawns, shrimp, lobsters, crayfish...
- Formulations adjusted to the legislation of the various countries where they are applied.

Advantages of Sulphite-Free Product

Sulfite-free

- Best value. More cost-effective than other competing products.
- Maintains original color and texture for up to 11 days in refrigerated products and 24 months in frozen products, longer than sodium metabisulfite, Q20, and most other products on the market.
- It does not alter the flavour characteristics of prawns, shrimp and crustaceans.
- Unlike other sulfite-free products, it gives raw materials an intense shine, maintains the intensity of the eyeball, and strengthens the soft part of crustaceans.
- Effective % versatile. Can be used with all types of crustaceans: shrimp, prawns, lobsters, crabs, etc.
- Antioxidant. Non-allergenic. Safe to handle and use. Odorless.



Advantages of Reduced-Sulphites

Very profitable.

- Maintains original color and texture longer than applying sodium metabisulfite alone.
- It does not alter the flavour characteristics of prawns, shrimp and crustaceans.
- Effective % versatile. Can be used with all types of crustaceans: shrimp, prawns, lobsters, crabs, etc.

