



BASE AS-600

Organická antimikrobiální ochrana

pro

všechny druhy syrových a
upravovaných potravin

Speciální **diacetát sodný** zpracovaný společně s přírodními aromaty

Známé antibakteriální účinky

Kontroluje růst
baktérií

Snižuje celkové
množství baktérií



Zakrývající a vyrovnávací funkce

- ✓ Upravují, snižují a zakrývají typickou pachutí diacetátu sodného.
- ✓ Umožňuje aplikační dávkování ve výši až 0,6 % finálního výrobku, což znamená mnohem lepší antimikrobiální ochranu.
- ✓ Chuť a vůně finálního výrobku není dotčena.

TEST *in vivo* – drůběží hamburger

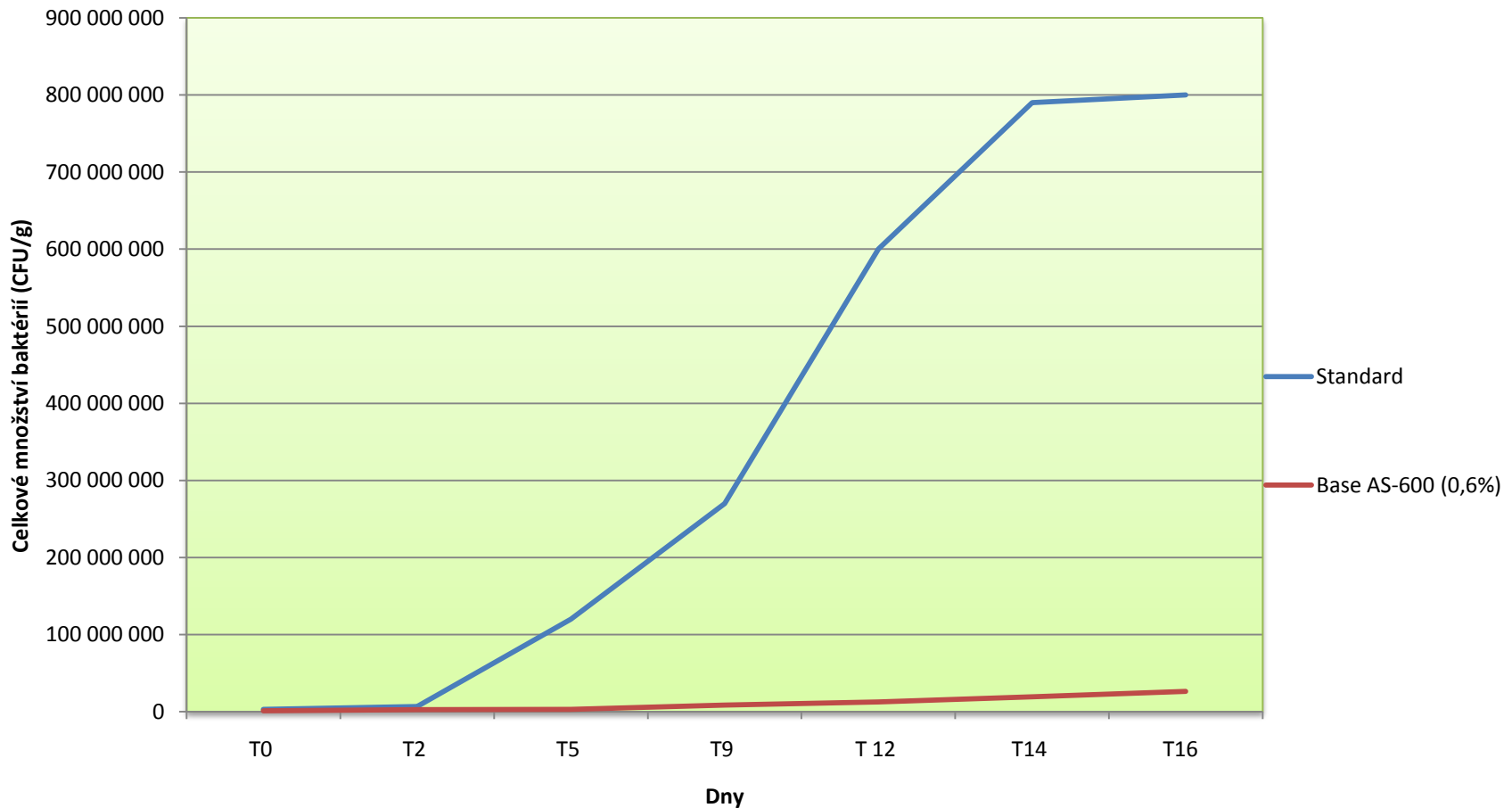
20% vody

1,5% soli

0,1% askorbátu

Optimální podmínky pro bakteriální růst

Celkové množství bakterií v drůběžím hamburgeru s Base AS-600 (0,6%)

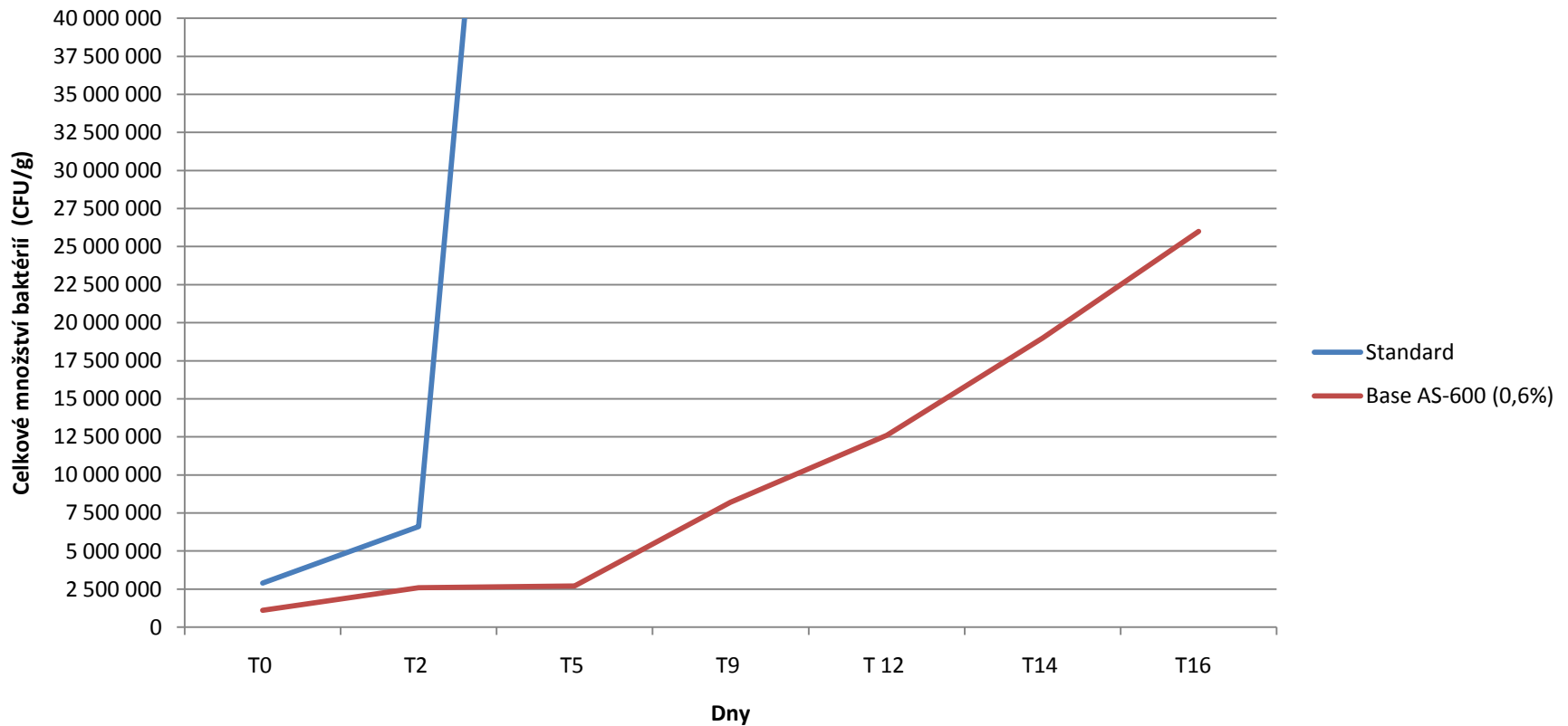


TEST *in vivo* – drůbeží hamburger

- Detail-

Povšimněte si počáteční vysoké míry kontaminace

Trend celkového množství bakterií v drůbežím hamburgeru s BASE AS-600 (0,6%) - detail

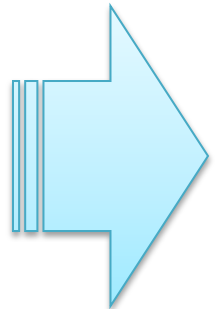


Dávkování

✓ **0,15 - 0,6 %** finálního výrobku

✓ BASE AS-600 dokáže nahradit diacetát sodný, který se běžně používá v recepturách:
- aniž by došlo k úpravě stávajících označení;
- nabízí mnohem lepší antibakteriální ochranu

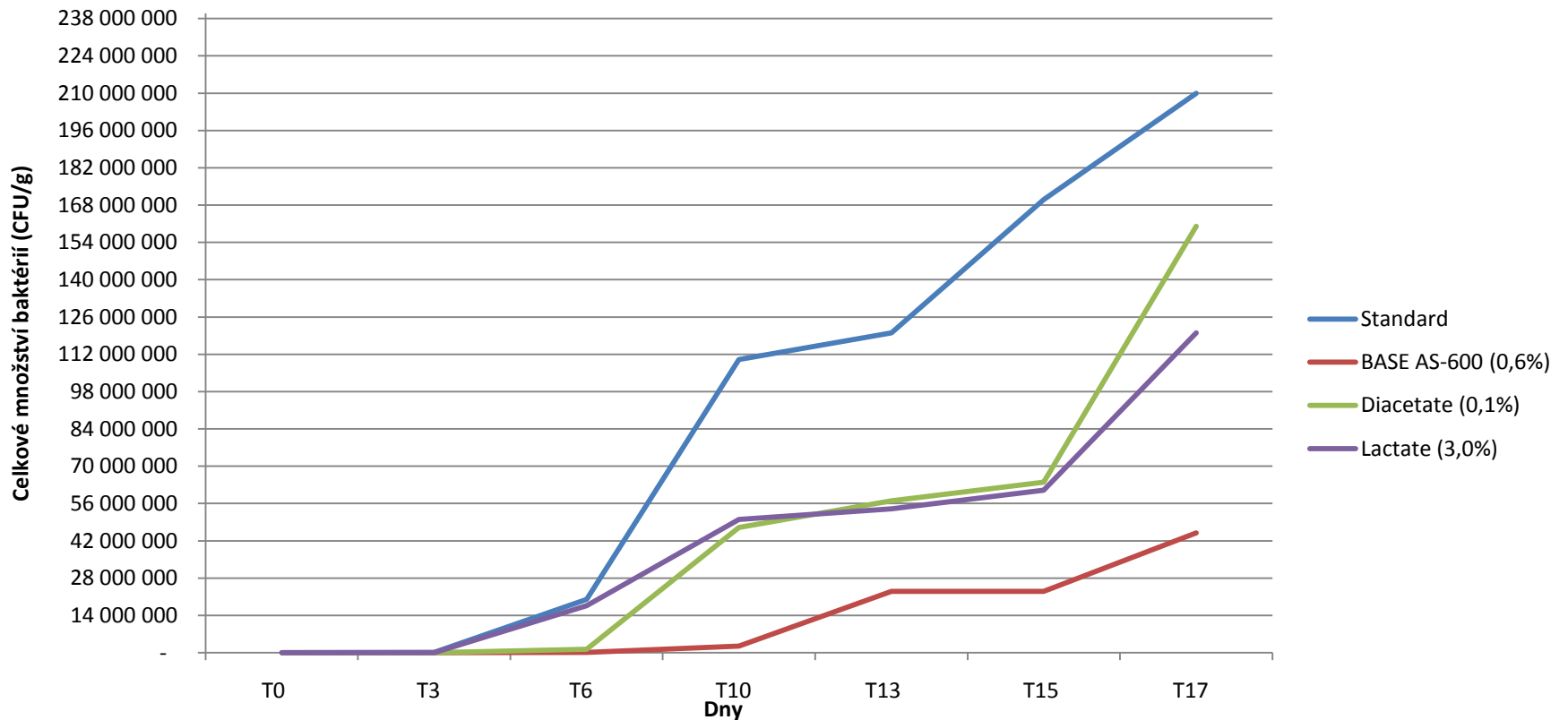
✓ BASE AS-600 dokáže nahradit laktát sodný (i když se používá na úrovni 3% - 3,5 %), který lze vyjmout z označení. BASE AS-600 nabízí mnohem lepší antibakteriální ochranu.





Base AS-600 (0,6 %) a $\left\{ \begin{array}{l} \text{laktát (3,0 \%)} \\ \text{diacetát (0,1 \%)} \end{array} \right.$

Trend celkového množství bakterií v drůbežím hamburgeru s BASE AS-600, diacetátem a laktátem

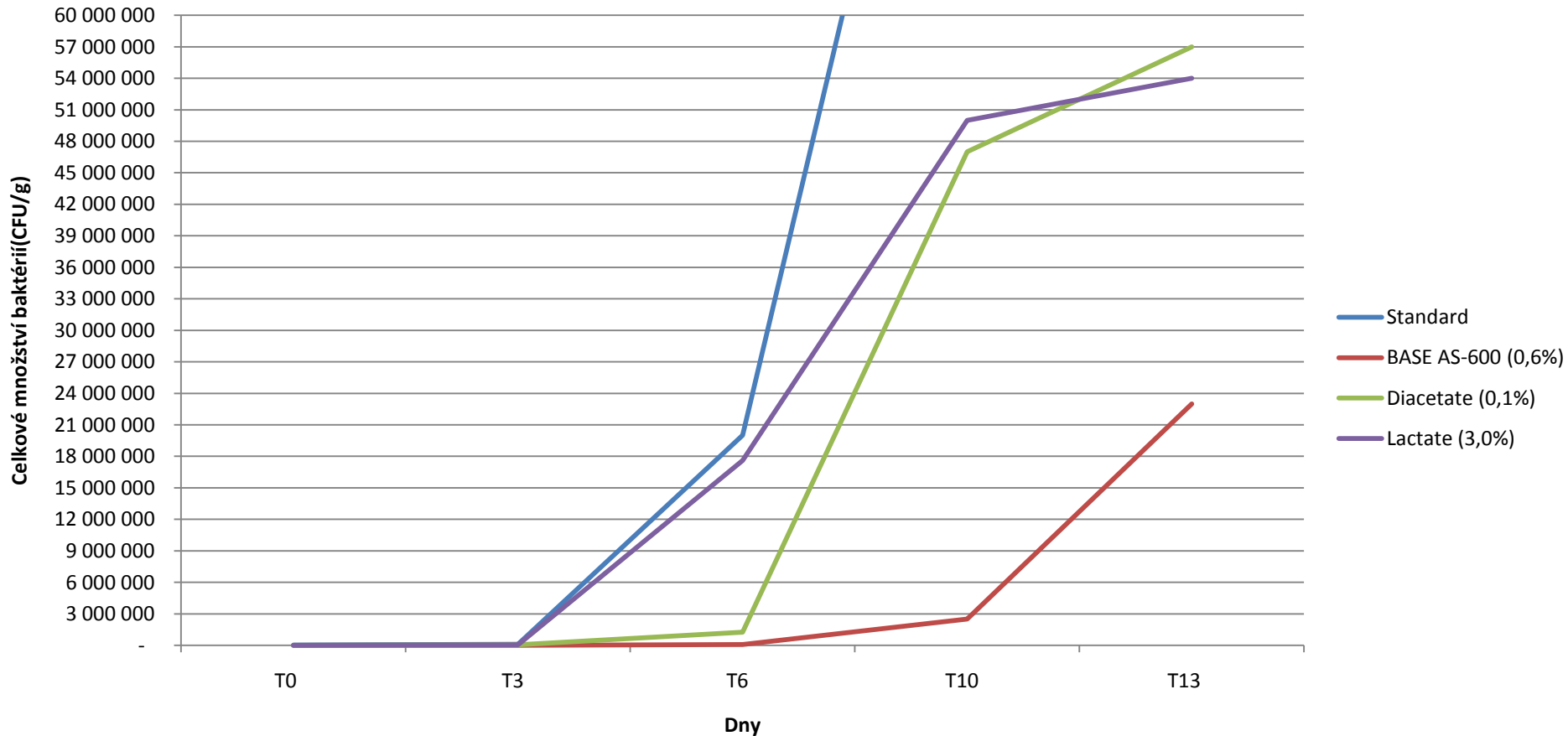




Base AS-600 (0,6 %) a

laktát (3,0 %)
diacetát (0,1 %)

Trend celkového množství bakterií v drůbežím hamburgeru s BASE AS-600, diacetátem a laktátem
- Detail 13 dnů -





Base AS-600 (0,6 %) a

lactát (3,0 %)
diacetát (0,1 %)

Trend celkového množství bakterií v drůbežím hamburgeru s BASE AS-600, diacetátem a laktátem

- Detail 10 dnů -

