

Ultranox

• Antioxidante de Romero •

Ultranox es un antioxidante **natural** extraído del romero, que retarda la oxidación en sistemas alimenticios, manteniendo color, sabor y aroma

Durante el procesamiento y almacenamiento de alimentos, las oxidaciones lipídica y proteica pueden generar problemas en su vida útil

Ultranox retarda el inicio y propagación de los procesos oxidativos, inhibiendo la reacción en cadena de los radicales libres

Ideal para

Retrasar rancidez de grasas y proteínas presentes en productos de carnes rojas y aves , snacks, panadería, salsas y aderezos, grasas y aceites, bebidas y sopas

Beneficios

- ✓ Declarable como extracto de especias o extracto de romero
- ✓ Mantiene las características sensoriales (color, sabor y aroma)
- ✓ Alternativa al uso de antioxidantes químicos (BHT, BHA, PG, TBHQ)
- ✓ Alto contenido de unidades ORAC
- ✓ Alto contenido en ácido rosmarínico y carnósico
- ✓ Soluble en agua y aceite
- ✓ Estable a altas temperaturas





Análisis fisicoquímicos

| Característica | Unidad | Especificación |
|-------------------|-------------------|---------------------|
| ORAC | μmol Trolox eq/kg | 900.000 - 1'000.000 |
| ABTS | μmol Trolox eq/kg | 600.000 - 800.000 |
| FENOLES TOTALES | mg GAE/L | 38.000 - 51.000 |
| ÁCIDO CARNÓSIDO | mg/L | 200 - 250 |
| ÁCIDO ROSMARÍNICO | mg/L | 15.000 - 20.450 |



Aplicaciones

| | Uso sugerido* (ppm) |
|--|---------------------|
| Productos de carnes rojas y aves (carne molida, marinados, carne mecánicamente deshuesada, tocino, grasa de pollo, embutidos) | 750 - 1.000 |
| Snacks (barras de cereales, maní, nueces) | 750 - 1.000 |
| Panadería (rellenos, galletas, batidos, horneados) | 750 - 1.000 |
| Salsas y aderezos (mayonesa, guacamole, chipotle, thousand island, César, ranch) | 750 - 1.000 |
| Grasas y aceites (aceites de fritura, margarina, grasas animales, aceite de pescado) | 1.000 - 1.500 |

* Calculado con base en % de grasa

Certificaciones

- ✓ Declaración libre de alérgenos
- ✓ Libre OGM
- ✓ Libre de metales pesados
- ✓ Libre de radiaciones ionizantes
- ✓ Información de origen



UltranoX es obtenido mediante tecnologías de extracción limpias