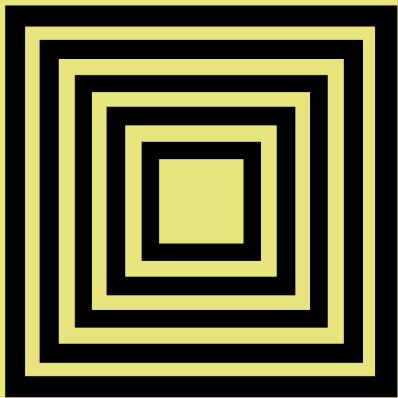




DOMCA

Camino de Jayena, 82
18620 Alhendín - Granada (España)

Domca, S. A. U. - CIF: A08474306

T. 958 57 64 86
F. 958 57 63 89

informacion@domca.com
www.domca.com

DMC BASE

Problemática:

De un tiempo a esta parte, como evolución lógica, existe más conciencia acerca de la necesidad de garantizar la inocuidad de los alimentos a través de la seguridad alimentaria, por lo que se han desarrollado normas en esta vía con el objetivo de garantizar la calidad del producto final para el consumidor. Esta necesidad de garantizar la seguridad alimentaria, y el aumento de conocimiento del cliente acerca de este punto, se traduce en una mayor presión para buscar fórmulas que lo garanticen.

Debido a un crecimiento significativo en la demanda de productos naturales con menos aditivos químicos, ha ido en aumento en los últimos años el uso de conservantes naturales que evitan el deterioro de alimentos. El cliente actual busca soluciones naturales, con altas propiedades antimicrobianas, que garanticen una vida útil del producto más extensa, sin poner en riesgo las propiedades organolépticas del producto final. DMC BASE es un producto natural desarrollado por DOMCA para satisfacer esta necesidad.

Solución DMC BASE:

DMC BASE es un producto diseñado y desarrollado para poder adaptarse a todo tipo de industrias alimentarias: industria de bebidas, productos lácteos, cárnicos, platos preparados, panadería o salsas, aportando un plus en términos de control microbiológico del alimento, mejorando así la seguridad alimentaria del producto en cuestión.

Mecanismo de acción:

DMC BASE parte de ingredientes naturales, cuya acción se basa en la capacidad de los flavonoides y polifenoles para el transporte de ácidos orgánicos, en su estado no disociado, a través de las membranas de las células.

- Amplio espectro antimicrobiano (bacterias, mohos y levaduras).
- Derivado de ingredientes naturales: Combinación de ácidos orgánicos, además de bioflavonoides y/o polifenoles de las plantas y extractos de plantas/aceites esenciales.
- Reduce o elimina el uso de conservantes tradicionales, tales como sorbatos y benzoatos.
- Permite un etiquetado limpio.

Aplicaciones:

La solución DMC BASE es un producto capaz de inhibir el crecimiento microbiano, lo cual aporta valor y seguridad para la conservación de bebidas, mermeladas, postres lácteos, salsas, dulces de frutas, bollería, productos cárnicos o alimentos preparados, entre otros.

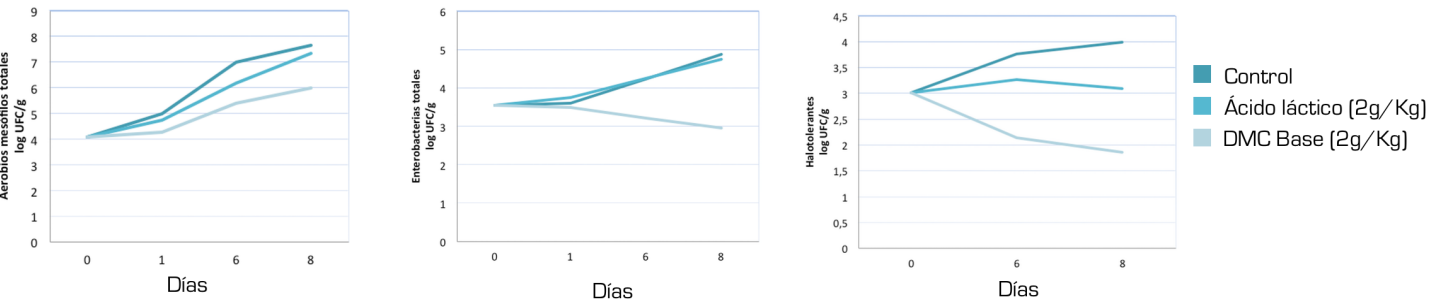
Productos:

Con el fin de optimizar su aplicación, DOMCA ha desarrollado varios productos dentro de la línea de DMC BASE con diferentes niveles de protección. Nuestro personal técnico estará encantado de ayudarle a elegir el mejor producto para su aplicación específica.



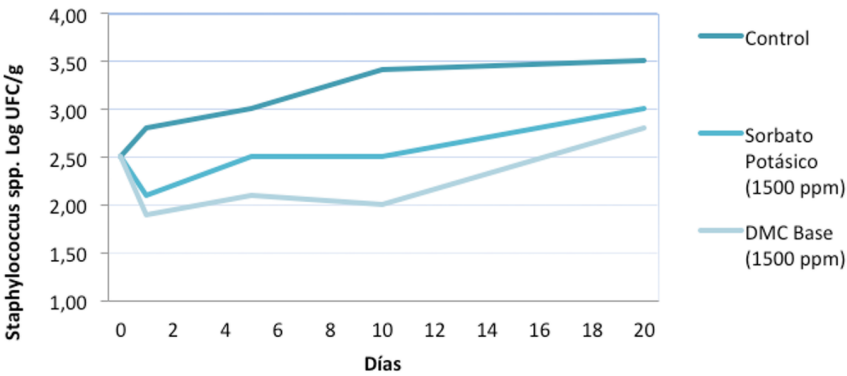
Cárnicos

Ejemplo en carne picada refrigerada a 4°C.



Lácteos

Ensayos en queso de untar.



Postres lácteos

Tabla 1. Recuento total de bacterias (UFC/g)

Días	1	7	12
Control	1×10^6	$2,5 \times 10^7$	5×10^8
Sorbato potásico (2000 ppm)	< 100	$1,2 \times 10^3$	$1,5 \times 10^6$
DMC Base (2000 ppm)	< 100	120	2×10^5

