

ACETIPRO[#] Powder

Vinagre Tamponado en Polvo para
Elaboración de Ovoproductos y
Otros Alimentos

Documento técnico-comercial que presenta ACETIPRO[#] Powder, un innovador ingrediente en formato polvo desarrollado por INTABIOTECH como solución clean label para la conservación de ovoproductos y otras aplicaciones alimentarias. Este documento detalla sus principios de acción, beneficios tecnológicos, especificaciones técnicas y aplicaciones específicas, con énfasis en su sinergia con PreserFood[#] UOVO Original Formula para extender la vida útil y garantizar la seguridad microbiológica de los productos.



FORMATO EN POLVO SPRAY-DRIED

Soluble en agua, de flujo libre
y fácil dosificación en
entornos industriales.



FILOSOFÍA CLEAN LABEL

Alternativa natural a
conservantes artificiales,
respondiendo a las
demandas actuales del
consumidor.



SINERGIA FUNCIONAL

Eficacia optimizada en
combinación con
PreserFood[#] UOVO
Original Formula para
ovoproductos
pasteurizados.



EXTIENDE LA VIDA ÚTIL

Protección microbiológica
robusta que permite
alcanzar hasta 45 días
de vida útil en condiciones
de refrigeración estándar.



PRINCIPIO DE ACCIÓN

La eficacia de ACETIPRO[#] Powder se basa en tres mecanismos complementarios que aseguran la protección integral del alimento:



ACCIÓN ANTIMICROBIANA DIRECTA

El ácido acético y sus sales (acetatos) alteran la membrana celular microbiana, desnaturalizan proteínas esenciales e interfieren con sistemas enzimáticos vitales, siendo eficaces contra patógenos como *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli*.



SISTEMA TAMPONADO EQUILIBRADO

Mantiene un pH estable en el rango óptimo de 4,5-5,5, crucial en matrices alimentarias complejas. Resiste cambios bruscos de pH y preserva las propiedades funcionales del producto final.



SINERGIA FUNCIONAL POTENCIADA

En combinación con PreserFood[#] UOVO Original Formula, se potencia la acción de ambos ingredientes, estableciendo múltiples barreras que dificultan el desarrollo microbiano en diversas condiciones ambientales.

Esta triple acción garantiza una protección consistente y duradera durante toda la vida útil del producto.



BENEFICIOS TECNOLÓGICOS

ACETIPRO[#] Powder aporta ventajas técnicas y comerciales que lo posicionan como una solución de alto valor añadido:



ESTABILIDAD EXCEPCIONAL DEL PRODUCTO

Alta solubilidad que facilita la incorporación homogénea en matrices líquidas como ovoproductos. Protección consistente en todo el volumen del producto final.



EXTENSIÓN SIGNIFICATIVA DE VIDA ÚTIL

En aplicaciones con ovoproductos, ha demostrado capacidad para duplicar la caducidad bajo refrigeración estándar, alcanzando hasta 45 días de vida útil.



VERSATILIDAD DE APLICACIONES

Eficaz en carnes procesadas, quesos frescos, panificación, salsas, refrigeradas y preparados vegetales. Su polivalencia permite estandarizar sistemas de conservación entre diferentes líneas.



FÁCIL DOSIFICACIÓN

Excelente fluidez que permite dosificación precisa y automatizada, garantizando consistencia en la formulación.



LEGALIDAD Y SEGURIDAD

ACETIPRO[#] Powder es un producto alimentario de uso industrial, exento de inclusión en el Registro de Biocidas según la Directiva 98/8/CE (Artículo 1, Apartado 2, Secciones i) e j).

- ✓ **INGREDIENTES APROBADOS**
Ácido acético y acetatos autorizados para uso alimentario.
- ✓ **SIN RESIDUOS PELIGROSOS**
No deja residuos tóxicos en el producto final.
- ✓ **SEGURO PARA ANIMALES Y PERSONAS**
Producto inocuo en condiciones normales de uso.
- ✓ **CLEAN LABEL**
Sin aditivos artificiales ni alérgenos, respetuoso con el consumidor.



Seguridad, eficacia y cumplimiento normativo en una sola solución.

INTABIOTECH

En INTABIOTECH desarrollamos soluciones innovadoras y sostenibles para la industria alimentaria, basadas en ciencia, calidad y compromiso con la seguridad alimentaria.



INNOVACIÓN CIENTÍFICA

Investigación y desarrollo al servicio de la industria.



CALIDAD GARANTIZADA

Estándares internacionales en todos nuestros procesos.



COMPROMISO SOSTENIBLE

Soluciones responsables con el medio ambiente.

MÁS QUE CONSERVACIÓN NATURAL,
PROTECCIÓN INTELIGENTE



NATURAL
Y SEGURO



EFICAZ Y
PROBADO



SIN RESIDUOS
EN HUEVOS



RESPALDO
GLOBAL

ACETIPRO[#] Powder

Buffered Vinegar Powder for the Production of Egg Products and Other Foods

Technical-commercial document presenting ACETIPRO[#] Powder, an innovative powdered ingredient developed by INTABIOTECH as a clean-label solution for the preservation of egg products and other food applications. This document details its mode of action, technological benefits, technical specifications, and specific applications, with special emphasis on its synergy with PreserFood[#] UOVO Original Formula to extend shelf life and guarantee the microbiological safety of products.



SPRAY-DRIED POWDER FORMAT

Water-soluble, free-flowing, and easy to dose in industrial environments.



CLEAN LABEL PHILOSOPHY

A natural alternative to artificial preservatives, meeting today's consumer demands.



FUNCTIONAL SYNERGY

Optimized efficacy in combination with PreserFood[#] UOVO Original Formula for pasteurized egg products.



EXTENDS SHELF LIFE

Robust microbiological protection that can achieve up to 45 days of shelf life under standard refrigeration conditions.



MODE OF ACTION

The efficacy of ACETIPRO[#] Powder is based on three complementary mechanisms that ensure the integral protection of food:



DIRECT ANTIMICROBIAL ACTION

Acetic acid and its salts (acetates) alter the microbial cell membrane, denature essential proteins, and interfere with vital enzymatic systems, making them effective against pathogens such as *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, and *Escherichia coli*.



BALANCED BUFFERED SYSTEM

Maintains a stable pH in the optimal range of 4.5–5.5, crucial in food matrices with complexity. It resists abrupt pH changes and preserves the functional properties of the final product.



ENHANCED FUNCTIONAL SYNERGY

In combination with PreserFood[#] UOVO Original Formula, the action of both ingredients is enhanced, establishing multiple barriers that hinder microbial development under diverse environmental conditions.

This triple action guarantees consistent and long-lasting protection throughout the entire shelf life of the product.



TECHNOLOGICAL BENEFITS

ACETIPRO[#] Powder provides technical and commercial advantages that position it as a high value-added solution:



EXCEPTIONAL PRODUCT STABILITY

High solubility facilitates homogeneous incorporation into liquid matrices such as egg products. Consistent protection throughout the entire volume of the final product.



SIGNIFICANT SHELF-LIFE EXTENSION

In egg product applications, it has demonstrated the ability to double refrigerated shelf life, reaching up to 45 days.



VERSATILITY OF APPLICATIONS

Effective in processed meats, fresh cheeses, bakery products, refrigerated sauces, and vegetable-based preparations. Its versatility allows preservation systems to be standardized across different production lines.



EASY DOSING

Excellent flowability allows precise and automated dosing, ensuring consistency in the formulation.



LEGAL STATUS AND SAFETY

ACETIPRO[#] Powder is a food product for industrial use, exempt from inclusion in the Biocides Register according to Directive 98/8/EC (Article 1, Paragraph 2, Sections i and j).



APPROVED INGREDIENTS

Acetic acid and acetates authorized for food use.



NO HAZARDOUS RESIDUES

Leaves no toxic residues in the final product.



SAFE FOR ANIMALS AND PEOPLE

Harmless under normal conditions of use.



CLEAN LABEL

Free from artificial additives and allergens, consumer-friendly.



Safety, efficacy, and regulatory compliance in a single solution.

INTABIOTECH

At INTABIOTECH, we develop innovative and sustainable solutions for the food industry, based on science, quality, and commitment to food safety.



SCIENTIFIC INNOVATION

Research and development at the service of industry.



GUARANTEED QUALITY

International standards across all our processes.



SUSTAINABLE COMMITMENT

Responsible solutions for the environment.

MORE THAN NATURAL PRESERVATION,
INTELLIGENT PROTECTION



NATURAL AND SAFE



EFFECTIVE AND PROVEN



NO RESIDUES IN EGGS



GLOBAL BACKING

www.intabiotech.com