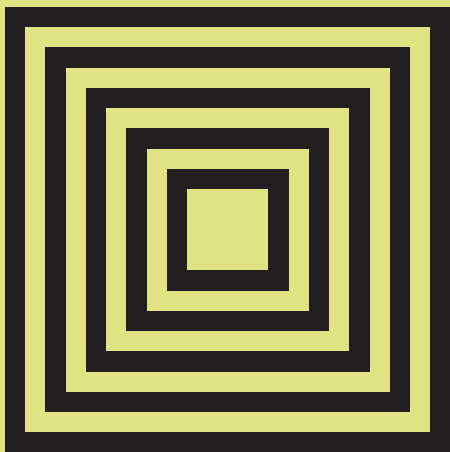


DOMCA

The image shows three small bowls containing different sauce ingredients, arranged on a wooden surface. The top-left bowl is dark blue and contains a bright yellow, chunky substance. The middle bowl is red and contains a white, creamy substance topped with finely chopped green herbs. The bottom-right bowl is dark blue and contains a thick, dark purple or brown sauce. The wooden surface has a prominent grain pattern.

Productos para salsas



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 PROLACT

Descripción

Mezcla de compuestos aromáticos naturales con propiedades antioxidantes y conservadoras.

Su acción de amplio espectro permite el control de patógenos y microorganismos alterantes responsables en gran parte de la pérdida de propiedades que acorta la vida comercial de muchos alimentos.

Propiedades

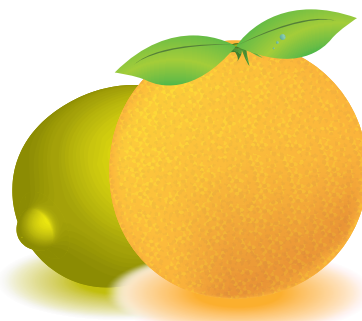
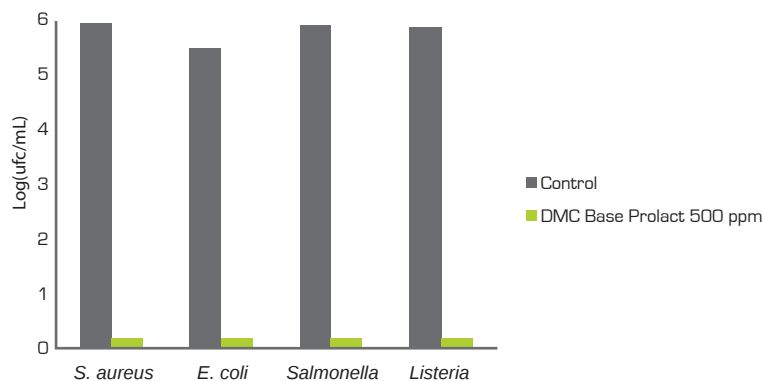
- Efecto bacteriostático o bactericida en función de la dosis.
- Alta efectividad frente a hongos, levaduras así como frente a bacterias como *E. coli*, *Listeria*, *Salmonella*, *Staphylococcus*.
- No altera las propiedades organolépticas de los alimentos.
- De origen natural y uso seguro.

Ventajas

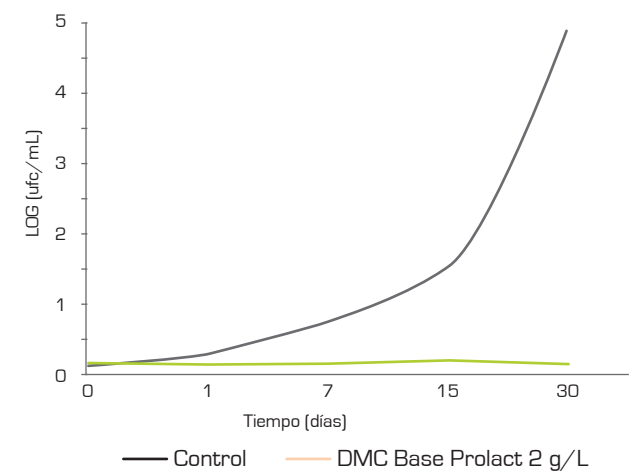
- Aumenta la seguridad alimentaria por su eficacia frente a los patógenos alimentarios más comunes.
- Retrasa el deterioro causado por otras bacterias incrementando la vida útil.
- Permite una reducción o eliminación del uso de conservantes como sorbatos o benzoatos.
- Posibilidad de elaboración de toda clase de alimentos sin pasteurización o bien reduciendo tratamientos térmicos.
- Permite un etiquetado limpio.

Ensayos de eficacia *in vitro*

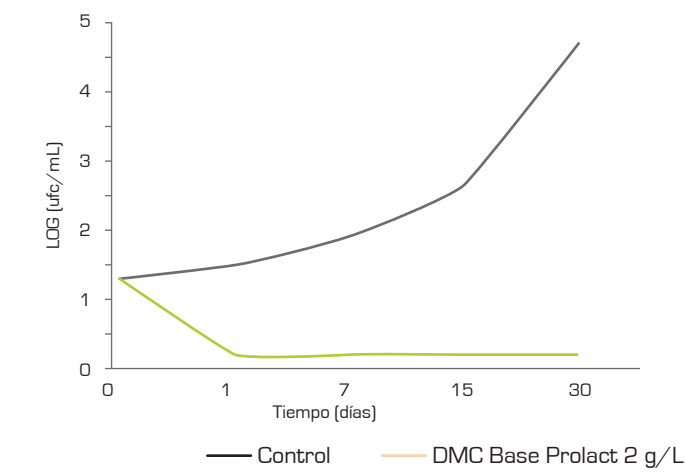
Ensayo de actividad antimicrobiana y determinación de la Concentración Mínima Bactericida.
Reducción experimentada tras 24 horas de exposición al producto.



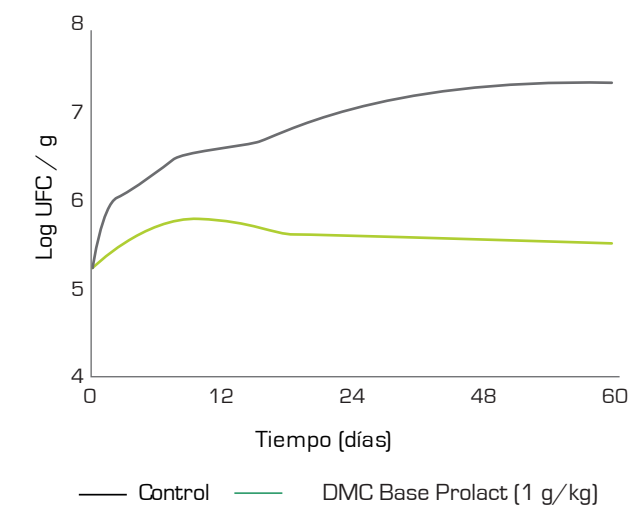
Reducción de hongos en zumo de chirimoya



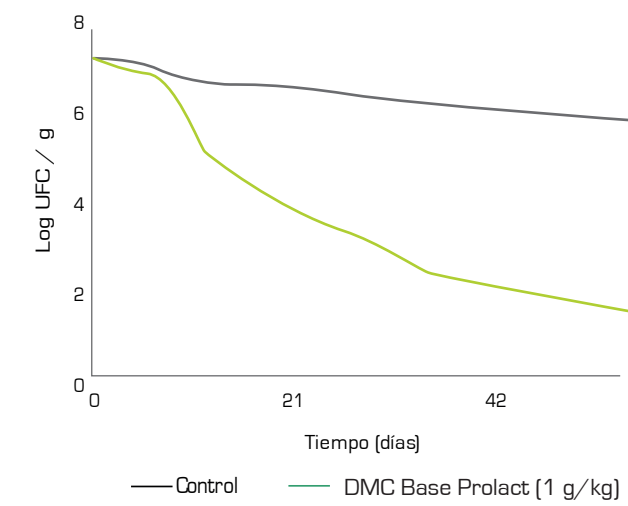
Reducción de aerobios mesófilos en zumo de chirimoya



Eficacia frente a Levaduras totales en salsa mayonesa



Eficacia frente a bacterias ácido lácticas en ketchup



“DMC Base Prolact es un producto natural que alarga la vida útil de una gran variedad de alimentos; entre ellos productos lácteos, repostería, bebidas, zumos, salsas y platos preparados”.





DOMCA

Camino de Jayena, 82

18620 Alhendín - Granada (España)

T. 958 57 64 86

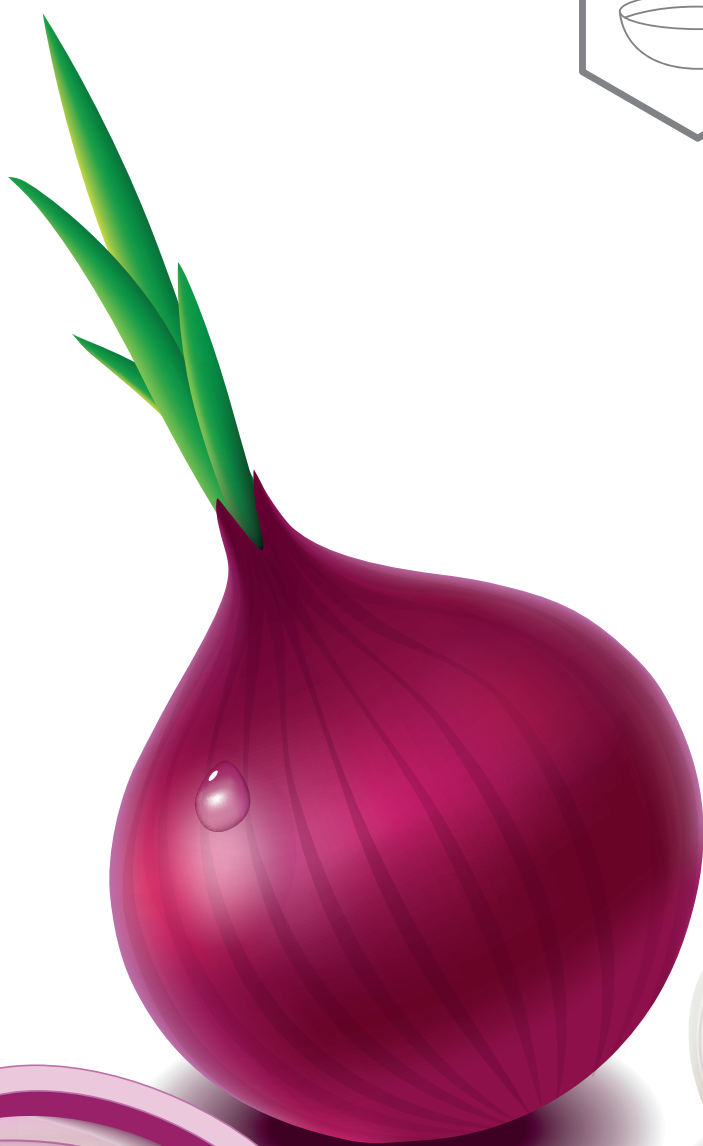
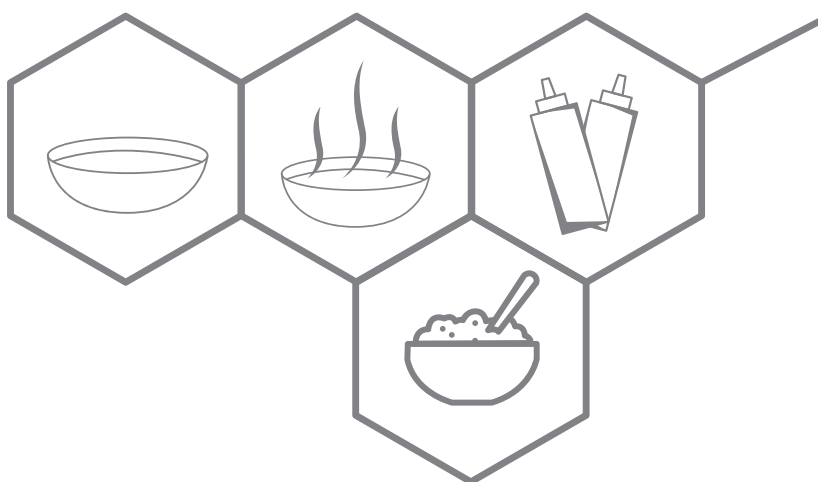
F. 958 57 63 89

Domca S.A.U. - CIF. A08474306

informacion@domca.com

www.domca.com

PROALLIUM DMC



DOMCA

Proallium DMC

El uso de conservantes que previenen el deterioro de alimentos es una herramienta necesaria para el sector alimentario de cara a abastecer una demanda creciente y unos mercados cada vez más exigentes. De hecho, los compuestos naturales con propiedades conservantes se están imponiendo como solución en la reducción del uso de conservantes convencionales.

PROALLIUM es un producto desarrollado por Domca. Se trata de una solución que permite un etiquetado limpio en salsas y platos elaborados. Está basado en compuestos organosulfurados presentes Aliáceas (ajo, cebolla, etc..) que actúan como agentes antimicrobianos muy eficaces.

Aplicaciones

Salsas y aderezos: Mojos, alioli, pesto, ketchup, mostaza, tzatziki, salsas étnicas.

Platos elaborados: Gazpacho, salmorejo, humus, ensaladas listas para servir, rellenos de pasta, comidas elaboradas...

Beneficios de Proallium

- Aumenta la vida útil y aromatiza.
- Proporciona una conservación natural sin “números E” (Clean label).
- Reduce o elimina el uso tradicional de conservantes como sorbatos, benzoatos o propionatos.
- Posee un amplio espectro antimicrobiano contra bacterias, mohos y levaduras.
- Elevada efectividad en un rango de pH de 2 a 7.
- Permite la reducción de tratamientos térmicos garantizando la seguridad alimentaria.

DISPONIBLE EN FORMATO LÍQUIDO O POLVO





DOMCA

Camino de Jayena, 82

18620 Alhendín - Granada (España)

T. 958 57 64 86

F. 958 57 63 89

Domca S.A.U. - CIF. A08474306

informacion@domca.com

www.domca.com

INGREDIENTES SALSAS

CONSERVANTE SALSAS (110131)

DESCRIPCIÓN

Mezcla de antioxidantes, conservantes y estabilizantes para mejorar todo tipo de salsas.

CARACTERÍSTICAS

Todo lo que una salsa necesita para conseguir estabilidad y seguridad. Esta mezcla de aditivos consigue mantener la calidad microbiológica y organoléptica durante toda su vida útil.

ESTABILIZANTE GX (110130)

DESCRIPCIÓN

Preparado alimenticio ideal para espesar y dar la textura que necesitan tus salsas.

CARACTERÍSTICAS

Mezcla de gomas alimentarias que conseguirán que sus salsas tengan la textura que usted desea. El Estabilizante GX espesa todo lo que se necesite y da la consistencia y estabilidad necesaria para obtener salsas con mayor valor comercial.

PULPA DE AJO (120005)

DESCRIPCIÓN

Preparado alimenticio intermedio de uso industrial, mezcla de ajos frescos y antioxidantes que lo hacen ideal para utilizar como ingrediente, aderezo o aliño.

CARACTERÍSTICAS

Pulpa de ajo de alta calidad hecha a base de ajo morado fresco de origen peninsular. Su estabilidad y sabor la hacen ideal para sustituir el ajo fresco en cualquier tipo de industria alimentaria, ahorrando tiempo y costes y evitando contaminaciones.

