

BSA-Safe-t-lac

Empêche la croissance de pathogènes et de bactéries de contamination



LES AVANTAGES DE BSA-SAFE-T-LAC

De plus en plus, les consommateurs sont conscients des risques de listériose dans les aliments prêts-à-manger. Nous savons que la bactérie *Listeria* se trouve partout, mais surtout dans les usines de transformation de la viande. La bactérie *Listeria* se multiplie rapidement dans des conditions réfrigérées, et elle se développe particulièrement bien dans les aliments prêts-à-manger. Une plus longue durée de conservation (p. ex. 60 jours) entraîne une prolifération de la bactérie, ce qui peut constituer un risque pour la santé.

Compte tenu de ces faits, l'équipe de **recherche et de développement de BSA** a mis au point une solution pour vous : **BSA-Safe-t-lac** est une combinaison de **lactates de sodium** ou de **potassium** et de **diacétate de sodium**.

Cette puissante combinaison (lactates et diacétate) aide à empêcher la prolifération de *Listeria monocytogenes* et à ralentir la croissance de bactéries de contamination, ce qui permet de conserver les propriétés organoleptiques et l'apparence des produits alimentaires.

EMBALLAGE

- **BSA-Safe-t-lac (potassium)** :
SCU1LD45 (250 kg), SCU2LD45 (23 kg)
- **BSA-Safe-t-lac (sodium)** :
SCU1LD40 (250 kg), SCU2LD40 (23 kg), SCU3LD40 (1 300 kg)



APPLICATIONS ET USAGE

- PRODUITS PRÊTS-À-MANGER
- PORC SAUMURÉ, CUIT
- RÔTI DE BŒUF
- SMOKED MEAT
- PASTRAMI
- VOLAILLE SAUMURÉE, CUIE
- ÉMULSION FINE, CUIE
- ÉMULSION GROSSIÈRE, CUIE
- PÂTÉS DE FOIE
- PÂTÉS DE CAMPAGNE
- QUICHE
- CRETONS

DOSE TYPIQUE DE 2,50 %.

BSA-Safe-t-lac

Empêche la croissance de pathogènes et de bactéries de contamination www.bsa.ca



BSA-Safe-t-lac

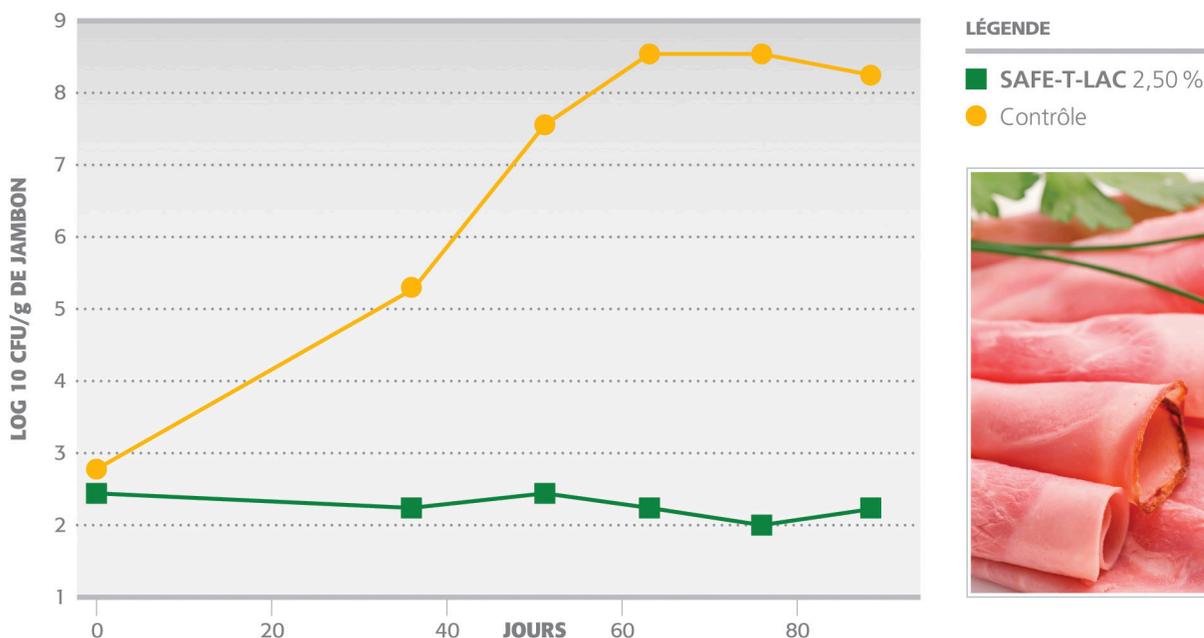
Empêche la croissance de pathogènes et de bactéries de contamination

COMMENT EMPÊCHER LA PROLIFÉRATION DE LA LISTÉRIOSE

Évidemment, comme il n'existe pas de méthode infaillible, il est plus que probable que la bactérie *Listeria* trouvera une façon de contourner les mesures préventives en place et d'entrer en contact avec les aliments prêts-à-manger. En ajoutant du **BSA-Safe-t-Lac** pour empêcher la croissance de la listériose, on réduit le risque que peuvent poser les produits alimentaires sur la santé.

Plusieurs études ont démontré les effets inhibiteurs de la combinaison de lactates et de diacétate. La recherche effectuée par BSA et l'INRS est arrivée à la même conclusion en ce qui concerne l'efficacité de **BSA-Safe-t-Lac**.

PROLIFÉRATION DE LISTERIA MONOCYTOGENES DANS DU JAMBON CUIT À 4 °C



Du jambon (en dés) cuit (1,5% de sel, taux d'humidité de 76,5%, Aw de 0,970, entreposé à 4 °C) contenant un agent antimicrobien a été inoculé sur la surface avec cinq souches de *Listeria monocytogenes*. Ce modèle est utilisé comme produit de viande optimal (faible teneur en sel, taux d'humidité élevé et Aw élevée) afin de permettre de rapidement mesurer la prolifération de la *Listeria monocytogenes*.

Recherche appuyée par l'INRS (une université québécoise) et les Ingrédients Alimentaires BSA.

CONTACTEZ VOTRE REPRÉSENTANT BSA DÈS AUJOURD'HUI!

BSA L'innovateur de bon goût

BSA - Québec

6005, boulevard Couture
Montréal (Québec) H1P 3E1

Téléphone : 514.852.2719

Télécopieur : 514.852.6132

Courriel : ventes@bsa.ca

BSA - Ontario

5266 General Road, unit 18-19
Mississauga (Ontario) L4W 1Z7

Téléphone : 905.602.9639

Télécopieur : 905.602.9654

Courriel : sales@bsa.ca

BSA - Inde

F 29, Agro Food Park
Matasya Industrial Area
Alwar, Rajasthan State, India

Téléphone : +91 98998 57215

Site web : www.bsaindia.in

