

JORNADA VIRTUAL UNIVERSIDAD DE LLEIDA 2020

Un año más acercando la Industria Alimentaria

¡Hola a todos y bienvenidos otro día más a nuestro Blog! Antes de nada, queremos mandaros un saludo a todos muy especial, teniendo en cuenta las circunstancias a las que nos estamos enfrentando. Para poner nuestro granito de arena y poder acercarnos un poquito más los unos a los otros, venimos a contaros en esta nueva entrada de Blog algo que ya conocéis de otros años, pero que esta vez ha tenido que suceder de manera diferente...

Como lleva ocurriendo desde hace varios años, nos invitaron a participar de forma presencial en la impartición de un seminario dirigido a la "Aplicación de starters en la Industria Alimentaria", incluido en el Máster en Innovación y Gestión en la Industria Alimentaria de la Universidad de Lleida, pero cuando llegó el día, la situación en la que nos encontrábamos no nos permitió que así fuera.

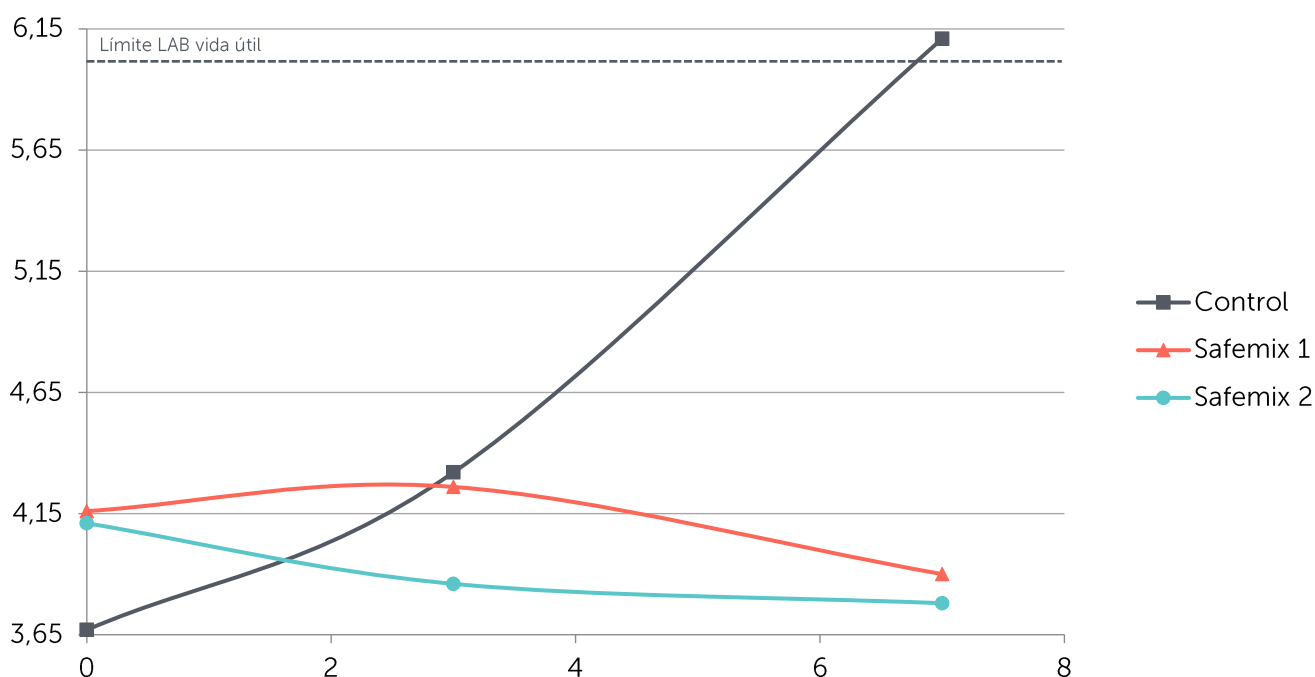
Sin embargo, como muchos otros profesionales, desde Amerex fuimos capaces de desarrollar la jornada gracias al apoyo incondicional de la Universidad de Lleida, de una manera muy especial y diferente. Luciano y Alejandro, nuestros Directores Técnico y de Desarrollo de Negocio, respectivamente, quienes llevan participando durante estos años en esta actividad, aunaron esfuerzos para preparar, grabar e impartir de manera telemática la clase. Aprovechamos en este post para agradecer enormemente los esfuerzos también llevados a cabo por la Universidad, de cara a que puedan recibirse este tipo de formaciones incluso en una situación de confinamiento tan crítica como la que está ocurriendo.

En Amerex ponemos todo de nuestra parte para mostrarnos resilientes frente a la amenaza del Covid-19, manteniéndonos al 100% en todos nuestros servicios como no podría ser de otra manera. Y esta fue nuestra manera de plantar cara, aprovechando todas las herramientas que tenemos a nuestro alcance para que nuestros planes conjuntos puedan seguir su curso.

Una vez conseguido esto, y entrando en materia... ¿Qué es lo que pudimos aportar este año? Como siempre, se trataron temas tales como la aplicación de los starters y protectores en la industria cárnica, nuestro tema estrella que siempre queremos transmitir a los alumnos, pero también seguimos desarrollando de qué manera estamos llegando al resto de industrias del sector alimentario.

En nuestras líneas generales, queremos destacar una gama de productos que hemos desarrollado en Amerex, cuyo nombre es **Safemix**. Los Safemix son mezclas de cultivos con ingredientes naturales, cuya sinergia resulta ser muy efectiva para frenar el desarrollo de patógenos (incluso en problemáticas graves con enterobacterias), manteniendo unas propiedades organolépticas adecuadas. Además, muchos de los productos pertenecientes a esta gama permiten la retirada de aditivos con número E, proporcionando un efecto similar pero con declaración de aroma natural.

Queremos dejaros aquí una gráfica y fotos muy ilustrativas de lo que implica la introducción de un Safemix como ingrediente para la fabricación de productos frescos.



Gráfica 1. Comparativa control vs. ingredientes Safemix en la evolución de *Lactobacillus* en salchichas frescas

Como se puede ver en esta gráfica, el recuento de *Lactobacillus* en salchichas frescas con dos de los ingredientes Safemix se mantiene bastante controlado, haciendo de estas un producto con vida útil aumentada y más seguro.

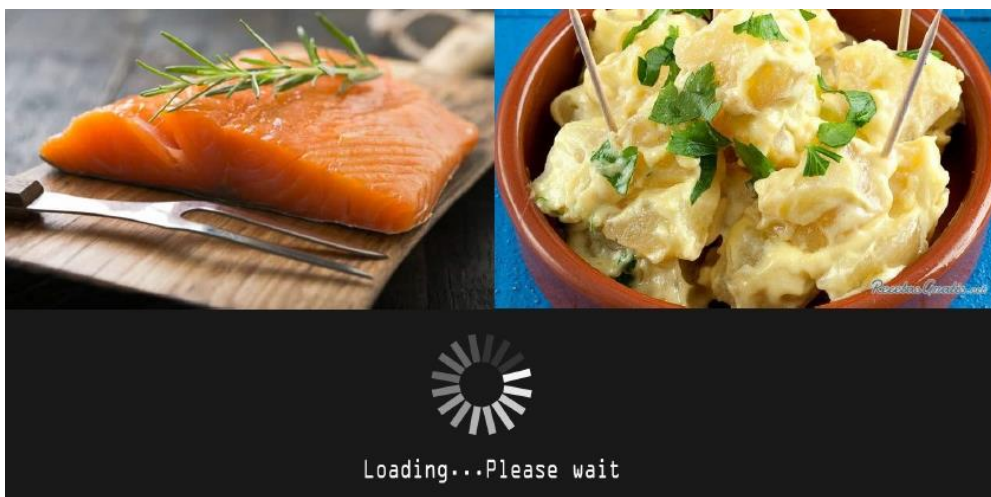
En la siguiente imagen vemos una comparativa de dos hamburguesas:



Imagen 1. Hamburguesa control con tres conservantes vs. hamburguesa Safemix en la que se ha sustituido uno de los conservantes

La hamburguesa de la izquierda posee citrato, ascorbato y diacetato, mientras que en la hamburguesa de la derecha se ha sustituido el diacetato, de manera que contiene únicamente citrato, ascorbato como aditivos con número E, y Safemix añadido. Vemos que esta última tiene un color mucho más atractivo gracias a la combinación de los ingredientes naturales que mantienen sus propiedades organolépticas, con los cultivos que proporcionan seguridad frente al desarrollo de bacterias deteriorantes que disminuyen la vida útil del producto.

Como otra de las cuestiones, el año pasado dejamos "cargando" nuevos desarrollos para diferentes aplicaciones... ¿qué hay de nuevo ahora?



Durante los últimos meses hemos trabajado en numerosos desarrollos para diferentes industrias, para probar la efectividad de nuestros protectores. Entre esas industrias destacamos sobre todo la de platos preparados, y la de bebidas, donde somos capaces ya de proporcionar una variada gama de soluciones para esos sectores de alimentación. Pero sin relajarnos, continuamos haciendo más ensayos y aprendiendo día a día, con la sensación de que todo el esfuerzo que empleamos está dando sus frutos, ya que obtenemos resultados muy prometedores que nos indican que seguimos yendo por el buen camino.

Ya veis que aunque las condiciones no sean favorables, nosotros seguimos avanzando e informando de todas las novedades que tenemos, aunque tenga que ser a través de una pantalla.

¡Esperamos que estas próximas semanas os sean llevaderas y que mantengáis el ánimo bien alto! Nosotros seguimos aquí para cualquier cosa que necesitéis.

imasd@amereXingredientes.es

Teléfono: +34 91 845 42 14

¡Hasta la próXima!