



Stai cercando di rimuovere l'olio di palma?  
Proteggi il tuo olio vegetale con  
antiossidanti naturali!

Le indagini di mercato favoriscono gli alimenti sani e prodotti attraverso un processo di produzione ecologicamente corretto, socialmente responsabile ed economicamente sostenibile.

È stato dimostrato che i grassi insaturi sono più sani per i consumatori, rispetto agli oli con maggiori concentrazioni di grassi saturi come grassi animali o olio di palma. Tuttavia, gli oli con un profilo maggiore di acidi grassi insaturi hanno una sensibilità maggiore all'ossidazione e quindi all'irrancidimento.

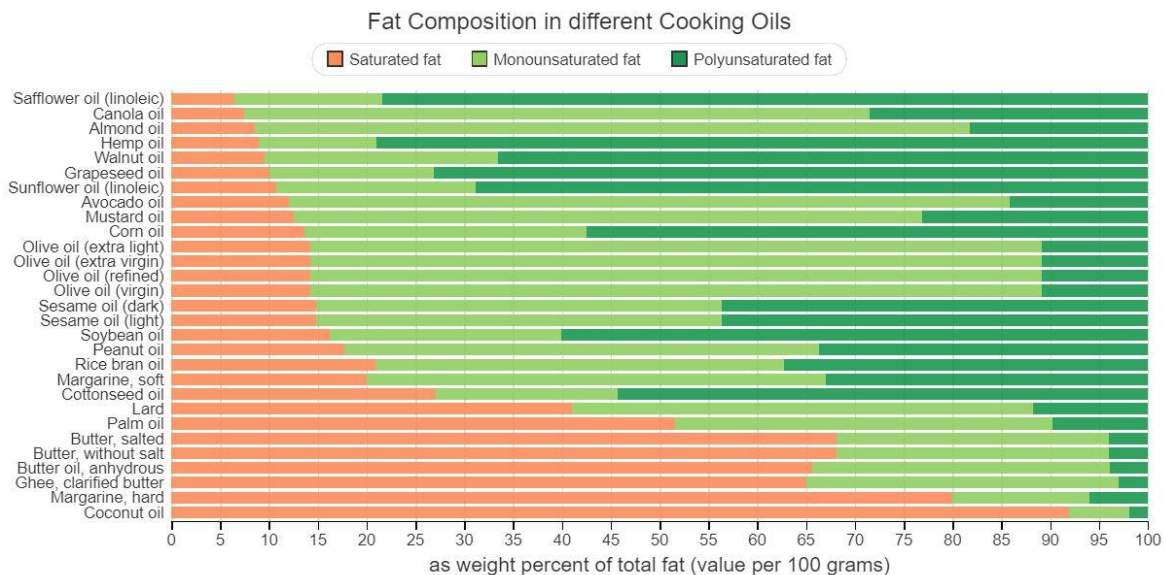
Per stabilizzare grassi e oli insaturi, hai bisogno di aggiungere un sistema antiossidante!

L'industria alimentare che desidera sostituire un olio stabile di palma con oli vegetali con profili più ricchi in acidi grassi insaturi, si assicura di **mantenere freschi, belli e gustosi** gli alimenti durante la loro shelf life. Studi di laboratorio e analisi sensoriali dimostrano pertanto necessario considerare l'utilizzo di un antiossidante.

Biochim propone **estratti vegetali antiossidanti** a base di rosmarino e tocoferolo che, senza impatto organolettico, migliorano la shelf life dei tuoi prodotti.



Disponibili anche formulazioni senza lettera E e biologici.



Richiedi maggiori informazioni o un [campione](#). Biochim, dal 1956 a Milano, produce e commercializza in tutta Italia **estratti naturali** per uso alimentare e farmaceutico. Ingredienti specifici e performanti con un impatto organolettico neutro: **Colori** di Chr. Hansen: pigmenti naturali ed estratti vegetali ad etichettatura pulita; **Antiossidanti**: Estratti vegetali a base di tocoferolo e/o rosmarino, anche Bio. [www.biochim.it/alimentare](http://www.biochim.it/alimentare)