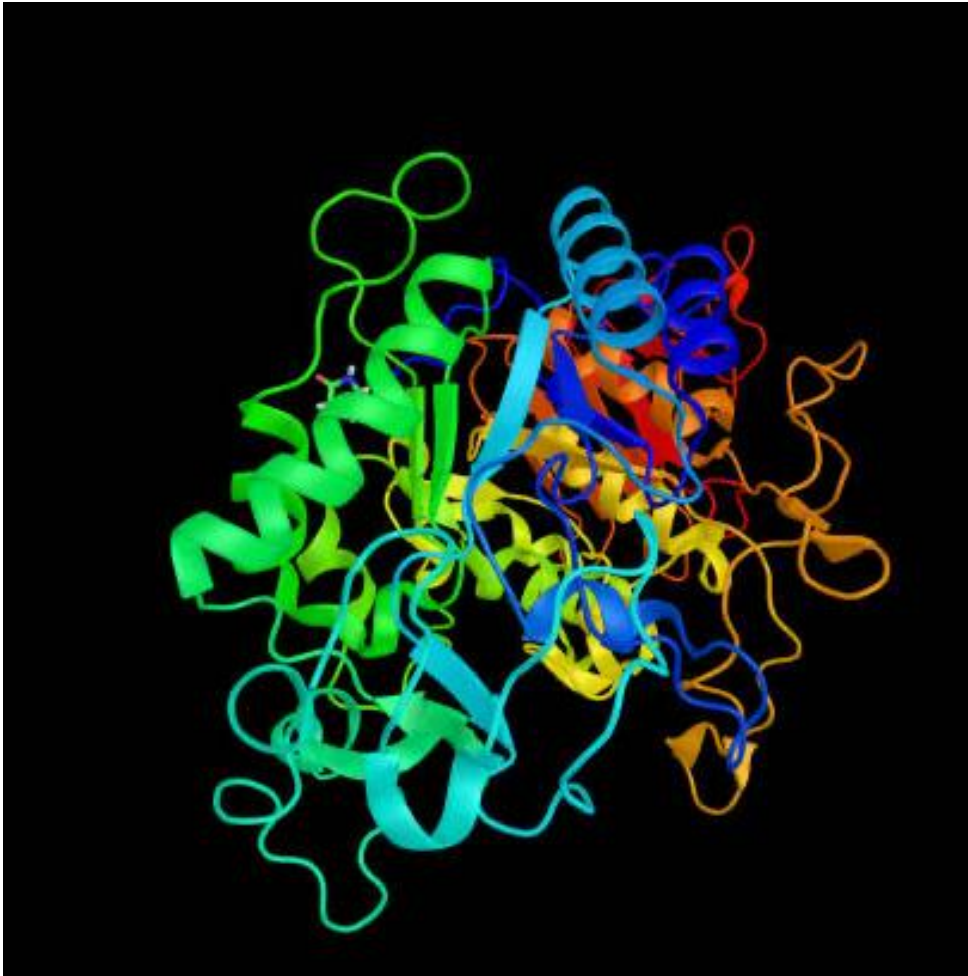


Lysomax™ / FG: Revolucionando la Conservación de Alimentos (Allergen-Free)

Innovaciones en
conservantes para la
industria alimentaria





Lysomax™ Not-from-Egg Lysozyme

- Descripción del producto
- Aplicaciones en la industria alimentaria
- Ventajas de Lysomax™ / FG
- Regulación y consideraciones legales
- Otros usos de la lisozima



Descripción del producto

Composición y presentación

Composición de Lysomax™ / FG

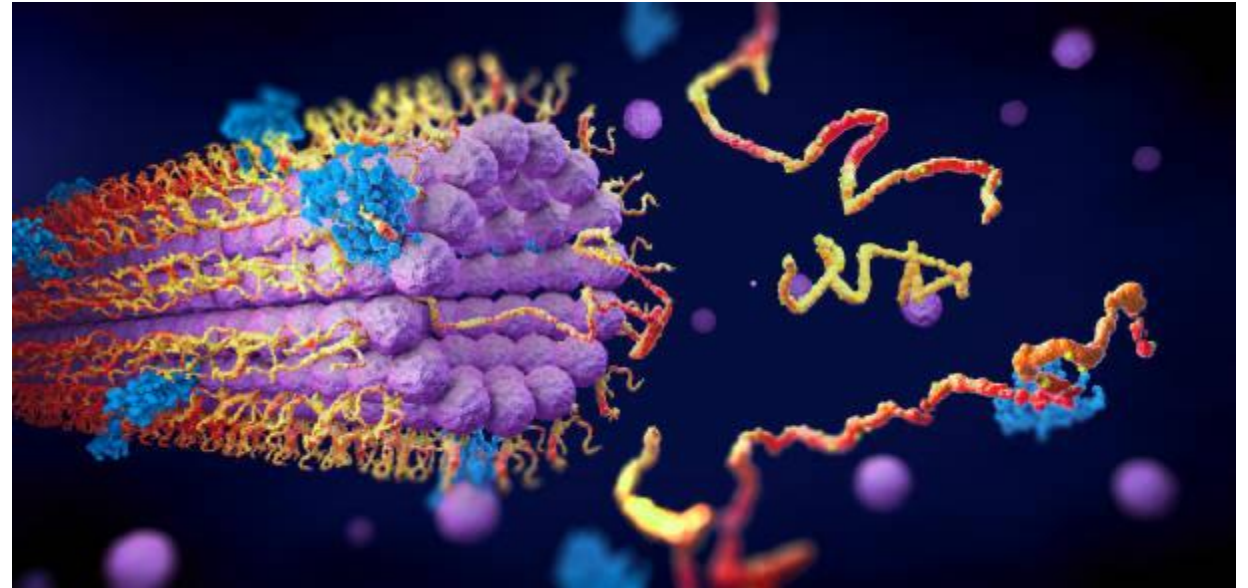
Lysomax™ / FG está compuesto por lisozima, una enzima natural que ayuda en la preservación de alimentos. La enzima presente en nuestro producto se produce como análogo por fermentación bacteriana, y no procede de huevo, por lo que carece de elementos alergénicos propios de estas otras lisozimas.

Integración en Procesos Alimentarios

Lysomax™ / FG se presenta en formas adecuadas para ser integradas en la producción alimentaria, garantizando la frescura e integridad de ciertos alimentos en los que se aplica.

Seguridad Alimentaria

La utilización de lisozima asegura que los alimentos se mantengan seguros para el consumo, prolongando su vida útil.



Propiedades antibacterianas

Actividad Antibacteriana

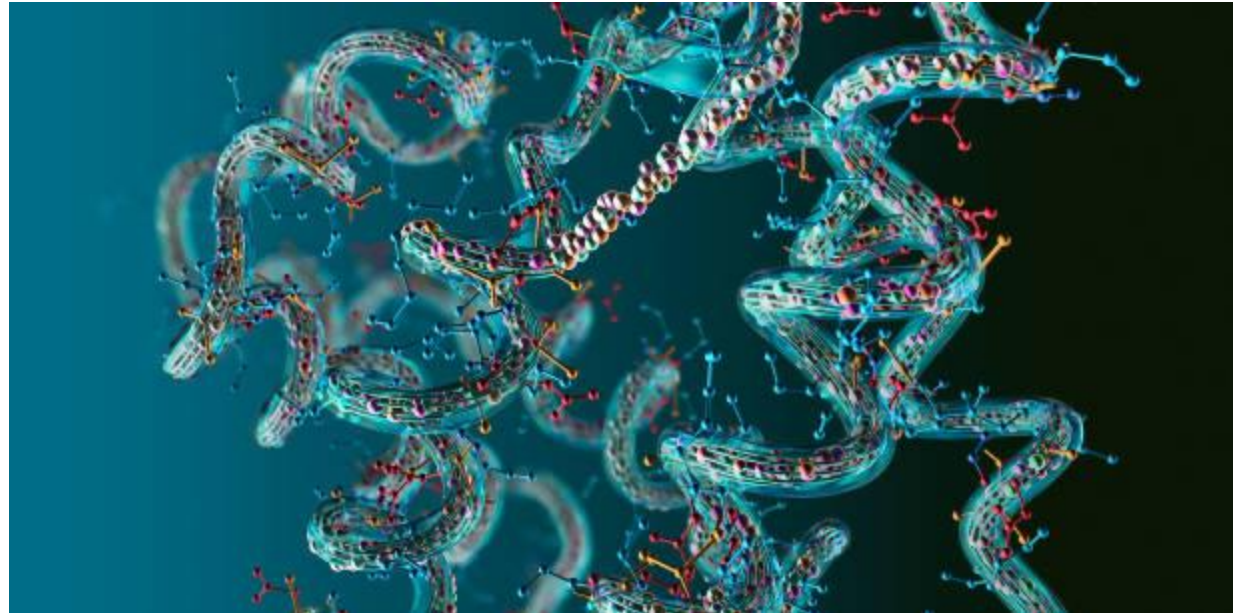
Lysomax™ / FG muestra una poderosa actividad antibacteriana que combate efectivamente diversas bacterias.

Descomposición de la Pared Celular

El producto actúa descomponiendo la pared celular de las bacterias, lo que interfiere con su crecimiento y reproducción.

Seguridad Alimentaria

La actividad antibacteriana de Lysomax™ / FG contribuye a mejorar la seguridad alimentaria al prevenir el crecimiento de patógenos.



Comparación con lisozima de huevo

Eficacia de Lysomax™ / FG

Lysomax™ / FG demuestra **mayor eficacia** en comparación con la lisozima de huevo en la conservación de alimentos.


Versatilidad en Aplicaciones

A diferencia de la lisozima de huevo, Lysomax™ / FG ofrece **versatilidad** para múltiples aplicaciones en el sector alimentario.

Propiedades Comparativas

Analizaremos cómo las propiedades de Lysomax™ / FG brindan **ventajas sobre la lisozima de huevo** en la conservación de ciertos alimentos sin los inconvenientes de consumo para la población sensible o alérgica.



The image features two rectangular bars of white soap, one in the foreground and one slightly behind it, both resting on a light-colored, textured rope mesh. The background is a soft, out-of-focus grey. The text is centered over the soap bars.

Aplicaciones en la industria alimentaria

Lysomax™ Not-from-Egg Lysozyme

Concentración de lisozima fermentada en polvo o preparado líquido. Para su uso en alimentos procesados como prolongador de la vida útil y protección contra el deterioro y las bacterias patógenas.

Causa descomposición de ambas familias Gram-Positivas y Gram-Negativas, y más concretamente de *Clostridium Tyrobutiricum*.

En comparación con la lisozima de huevo, Lysomax™ muestra un espectro más amplio de actividad y un mayor efecto antibacteriano, protegiendo la vida útil de los productos y satisface la demanda de los productores y consumidores de un producto no alergénico, especialmente en productos naturales.

Lysomax™ presenta un espectacular rendimiento de costo –en- uso en comparación con las lisozimas de origen de huevo.

- **Elaboración de quesos**
- **Vinificación**
- **Procesamiento de carne**

Es un agente de conservación de fuente natural, por lo tanto, antes de comprar o usar, consulte las regulaciones y la legislación de su país para asegurarse de que la lisozima esté aceptada y aprobada para su uso.





Elaboración de quesos

Control Microbiano

Lysomax™ / FG es esencial para controlar la flora microbiana en la producción de quesos, asegurando un producto seguro y de alta calidad.

Vida Útil Prolongada

Este conservante ayuda a prolongar la vida útil del queso, lo que reduce el desperdicio y mejora la sostenibilidad del producto.

Impacto en la Calidad

La incorporación de Lysomax™ / FG puede mejorar la calidad del queso, afectando positivamente su textura y sabor.

Elaboración de vinos



Prevención de Contaminación Bacteriana

Lysomax™ / FG es clave para prevenir la contaminación bacteriana durante la vinificación, asegurando un producto de calidad.



Mantenimiento de Sabor y Pureza

El uso de este conservante ayuda a mantener la pureza y el sabor del vino, crucial para la experiencia del consumidor.



Integración en el Proceso

Exploraremos cómo Lysomax™ / FG se integra eficazmente en el proceso de vinificación para mejorar la calidad del vino.

Procesamiento de carnes



Frescura del Producto

Lysomax™ / FG ayuda a prolongar la frescura en el procesamiento de carnes, asegurando un producto de alta calidad.



Seguridad Alimentaria

El uso de Lysomax™ / FG en el procesamiento de carnes disminuye el riesgo de deterioro y mejora la seguridad del producto.



Aplicaciones en Diferentes Carnes

Lysomax™ / FG se puede aplicar en diferentes tipos de carne, desde aves hasta res, optimizando la calidad.

A wooden board with various cheeses, nuts, and a small bowl of butter. The board is filled with an assortment of cheeses, including long sticks of white cheese, a wedge of blue cheese, and a small bowl of butter. There are also walnuts and dried orange segments scattered on the board. The background is a soft, out-of-focus green.

**Ventajas de
Lysomax™ / FG**

Extensión de la vida útil



Reducción del Desperdicio Alimentario

Al extender la vida útil de los alimentos, se reduce significativamente el desperdicio alimentario en la cadena de suministro.



Beneficio para los Productores

Los productores pueden ofrecer productos frescos durante más tiempo, mejorando sus ingresos y la satisfacción del cliente.



Aumento de la Sostenibilidad

La extensión de la vida útil de los alimentos contribuye a un enfoque más sostenible en la producción y consumo de alimentos.

Seguridad y no alergenidad

Bajo perfil de alergenidad

Lysomax™ / FG tiene un bajo perfil de alergenidad, lo que lo hace adecuado para diversas dietas.

Seguro para el consumo

Se considera que Lysomax™ / FG es seguro para el consumo, lo que beneficia a los consumidores conscientes de la salud.

Atractivo para consumidores

Lysomax™ / FG se presenta como una opción atractiva para aquellos que buscan productos saludables y seguros.



Rendimiento y costo-efectividad



Mejora de la Calidad

Lysomax™ / FG mejora significativamente la calidad de los productos, asegurando estándares más altos en la producción.



Rentabilidad a Largo Plazo

El uso de Lysomax™ / FG se traduce en ahorro a largo plazo, haciendo que la producción sea más económica.



Comparación con Otros Conservantes

Evaluar el uso de Lysomax™ / FG en comparación con otros conservantes revela ventajas económicas y de calidad.



**Regulación y
consideraciones
legales**

Normativas locales e internacionales



Regulaciones de Aditivos Alimentarios

Las regulaciones sobre aditivos alimentarios son cruciales y varían entre países y regiones, impactando el comercio internacional.



Normativas Específicas de Lysomax

Examinaremos las normativas que afectan específicamente a Lysomax™ / FG y su cumplimiento en diversos mercados.



Posicionamiento en el Mercado Global

Es importante entender cómo las regulaciones afectan la posición de Lysomax™ / FG en el mercado global de aditivos alimentarios.

Declaración y etiquetado del producto



Importancia del etiquetado

Un etiquetado adecuado es esencial para proporcionar información clara y precisa a los consumidores sobre el producto.

Requisitos de declaración

Los productores deben cumplir con requisitos específicos al declarar información sobre los productos para asegurar confianza del consumidor.

Lysomax™ es una lisozima libre de alérgenos, por lo que no contiene ningún ingrediente, trazas y/u otros componentes que puedan inducir reacciones alérgicas o reacciones mediadas por alérgenos después de la ingestión.

Como producción de fuentes bacterianas, este producto puede declararse como "lisozima no procedente de huevos, por lo que no contiene componentes de origen alérgico"

A menos que se especifique, debe declararse sólo como lisozima.



Consultas y aprobaciones necesarias

Importancia de las Consultas

Realizar consultas es fundamental para asegurar el cumplimiento de regulaciones y normativas antes de utilizar Lysomax™ / FG.

Proceso de Aprobación

Los productores deben seguir un proceso de aprobación meticuloso para cumplir con las normativas y garantizar un uso seguro.

Cumplimiento Normativo

Cumplir con todas las regulaciones pertinentes no solo es obligatorio, sino que también asegura la seguridad y eficacia del producto.

Otros usos de la lisozima



Suplementos para fórmulas infantiles

Propiedades antimicrobianas

La lisozima tiene propiedades antimicrobianas que ayudan a proteger la salud infantil al combatir patógenos en la fórmula.

Beneficios para la salud

El uso de lisozima en fórmulas infantiles puede mejorar la salud digestiva y el sistema inmunológico de los bebés.

Investigación sobre lisozima

Discutiremos la investigación que respalda el uso de lisozima en la nutrición infantil y sus efectos positivos.



Tratamientos gastrointestinales y dérmicos

Uso de la Lisozima

La lisozima se utiliza en alimentos y se investiga por sus propiedades antimicrobianas, importantes para la salud gastrointestinal y dérmica.

Tratamientos Gastrointestinales

Se investiga la lisozima como un tratamiento para infecciones en el tracto gastrointestinal, ayudando a restaurar la salud digestiva.

Tratamientos Dérmicos

La lisozima puede ser efectiva en el tratamiento de infecciones dérmicas, ofreciendo nuevas opciones en la dermatología.





Uso en la industria de bebidas orgánicas

Conservante Natural

La lisozima actúa como un conservante natural en las bebidas orgánicas, prolongando la frescura sin químicos sintéticos.

Crecimiento de Bebidas Orgánicas

La industria de bebidas orgánicas sigue creciendo, impulsada por la demanda de productos saludables y naturales.

Ejemplos de Uso

Examinaremos ejemplos específicos de lisozima en diferentes tipos de bebidas orgánicas.

Conclusión

Avance en Conservación de Alimentos

Lysomax™ / FG marca un importante desarrollo en la conservación de alimentos, mejorando la eficacia y la seguridad de los productos alimenticios.

Mejora de Calidad

La implementación de Lysomax™ / FG en la industria alimentaria contribuye a elevar la calidad de los productos, beneficiando tanto a productores como a consumidores.

Prácticas Sostenibles

Además de su eficacia, Lysomax™ / FG promueve prácticas más sostenibles en la producción y conservación de alimentos, apoyando un enfoque ecológico.



INTABIOTECH

Sobre Nosotros

en asociación con
ND Pharma & Biotech Co. (UK)



www.intabiotech.com
intabiotech@intabiotech.com

INTABIOTECH SL
C Botiguers, 3, 46980,
Parque empresarial Tàctica
Paterna, Valencia, España
+ (34) 881 092 720
+ (34) 613 812 425