



Servicios

1. Tecnología de cocción

- » Seguimiento on-line de temperaturas del horno y del microondas.
- » Métodos de pasteurización y esterilización.

2. Condiciones de salado y secado/maduración de acuerdo con las características de las materias primas

- » Reducción de sodio.
- » Penetración y distribución del sodio (análisis por tomografía computerizada).
- » Minimización del encortezado.
- » Revisión y optimización de las condiciones de los secaderos (RH, T, flujo de aire).

3. Mejora y control de la seguridad y atributos sensoriales de la carne y productos de pescado curados

- » Diseño de cultivos "starter" (iniciadores).
- » Bioconservación (contra *Listeria monocytogenes*, *S.aureus*, *Salmonella*, *E.coli*, etc.).
- » Trazabilidad de cultivos iniciadores (sondas genéticas, pruebas de provocación).
- » Pruebas sensoriales y de consumidores (ver hoja de Análisis del sabor).

4. Nuevas tecnologías de secado/maduración

- » Sistema de secado rápido® (Quick Drying System®).
- » Secador dinámico® (Dynamic Drier®).

5. Ingredientes y aditivos funcionales

- » Pruebas de nuevos ingredientes y aditivos.

6. Envasado activo e inteligente de alimentos cocinados y curados; optimización del MAP y determinación de la vida útil

- » Nuevos materiales y sistemas de envasado.
- » Bioactive interliver® para productos empaquetados en lonchas.

7. Innovación y mejora de productos

- » Resolución de problemas técnicos
- » Mejora de la funcionalidad de los aditivos
- » Mejora de las condiciones de secado
- » Mejora de la estandarización de materias primas
- » Aplicación de nuevos aditivos y tecnologías
- » Mejora de la seguridad

8. Demostración de equipos de procesamiento de planta piloto

9. Alquiler/leasing de una planta completamente equipada para la producción de toda clase de productos y comidas preparadas de vegetales, carnes y pescados