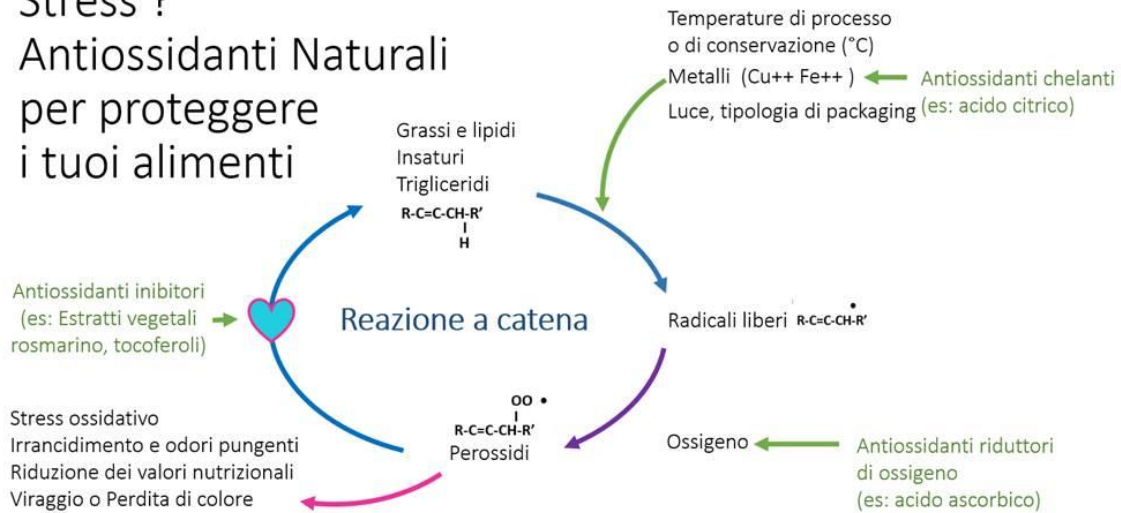


Stress ?

Antiossidanti Naturali per proteggere i tuoi alimenti



Il **processo di autossidazione** degli acidi grassi insaturi è una reazione a catena irreversibile. Diversi **fattori** influenzano il grado di ossidazione nei grassi e negli olii:

- Quale tipo di grasso o olio e il grado di insaturazione del gli acidi grassi
- Fattori chimici, l'esposizione all'ossigeno, all'umidità e alla luce
- Le temperature di processo e di conservazione
- Il tipo di imballaggio

Conseguenze dell'ossidazione possono essere: sviluppo di odori pungenti, viraggio di gusto o del colore, decadimento dei valori nutritivi. La presenza di antiossidanti naturali o la loro aggiunta è un parametro significativo che influenza la cinetica dell'ossidazione.

Estratti vegetali antiossidanti aiutano a mantenere **freschi, belli e gustosi** i tuoi alimenti. Biochim propone soluzioni naturali, senza impatto organolettico, per l'estensione della shelf life. Disponibili anche aromi naturali senza lettera E e biologici.

Tali prodotti, a base di **tocoferolo e/o rosmarino**, sono efficaci nel proteggere una grande varietà di alimenti dalla degradazione del colore e del gusto, **estendendo la shelf life** di alimenti ad alto contenuto lipido. **Applicazioni:** olii e grassi, lardo, frutta secca, cereali, prodotti da forno, snacks, carni trasformate.

