

NUEVO

INTABIOTECH  
FOOD SAFETY INNOVATIONS

# TunaShield™ FSI Acqua

by IntaBiotech

## SISTEMA ANTIOXIDANTE MULTIBARRERA

Para miga de atún destinada  
a conserva.



PROTEGE  
COLOR



PRESERVA  
OMEGA-3



MEJORA  
OLOR Y SABOR



EXTIENDE  
VIDA ÚTIL



## MÁXIMA PROTECCIÓN. MÁXIMA CALIDAD. MÁXIMA RENTABILIDAD.

Diseñado para los retos reales de la industria conservera y para cumplir los estándares más exigentes de exportación.



### REDUCTOR ANTIOXIDANTE

Ácido ascórbico /  
ascorbato sódico  
(INTABIOX™). Reduce  
metmioglobina, corta  
radicales libres y  
protege color y grasa.



### SECUESTRANTE METÁLICO

Ácido cítrico / citratos.  
Quelación de hierro  
y cobre, control de pH  
y reducción de catálisis  
oxidativa.



### POLIFENOLES HIDROSOLUBLES

GreenShield™,  
extracto de té verde  
soluble. Protección  
frente a oxidación  
lipídica y proteica.



### POLIFENOLES DE OLIVA

OliveShield™.  
Antioxidación natural  
con sólida narrativa  
mediterránea y  
clean label.



### FRACCIÓN LIPÓFILA

CarnoShield™ /  
RosmarShield™.  
microdispersable.  
Control de rancidez  
en fase grasa.



### SISTEMA DE SOPORTE

Dextrosa, maltodextrina,  
sal o carrier alimentario  
neutro. Homogeneidad,  
dosificación precisa y  
estabilidad.

## BENEFICIOS QUE MARCAN LA DIFERENCIA



Protege el color  
Reduce formación de  
metmioglobina y  
oscurecimiento.



Preserva Omega-3  
Protege los ácidos grasos  
esenciales y el valor  
nutricional del atún.



Mejora olor y sabor  
Minimiza olores metálicos  
y rancios, manteniendo  
el perfil sensorial.



Extiende vida útil  
Mayor estabilidad durante  
almacenamiento y  
transporte.



Más rendimiento  
Menor merma, mejor  
aparición y más valor  
para tu producto.

## APLICACIÓN FLEXIBLE

DOS VÍAS. UN MISMO OBJETIVO:  
LA MÁXIMA PROTECCIÓN.



### BAÑO ANTIOXIDANTE FRÍO

- ✓ 1,0–1,5 % de TunaShield™ FSI Acqua
- ✓ 0,8–1,2 % de sal | 0–2 °C | pH 5,8–6,2
- ✓ 3–6 min de contacto
- ✓ Escurredo 2–5 min
- ✓ Envasado al vacío
- ✓ Congelación rápida ≤ -18 °C



### VACÍO / TUMBLER SUAVE

- ✓ Solución al 2,0–3,0 %
- ✓ Añadir 3–5 % sobre peso de miga
- ✓ Vacío parcial | 5–8 min
- ✓ Mezcla suave, sin formar pasta
- ✓ Envasado y congelación inmediata

## FORMATO PROFESIONAL

POLVO SOLUBLE O  
DISPERSABLE EN AGUA FRÍA.



CALIDAD QUE VIAJA.  
CONFIANZA QUE LLEGA.

TunaShield™ FSI Acqua  
protege tu atún desde el origen  
hasta la mesa del mundo.

INTABIOTECH  
FOOD SAFETY INNOVATIONS

intabiotech.com



NEW

**INTABIOTECH**  
FOOD SAFETY INNOVATIONS

# TunaShield™ FSI Acqua

by IntaBiotech

## MULTI-BARRIER ANTIOXIDANT SYSTEM

For tuna meat (flake) destined for canning and export.



PROTECTS  
COLOR



PRESERVES  
OMEGA-3



IMPROVES  
ODOR & FLAVOR



EXTENDS  
SHELF LIFE



## MAXIMUM PROTECTION. MAXIMUM QUALITY. MAXIMUM PROFITABILITY.

Engineered to solve the real challenges of the canning industry and to meet the most demanding export standards.



### ANTIOXIDANT REDUCER

Ascorbic acid / sodium ascorbate (INTABIOX™ platform). Reduces metmyoglobin, scavenges free radicals, and protects color and lipid fraction.



### METAL CHELATOR

Citric acid / citrates. Chelates iron and copper, controls pH, and reduces oxidative catalysis by trace metals.



### WATER-SOLUBLE POLYPHENOLS

GreenShield™, soluble green tea extract. Protects against lipid and protein oxidation and helps preserve natural color.



### OLIVE POLYPHENOLS

OliveShield™. Natural antioxidant with a Mediterranean profile and clean label appeal highly valued by canning manufacturers.



### LIPHILIC FRACTION

CarnoShield™ / RosmarShield™ in microdispersible form. Targets lipid rancidity—key in high-fat tuna meat.



### SUPPORT SYSTEM

Dextrose, maltodextrin, salt or neutral food-grade carrier. Ensures homogeneity, precise dosing and product stability.

## BENEFITS THAT MAKE A DIFFERENCE



Protects color  
Reduces formation of metmyoglobin and browning.



Preserves Omega-3  
Protects essential fatty acids and the nutritional value of tuna.



Improves odor & flavor  
Minimizes metallic odors and rancidity, improving sensory profile.



Extends shelf life  
Greater stability during storage and transport.



Higher performance  
Less waste, better appearance and higher value for your product.

## FLEXIBLE APPLICATION

TWO WAYS.  
ONE GOAL:  
MAXIMUM PROTECTION.



### OPTION A – COLD ANTIOXIDANT BATH

- ✓ 1.0–1.5 % TunaShield™ FSI Acqua
- ✓ 0.8–1.2 % salt
- ✓ Water + ice, 0–2 °C / pH 5.8–6.2
- ✓ Contact time: 3–6 min
- ✓ Draining: 2–5 min
- ✓ Vacuum packing or high-barrier bag
- ✓ Immediate quick freezing ≤ -18 °C (-25/-30 °C for long export)

### OPTION B – VACUUM / TUMBLER



- ✓ Solution at 2.0–3.0%
- ✓ Add 3–5% solution over meat weight
- ✓ Partial vacuum
- ✓ Mixing time: 5–8 min
- ✓ Gentle mixing, avoid overworking
- ✓ Vacuum packing and immediate freezing

## PROFESSIONAL FORMAT

WATER-SOLUBLE OR DISPERSIBLE POWDER.



QUALITY THAT TRAVELS.  
TRUST THAT DELIVERS.

TunaShield™ FSI Acqua protects tuna from its origin to the world's table.

**INTABIOTECH**  
FOOD SAFETY INNOVATIONS

intabiotech.com

