



Más días de fresca y calidad

¿Por qué se descomponen los camarones?

Por microorganismos, enzimas y/o factores fisicoquímicos que se manifiestan con alteraciones del color, olor, sabor, consistencia o textura.

● Microorganismos

- Bacterias Psicrótrofas
- Enterobacterias
- Hongos y levaduras

● Factores fisicoquímicos

- Temperatura
- Humedad
- Luz
- Oxígeno
- El paso del tiempo

● Enzimas

- Polifenol oxidasa



Pseudomonas aeruginosa
Imagen: Kateryna Kon

Los *psicrótrofos* pueden crecer en los alimentos a bajas temperaturas, por ejemplo a temperaturas de refrigeración.

Efecto SES® FRESH FOOD sobre camarón¹



Almacenado en cama de hielo convencional



Almacenado en cama de hielo elaborado con SES® FRESH FOOD

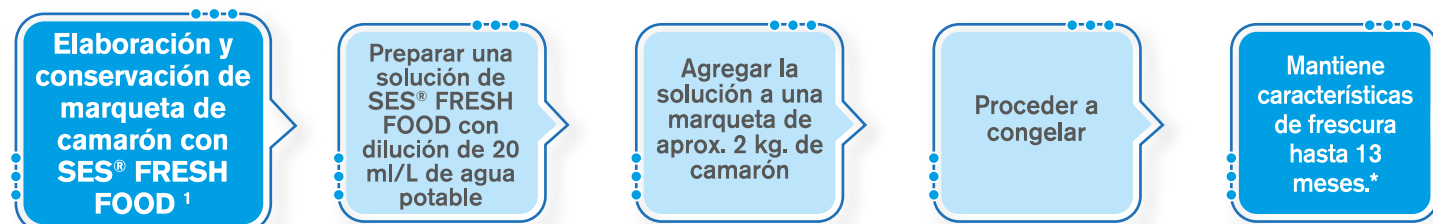
- **Retarda** la melanosis.
- **Aumenta** la vida de anaquel al mantener el color natural y brillante.
- **Evita** cambios de textura y aparición de aromas no deseados.
- **Mantiene** el valor nutritivo de los alimentos.

Vida en anaquel del camarón con SES® FRESH FOOD*

Inversión en insumos
Empaque y horas hombre



Elaboración de marquetas de camarón con SES® FRESH FOOD



Preservador de frescura que inhibe el crecimiento de microorganismos responsables de la descomposición de alimentos frescos y mínimamente procesados, previo a su empaque o exhibición en punto de venta.

VENTAJAS

- Incluido en la lista de coadyuvantes de COFEPRIS.
- No modifica características organolépticas de los alimentos.
- No tiene color, olor ni sabor.
- No es tóxico.
- Tiene pH neutro.
- Efectivo desde -5°C hasta 100°C.



* De acuerdo a condiciones óptimas de manejo y conservación del alimento
1. Páez et al (2011). Reporte de proyecto PEI-CONACyT (UNAM). Esteripharma. 2. Valdez, N. (2010). Tesis de Licenciatura, México. UNAM. 52 págs.