



Serveis

1. Tecnologia de cocció

- » Seguiment on-line de temperatures de forns i de microones.
- » Mètodes de pasteurització i esterilització.

2. Condicions de salat i d'assecat/maduració d'acord amb les característiques de les matèries primeres

- » Reducció de sodi.
- » Penetració i distribució del sodi (anàlisi per tomografia computeritzada).
- » Minimització de l'encrostat.
- » Revisió i optimització de les condicions dels assecadors (RH, T, Flux d'aire).

3. Millora i control de la seguretat i atributs sensorials de la carn i dels productes del peix curats

- » Disseny de cultius "starter" (iniciadors).
- » Bioconservació (contra *Listeria monocytogenes*, *S.aureus*, *Salmonella*, *E.coli*, etc.).
- » Traçabilitat de cultius iniciadors (sondes gèniques, probes de provocació).
- » Proves sensorials i de consumidors (veieu full d'Anàlisi del sabor).

4. Noves tecnologies d'assecat i maduració

- » Sistema d'assecat ràpid® (Quick Drying System®).
- » Assecador dinàmic® (Dynamic Drier®).

5. Ingredients i additius funcionals

- » Proves de nous ingredients i additius.

6. Envasat actiu i intel·ligent d'aliments cuits i curats; optimització del MAP i determinació de la vida útil

- » Nous materials i sistemes d'envasat.
- » Bioactive interliver® per a productes envasats en llesques.

7. Innovació i millora de productes

- » Resolució de problemes tècnics
- » Millora de la funcionalitat dels additius
- » Millora de les condicions d'assecat
- » Millora de l'estandardització de matèries primeres
- » Aplicació de nous additius i tecnologies
- » Millora de la seguretat

8. Ingredients i additius funcionals

9. Lloguer/leasing d'una planta completament equipada per a la producció de tota mena de productes i menjars preparats amb vegetals, carns i peix