

# Opti.Form® hace más

Potente conservación con soluciones de lactato



## Con Opti.Form, puede esperar:

- ▶ Entrega confiable de inocuidad de los alimentos y vida útil
- ▶ Mayores rendimientos por cocción, mayor rebanabilidad y menor purga

### Desafíos de la industria

Las soluciones Opti.Form de mezclas de lactato de sodio, lactato de potasio y diacetato de sodio ayudan a los productos cárnicos, avícolas y otros productos alimenticios a inhibir el crecimiento de *Listeria monocytogenes* y otros patógenos, brindando protección de inocuidad de los alimentos y prolongando la vida útil de los productos.

La cartera de soluciones Opti.Form está formulada para maximizar la eficacia antimicrobiana, al tiempo que tiene un impacto mínimo en el sabor, prolonga la vida útil y mejora el rendimiento, la purga y la textura de un producto terminado. Junto con una dinámica cartera de soluciones de ingredientes, usted puede aprovechar el modelo de control de *Listeria* de Corbion, que proporciona un modelo predictivo de su aplicación y lleva su producto al mercado antes de lo planeado.

### Su solución para prolongar la vida útil

La vida útil significa diferentes cosas en función de un producto y una aplicación determinados. Para Corbion, la vida útil significa proporcionar conservación a su producto para que siga siendo inocuo y adecuado para el consumo del consumidor. Existen muchos factores que pueden afectar la vida útil de los productos cárnicos y avícolas. El equipo técnico de Corbion le ayudará a proporcionar las soluciones adecuadas para sus necesidades de formulación.

[corbion.com/meatandpoultry](http://corbion.com/meatandpoultry)

### ¿Por qué Corbion?

- ▶ Proveedor de soluciones y socio de innovación
- ▶ 90 años de experiencia en conservación e inocuidad de los alimentos
- ▶ Actor global con laboratorios de aplicaciones e instalaciones de producción en todo el mundo
- ▶ Sólida comprensión de las tendencias globales de consumo
- ▶ Compromiso con la innovación de soluciones de ingredientes sustentables

### Soporte optimizado con Corbion

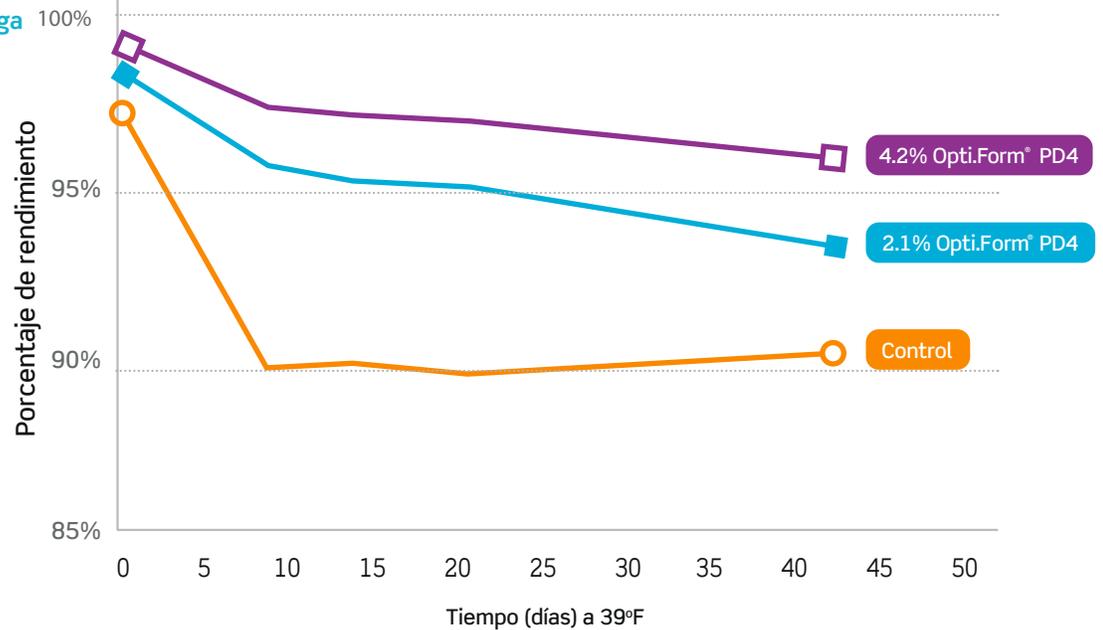
Corbion ha brindado una experiencia inigualable en conservación e inocuidad de los alimentos durante más de 90 años. Al brindarle una gama de herramientas técnicas y asistencia, podemos ayudarlo a llevar su producto al mercado más rápido.

- **Modelo de Control de *Listeria* de Corbion:** nuestra herramienta de modelado en línea que modela el crecimiento de patógenos y la vida útil para su formulación.
- **Comparador de conservantes Corbion:** indicadores de cambios basados en datos y mejoras de la inhibición del crecimiento microbiano.
- **Calculadoras de valor:** le permiten calcular el impacto de las ganancias en su resultado final en función de la vida útil adicional y las ventajas del rendimiento por cocción que ofrecen nuestras soluciones.

### Mayor rendimiento, menor purga con las soluciones Opti.Form

A diferencia de las soluciones que solo contienen acetato, Opti.Form incluye lactatos para un superior rendimiento por cocción, como se ilustra aquí con diferentes niveles de Opti.Form PD4, que mejora el rendimiento por cocción y reduce la purga al aumentar la concentración.

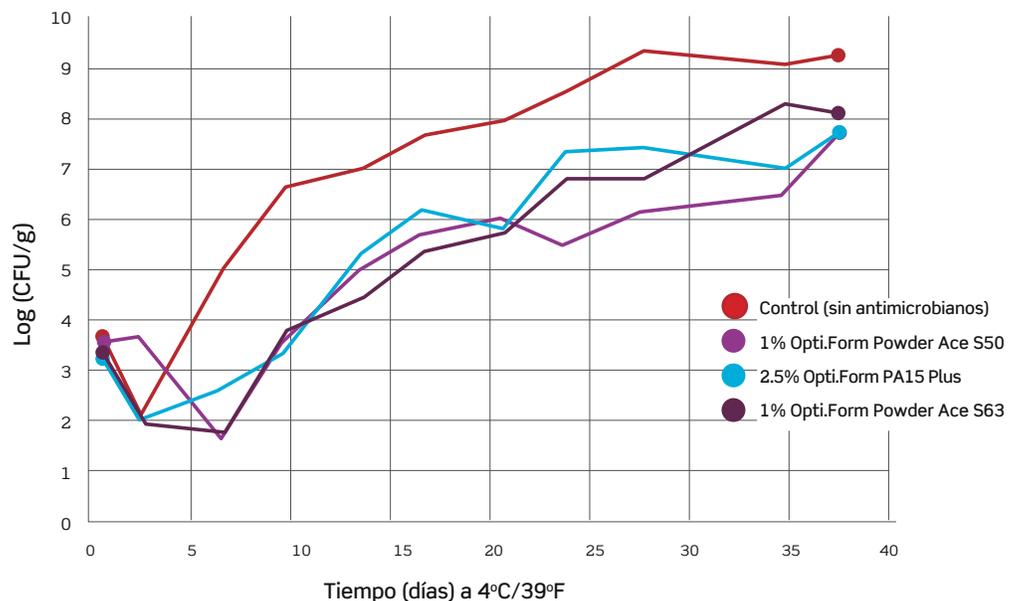
Efecto de Opti.Form sobre el rendimiento por cocción y la purga con el tiempo



### Un peso pesado de la conservación

Opti.Form brinda una gama de opciones de extensión de la vida útil, como se indica en este estudio de desafío sobre albóndigas de pescado, que muestra el efecto de las diversas soluciones de ingredientes y niveles de uso para ayudar a lograr la vida útil prolongada que desea para sus productos.

Recuento total de placas en albóndigas de pescado



Interesado en las soluciones Corbion: Visite [corbion.com/meatandpoultry](https://corbion.com/meatandpoultry)  
 Soporte técnico: Visite [corbion.com/contact](https://corbion.com/contact)

Solicite una muestra gratis: Visite [corbion.com/samples](https://corbion.com/samples)  
 Póngase en contacto con Corbion: 800-669-4092

Corbion es el líder del mercado mundial en ácido láctico y sus derivados. Asimismo, es un proveedor líder de emulsionantes, mezclas de enzimas funcionales, minerales, vitaminas e ingredientes de algas. Canalizamos nuestra experiencia única en fermentación y otros procesos para ofrecer soluciones sustentables para la conservación y la producción de alimentos, para la salud y para nuestro planeta. Durante más de 100 años, hemos sido inflexibles en nuestro compromiso con la seguridad, la calidad, la innovación y el desempeño. Basándonos en nuestro profundo conocimiento de las aplicaciones y los productos, trabajamos codo con codo con nuestros clientes para que nuestras tecnologías de vanguardia sean todo lo que esperan. Nuestras soluciones ayudan a diferenciar los productos en los mercados, como el mercado de alimentos, productos para el cuidado personal y el hogar, nutrición animal, productos farmacéuticos, dispositivos médicos y bioplásticos. En 2020, Corbion generó ventas anuales de 986.5 millones de euros y tuvo una fuerza de trabajo de 2267 puestos de tiempo completo. Corbion cotiza en Euronext Amsterdam. Para más información: [www.corbion.com](https://www.corbion.com).

© Copyright 2022 Corbion. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación podrá ser copiada, descargada, reproducida, almacenada en un sistema de recuperación ni transmitida de ninguna forma por ningún medio, electrónico, mecánico, fotocopiado, grabado o de otro modo, sin la autorización del editor. No se hace ninguna representación ni garantía respecto a la veracidad de la precisión de los datos, información u opiniones contenidas en este documento o respecto a su idoneidad para cualquier propósito, condición o aplicación. No se puede confiar en ninguno de los datos, información u opiniones en este documento para ningún propósito o razón. Corbion se exime de cualquier responsabilidad, daños, pérdidas u otras consecuencias sufridas o incurridas en relación con el uso de los datos, la información o las opiniones contenidas en este documento. Asimismo, nada de lo contenido en este documento se deberá interpretar como una recomendación de uso de cualquier producto en conflicto con las patentes existentes que cubran cualquier material o su uso.