

**TAUERN***Lac*

Manual de Presentación

## **Innovación**

Es bien sabido que los alimentos perescibles sufren alteraciones de naturaleza biológica y física que causan una disminución de su valor mercantil o su pérdida total. Una conservación adecuada puede limitar estos daños o atrasar su putrefacción, manteniendo la mercancía en un estado más presentable para el consumidor. Para la conservación se usan diversos métodos físicos (como frío), químicos o biológicos de los cuales los productos químicos por su naturaleza encuentran cada día más rechazo y limitaciones.

## **TAUERN**Lac

Es un desarrollo de una innovación biológica de varios años como conservantes a base de Lactobacilos especialmente dirigido a alimentos frescos como frutas, hortalizas, pescados, mariscos y carnes rojas, manteniendo su calidad de producto 100% orgánico.

# TAUERNLac

## Protección 100 % Organica , Natural...

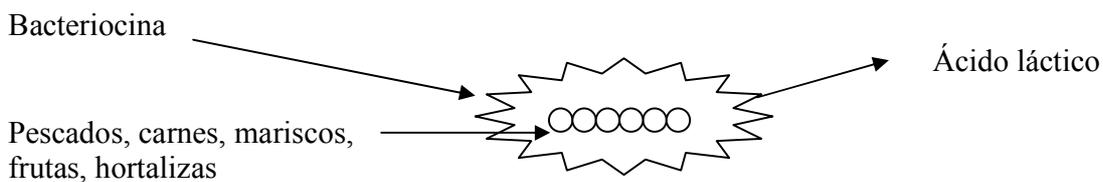
Los alimentos perecibles consisten en productos orgánicos de seres vivos o vegetales que al interrumpirse el ciclo de vida y alejado de su medio natural son expuestos a los efectos de la luz, el calor, una variación de la humedad del aire como también agentes químicos etc. que inician un ciclo de degradación.

La degradación biológica es una transformación de la materia orgánica causado por microorganismos constituyendo un excelente medio para estos cultivos lo que facilita su rápido crecimiento.

Los productos del mar son en general muy perecederos y exigen una prevención desde el momento de su captura. Un enfriamiento es la medida más usual con el inconveniente del cambio de calidad al congelarse el producto. Tratamientos con ácidos (como el ácido sorbico) atrasan el ataque microbiano pero no son duraderos.

El Lactobacilo convierte los nutrientes ingeridos en ácido láctico con un pH de 1,8. El uso de lactobacilos como cultivos protectores en alimentos frescos, se basa en la utilización de los hidratos de carbono presentes en el alimento, por parte de estas bacterias, y su rápida degradación a ácido láctico, lo que disminuye el pH e inhibe el desarrollo de bacterias zoonóticas y productoras de toxiinfecciones alimentarias en el hombre. Todo esto asegura una protección mucho más allá que la obtenida con productos químicos y una ingestión segura ya que son elaboradas por microorganismos considerados inofensivos en los alimentos.

# TAUERNLac



### PROTOCOL CHECKLIST

IDENTIFICACION DE LA PLANTA:

DEPENDENCIA:

Laboratorio     Planta piloto     Planta industrial

APLICACIÓN:

OBJETIVO:

VOLUMEN DE BATCH:

IDENTIFICACIÓN DEL BATCH: N°

FECHA: / / HORA: : HRS

#### PRE-DILUCIÓN

CONCENTRACIÓN DE TauernLac®:

PRE-DILUCIÓN (indicar medio y volumen):

RECIPIENTE LAVADO PREVIAMENTE:

PRESENCIA DE GRUMOS o DEPÓSITO:

TIEMPO PASADO ENTRE PRE-DILUCIÓN Y ADICIÓN:

#### ADICIÓN

PRESENCIA DE RESIDUOS DE SANITIZANTES (mol. oxidantes):

TEMPERATURA AL MOMENTO DE AGREGAR TauernLac®:

PERMANENCIA A ESA TEMPERATURA O DEBAJO:

pH ESTIMADO AL MOMENTO DE AGREGAR TauernLac®:

PERMANENCIA A ESE pH (en un rango de 2.8 hasta 4.0):

NIVEL DE INFECCIÓN ESTIMADO:

APARATO DE MEZCLA (favor especificar):

TIEMPO DE MEZCLA:

DISPERSIÓN LOGRADA:

ADICIÓN DE OTROS PRESERVANTES MICROBIANOS:

SI AFIRMATIVO, FAVOR ESPECIFICAR:

BALANCE DE INGREDIENTES:

#### POST-INFECCIÓN

RIESGO DE POST-INFECCIÓN DESPUES DE AGREGAR TauernLac®:

FUENTE DE POST-INFECCIÓN:

TIPO DE POST-INFECCIÓN (favor especificar):

#### GESTIÓN DEL ENSAYO

SUPERVISOR DEL ENSAYO:

OPERARIO(S) DEL ENSAYO:

PROTOCOLO DE ENSAYO DEL CLIENTE:

SUPERVISIÓN DE BIENCA:

CHARLA PREVIA SOBRE USO DE TauernLac®:

PROTOCOLO DE BIENCA LEIDO POR EL SUPERVISOR:

PROTOCOLO DE BIENCA LEIDO POR EL OPERARIO:

	ppm
<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
	minutos
<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
	°F / °C
	minutos
	minutos
Inicial	UFC/ml
Actual	UFC/ml
Real	UFC/ml (análisis)
	minutos
	%
<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
	<input type="checkbox"/> Modificado para TauernLac®:
	<input type="checkbox"/> Inalterado
	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
	<input type="checkbox"/> Línea <input type="checkbox"/> Manipulación
	<input type="checkbox"/> Empaque <input type="checkbox"/> Fórmula
<input type="checkbox"/> Disponible	<input type="checkbox"/> No disponible
<input type="checkbox"/> Permitida	<input type="checkbox"/> No permitida
<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No

\_\_\_\_\_  
Firma: Supervisor de Ensayo

## Preguntas Frecuentes sobre

# TAUERNLac

### 1. ¿ Cual es su origen ?

Posee origen bacteriano, para ello se utilizan cepas de *Lactobacillus acidophyllus*, bacteria láctica que forma parte de la flora normal del intestino del hombre y de animales, la cual es utilizada ampliamente en la industria de alimentos tanto en procesos de fermentación y como probiótico lo que permite fortalecer el sistema inmune y con ello por su alto poder acidificante restringe el desarrollo de algunos microorganismos patógenos.

Cumpliendo con un fin tecnológico al mejorar las características organolépticas del alimento y principalmente su conservación en forma totalmente inocua.

### 2. ¿ Registros, Certificaciones ?

SESMA : La autorización por parte de este organismo, se basa en lo que indica el Reglamento Sanitario de los Alimentos (13/05/1997) respecto del uso de aditivos (Artículo 140) que permite el uso, entre otras, de sustancias acidulantes como el ácido láctico, de acuerdo con las practicas correctas de fabricación.

FDA: Reconoce el ácido láctico como aditivo 100% orgánico para su uso en alimentos

IMO : Organismo Suizo de certificación que incluye el ácido láctico como aditivo natural en los alimentos

### 4. ¿ Cuanto tiempo dura la actividad del *TAUERN Lac* ?

La aplicación de TauernLac en productos del mar, permite extender la vida útil del producto en 72 horas como promedio, situación que va a estar determinada por la cantidad de lípidos presentes en el alimento, así a mayor cantidad de lípidos se requerirá una mayor concentración de TauernLac

### 5. ¿ Por qué preferir TAUERN Lac a otros aditivos ?

TAUERN Lac es un producto biológico, aplicable sin restricción, no tiene tiempo de carencia y fortalece la flora bacteriana intestinal. Es altamente efectivo manteniendo su acción protectora por más tiempo.

**Primeros auxilios**

1. En caso de inhalación, dejar la zona y respirar aire fresco.
2. En caso de contacto con la piel, enjuagar y limpiar profundamente con agua.
3. En caso de ingestión, beber mucha agua y consultar a un médico.
4. Si hay síntomas anormales, consultar a un médico.