

● Composición

Composición: Sobrenadante **concentrado** de cultivo de lactococcus lactis sp. lactis y sus ácidos orgánicos correspondientes

● Acción funcional

Su funcionalidad está dada por la presencia de péptidos antimicrobianos los cuales actúan como inhibidores del desarrollo de bacterias contaminantes. Estos péptidos son derivados de la fermentación del cultivo de lactococcus lactis sp separados físicamente por centrifugación. Gracias a la combinación de péptidos antimicrobianos con ácidos endógenos es posible ampliar el espectro de inhibición al desarrollo de bacterias Gram + contaminantes (Listeria, Clostridium spp. bacillus spp, etc.) así como también ampliar el espectro hacia bacterias Gram - (e. coli, salmonella, etc.).

Ventajas en la utilización del biopreservador:

- *Producto altamente termoestable.
- *A niveles de pH ácido se ve fuertemente potenciada su acción.
- *Amplio espectro de acción (bacterias Gram + y Gram -).
- * Impacto sensorial nulo en el producto final (no altera las características del mismo).
- * Nulo impacto medioambiental, pues es completamente biodegradable.
- * 100 % seguro en la cadena alimentaria, pues a diferencia de los conservantes químicos, es producido en forma natural por microorganismos fermentativos endógenos de alimentos tradicionales.

Dosis de uso recomendadas:

En pasta de salchicha tipo Viena: del 0,200% al 0,500 % sobre pasta a procesar, agregándolo directamente en el proceso de emulsión.

En pasta de hamburguesas: del 0.200% al 0,500% sobre pasta a procesar, agregándolo directamente en el proceso de mezclado de ingredientes.

En pasta de chorizos frescos y salchichas parrilleras: del 0.200% al 0,500% sobre pasta a procesar, agregándolo directamente en el proceso de mezclado de ingredientes.

Superficie de salchichas: colocar en forma de spray sobre las superficies, previo a su envase primario, ya sea puro o en distintas diluciones acordadas con nuestro departamento técnico

Superficie de trabajo y carnes de vacuno, cerdo, pollo, pescado: Colocar en forma de spray sobre las superficies a tratar, luego de que se haya realizado la metodología de higienización prevista, ya sea puro o en distintas diluciones acordadas con nuestro departamento técnico

En salmueras para inyección: del 0,200% al 0,500% sobre producto terminado (carne + salmuera)

Estas dosificaciones son orientativas, las mismas pueden ser modificadas; recomendamos consultar siempre con nuestro departamento técnico.

Presentación:

Bidones plástico de 1, 5, 20 y 200 litros, conteniendo el producto listo para su uso.

Composición: Sobrenadante líquido, obtenido por el cultivo en medios de fermentación, a partir de Lactococcus lactis ssp lactis. en combinación con ácidos orgánicos endógenos con actividad antimicrobiana.

(Debido a que es un producto de origen natural su coloración puede variar en su intensidad dentro de la gama amarillo-ámbar sin que ello afecte la eficacia del mismo)

Biopreservador 3BC

Este es un producto de BERNESA S.A.C.I.® (R.N.E.: 020033707)

Administración y Ventas: C. Molina Arrotea 2151(B1832JLK) - Lomas de Zamora

Tel./Fax: (54) (11) 4282-4500/5161/6692

CARACTERISTICAS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO CGM 3 BC

DESCRIPCIÓN:

Sobrenadante líquido concentrado obtenido de la fermentación de *Lactococcus lactis* sp. lactis, con la adición de ácidos orgánicos endo-exógenos en concentración adecuada para uso alimenticio.

APLICACIONES:

Su uso principal es como conservante biológico biodegradable para productos alimenticios

Posee acción secundaria como acidulante y regulador de pH.

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS:

AEROBIOS MESOFILOS:	AUSENCIA
COLIFORMES TOTALES:	AUSENCIA
CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORES:	AUSENCIA
FLORA MICOTICA:	AUSENCIA
LEVADURAS:	AUSENCIA

PARAMETROS FÍSICO-QUÍMICOS:

FÍSICO:

COLOR: AMARILLO-AMBAR
ASPECTO: CRISTALINO.
OLOR: CARACTERÍSTICO.

QUÍMICO:

Rango de DENSIDAD (H₂O=1): 1.0 – 1.4 g/cm³ (método picnométrico)

Rango de pH: 1,8 - 2,9 (método potenciométrico)

Rango de VISCOSIDAD: 1.0 – 1.5 cps. (Viscosímetro Oswald)

Biopreservador 3BC

Este es un producto de BERNESA S.A.C.I.® (R.N.E.: 020033707)
Administración y Ventas: C. Molina Arrotea 2151(B1832JLK) - Lomas de Zamora
Tel./Fax: (54) (11) 4282-4500/5161/6692