

PRONAT FL PLUS[®]

Complemento nutricional destinado a
mejorar la calidad de la carne



www.inzar.net

OFICINAS

Julio García Condoy, 42, local
50018 ZARAGOZA (Spain)
Tel +34 976 737 100
Fax +34 976 736 998
e-mail: inzar@inzar.net

FÁBRICA Y LABORATORIO

Polígono Río Gállego, Calle D, parc. 16
50840 San Mateo de Gállego
ZARAGOZA (Spain)
Tel. Fábrica: +34 976 690 944
Tel. Laboratorio: +34 976 684 717
Fax +34 976 690 734

DEPT. COMMERCIAL

+34 976 73 71 00

productos y servicios

Introducción

El departamento de I+D+I de INZAR, con la colaboración del Grupo consolidado de investigación "Calidad y Tecnología de la Carne" del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza y el CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria) del Gobierno de Aragón, ha desarrollado un complemento alimenticio en base a conseguir carne enriquecida con antioxidantes naturales que ayuden a alargar la vida útil y la opción de compra cuando se presenta tanto en fresco como envasado al vacío, con o sin atmósferas protectoras, mejorando las características organolépticas y nutricionales del producto final.

Resultados

En el diseño y desarrollo de este producto se obtuvieron los siguientes resultados:

- Los mayores valores obtenidos en el índice de rojo, conforme aumentan los días de exposición en la carne, indican una mayor estabilidad del color.
- Se alargó la vida útil en bandeja en torno a 3 días, mejorando de esta forma la opción de compra.
- Se obtuvo una apreciación visual y, por lo tanto, una opción de compra más alta durante los primeros 9 días en vitrina sin atmósfera controlada y hasta de 11 días en vitrina con este tipo de atmósferas.
- Se redujo el nivel de TBARS (sustancias reactivas al ácido tiobarbitúrico) en la carne, indicativo del nivel de oxidación, hasta un 82%.
- Se consiguió aumentar el nivel de ternura hasta un 21% y la calidad del sabor hasta un 17%, con lo que se logró una aceptabilidad por encima del 20%, con respecto a la misma carne sin estos antioxidantes.

PARA LOS ESTUDIOS DE ACEPTABILIDAD Y OPCIÓN DE COMPRA, LA CARNE ESTUDIADA TENÍA 7 DÍAS DE MADURACIÓN Y 13 DE EXPOSICIÓN.

Se trabajó con carne envasada en atmósfera de 80% O₂ y 20% CO₂ y carne envasada en film

Indicaciones

Con estos resultados se puede concluir que PRONAT FL PLUS está indicado para:

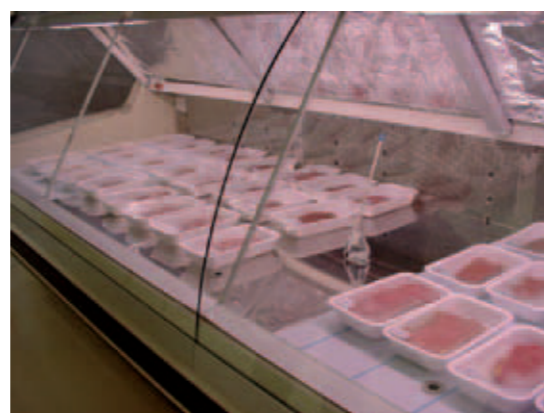
- Alargar la vida útil y la opción de compra de la carne en fresco y sometida a atmósfera controlada (impide la aparición de cerco y colores no deseados en la carne durante la maduración).
- Mejorar la apreciación del consumidor por conseguir un color más demandado, una mayor ternura y un sabor más estable de la carne al retardar los fenómenos de oxidación.
- A nivel productivo, en los animales, por sus efectos antibacterianos, elimina los riesgos de muerte súbita en cebadero producidas por clostridium en las últimas fases del cebo.

Ingredientes

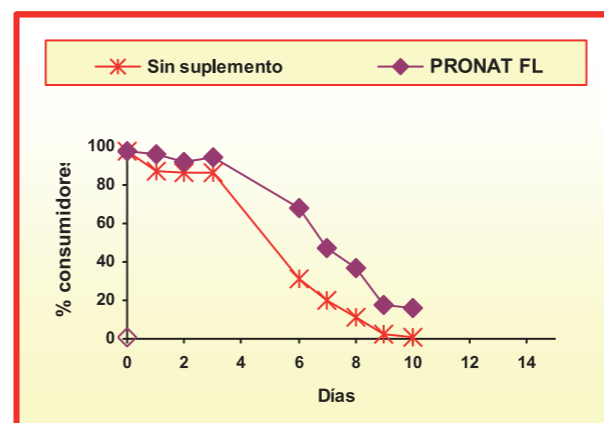
Vitamina C, Bioflavonoides Cítricos (vitamina P), Narignina, Hesperidina, Quercetina y Rutina, Acidos grasos insaturados, Glicerina hidratada, Polifenoles cítricos, sales minerales, biofenoles, aceites esenciales, sales cítricas, saponinas, pectinas, azúcares cítricos.

Recomendaciones

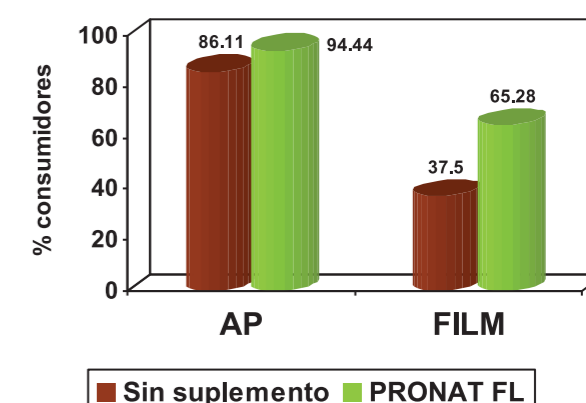
Mezclar con el pienso de crecimiento o cebo a razón de 2 kilos por tonelada como mínimo 2 meses antes del sacrificio.



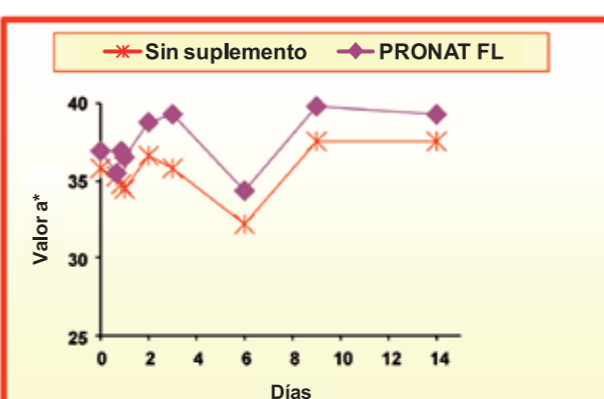
Evolución de la disposición de compra en A.P.



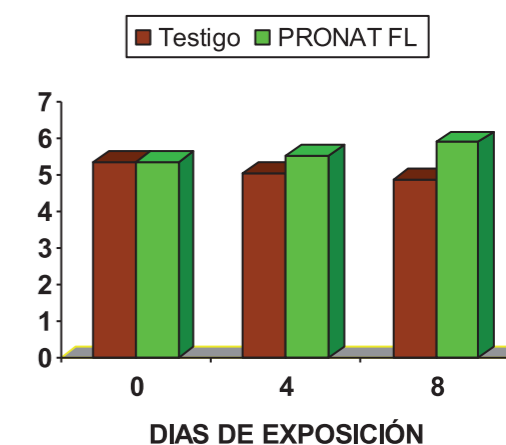
Opción de compra en AP y Film a los 3 días de exposición.



Évolución L* (claridad)



Valoración según los días de exposición



Nivel de Tbars

	Testigo	Pronat FL	SIG.
Sin exposición	0.111		
3 días de exposición	0.728	0.126	***
6 días de exposición	1.125	1.199	***
SIG.	***	**	**