



DEFENDA OX[®]

Solutions de gestion de l'oxydation



DEFENDA OX[®] est une gamme permettant la **gestion de l'oxydation des matières grasses** dans les denrées alimentaires. Cette gamme se compose de solutions diverses :

- Extraits de romarin
- Tocophérols
- Mix d'antioxydants (formulations synergiques)

PROPRIÉTÉS

- Gestion totale de l'oxydation
- Protection contre le rancissement
- Aucun impact visuel et olfactif sur l'application finale
- Amélioration du goût, de la fraîcheur et de la saveur
- Préservation de la couleur
- Maintien du profil nutritionnel
- Coût d'utilisation compétitif

APPLICATIONS



BVP



Fourrages gras



Épices



Viandes



Poissons



Huiles

FONCTIONNALITÉS

- Prolongation de la durée de conservation
- Efficace à faibles dosages
- Stable à la chaleur jusqu'à 240 °C
- Manipulation et stockage facile
- Sans ingrédients allergènes (règlementation UE)



Fraction soluble dans l'huile
Acide carnosique

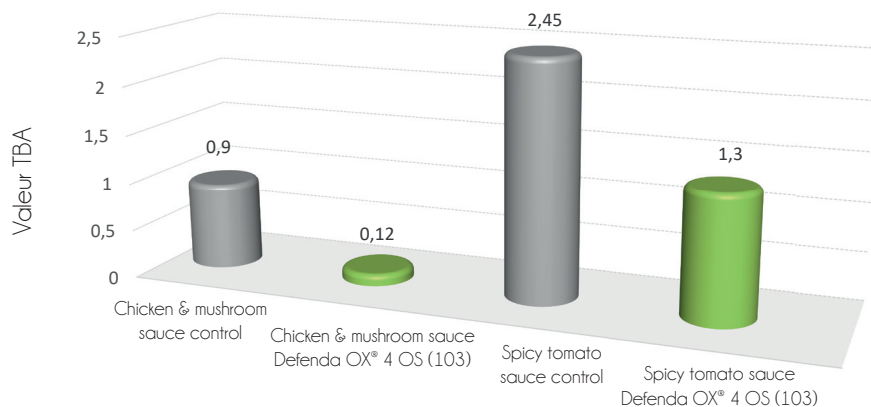
Avec un émulsifiant approprié
dispersible dans l'eau

Fraction hydrosoluble
Acide rosmarinique

Soluble dans l'eau, mais peut être
rendu dispersible dans l'huile grâce
à une technologie avancée

Exemple d'impact d'un antioxydant de la gamme DEFENDA OX[®] à 0,1 % selon la méthode de test TBA

Test d'oxydation après 6 mois à température ambiante



Application sauces

