

Los conservadores **AMPEX** pueden mantener los **alimentos frescos** durante períodos más largos, extender su vida útil, retardar o prevenir cambios en el color, sabor o textura y para **retrasar la rancidez**

⇒ **AMPEX NV4**

Diseñado para la conservación de productos cárnicos procesados cocidos y emulsionados tales como salchichas, chorizos, longanizas, chistorra, jamones, chuleta, pierna, además en procesos de inyección y masajeo

⇒ **AMPEX RBH**

Diseñado para la conservación de productos cárnicos, principalmente en pastas tales como salchichas, mortadelas, pasteles de carne, chorizos, longanizas

⇒ **AMPEX R10**

Diseñado para la conservación de productos cárnicos procesados cocidos y emulsionados tales como salchichas, chorizos, longanizas, chistorra, jamones, chuleta, pierna, además en procesos de inyección y masajeo

⇒ **ZESTI AM5** **KERRY**

Humo antibacteriano

⇒ **ISO MOSTATIN VLS** **KERRY**

Conservador a base de vinagres tamponados compuesto por diacetato y acetato

⇒ **PROVIAN K** *Niacel*

Conservador de amplio espectro sin sodio