

BACTOFLAVOR® FLORA ITALIA COM UM AROMA PRÓPRIO DA ITÁLIA

Segurança alimentar, eficiência e qualidade consistente!!!!

ISSO PARECE FAMILIAR?

Bem, isso é familiar para a maioria dos fabricantes de salame. Hoje, a maioria dos fabricantes enfrenta desafios sérios à medida que eles se empenham constantemente em desenvolver produtos estáveis e seguros, otimizar o uso da matéria-prima e os custos de fabricação, e ao mesmo tempo, proporcionar aos consumidores produtos seguros e apreciados por seu sabor, textura e cor condizentes.

As culturas cárneas da Chr. Hansen têm um extenso histórico de proporcionar essas características, e com a nova linha Bactoflavor® Flora Italia não é diferente. Na verdade, a seleção abrangente de uma série de bactérias identificou uma combinação de cepas que era melhor do que a maioria das culturas cárneas atualmente oferecidas à indústria da carne.

A Bactoflavor® Flora Italia é caracterizada:

- Pela rápida acidificação em uma produção segura e de excelente qualidade microbiológica.
- Sem comprometer a cor e o aroma, graças às cepas de *Staphylococcus* muito mais ativas e resistentes ao pH.
- Pela robustez que garante a repetibilidade, independentemente da qualidade da matéria-prima.

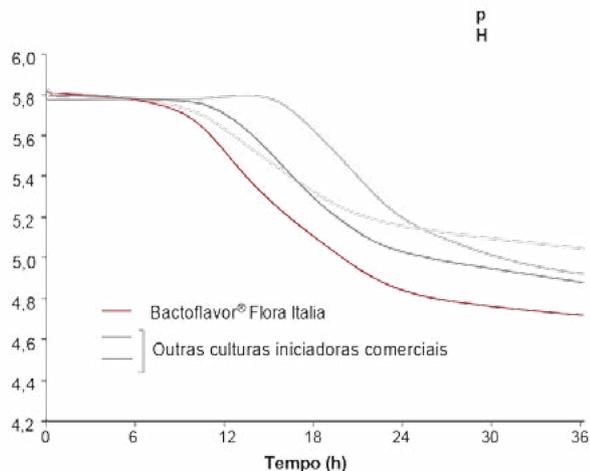


Fig. 1. Pelas curvas de acidificação de culturas de rápida fermentação em uma matriz de carne a 24°C.

- Uma nova cepa de *L. sakei*, atende as exigências do consumidor em relação a nuances de sabor mais doce e não picante típico dos suaves produtos italianos.

Agora, a Chr. Hansen lança também o SafePro Flora Italia LC para fornecer uma barreira extra de segurança alimentar, a fim de minimizar o risco de crescimento da bactéria *Listeria monocytogenes*.

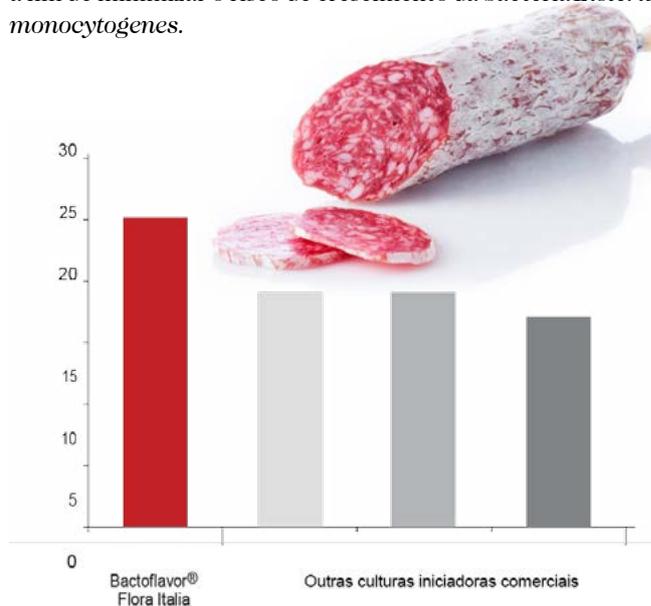


Fig. 2. Pontuação geral do sabor das salsichas/salame fermentados com Bactoflavor® Flora Italia ou outras culturas iniciadoras no mercado

CHR HANSEN

Improving food & health

Chr. Hansen Indústria e Comércio Ltda.

Tel.: (19) 3881-8300

www.chr-hansen.com