



Prolong II Dextrose de culture

Inhibition de moisissures sur les produits de viande fermentés et les aliments prêts-à-servir
Durée de conservation allongée
Prévention de la croissance bactérienne

Antimicrobien obtenu par la fermentation du sucre

Prolong II est obtenu par la fermentation de dextrose avec l'utilisation de bactéries sélectionnées. À partir du sucre, ces bactéries produisent des acides organiques naturels. Les acides organiques naturels contenus dans **Prolong II** empêchent la croissance des bactéries de **putréfaction**, de **levures** et de **moisissures**, soit des bactéries qui peuvent causer la détérioration des produits. Par conséquent, **Prolong II** permet d'allonger la durée de conservation des produits alimentaires.

Étiquette épurée

Prolong II peut servir de solution de rechange avec étiquette épurée aux additifs chimiques pour allonger la durée de conservation des aliments. On peut utiliser le dextrose de culture dans les produits de boulangerie-pâtisserie, les fromages, les viandes, les sauces pour salade, les condiments, les trempettes, les tartines (p. ex., le houmous), les mets végétariens et autres. **Prolong II** est un ingrédient laitier certifié casher.

Des résultats perceptibles dans tous les lots

Les spécialistes techniques de **BSA** vous aideront à optimiser le rendement de vos aliments frais et transformés. Assurez l'homogénéité et le rendement de chaque lot en ajoutant **Prolong II** à votre mélange formulé personnalisé de **BSA**.

Prolong II

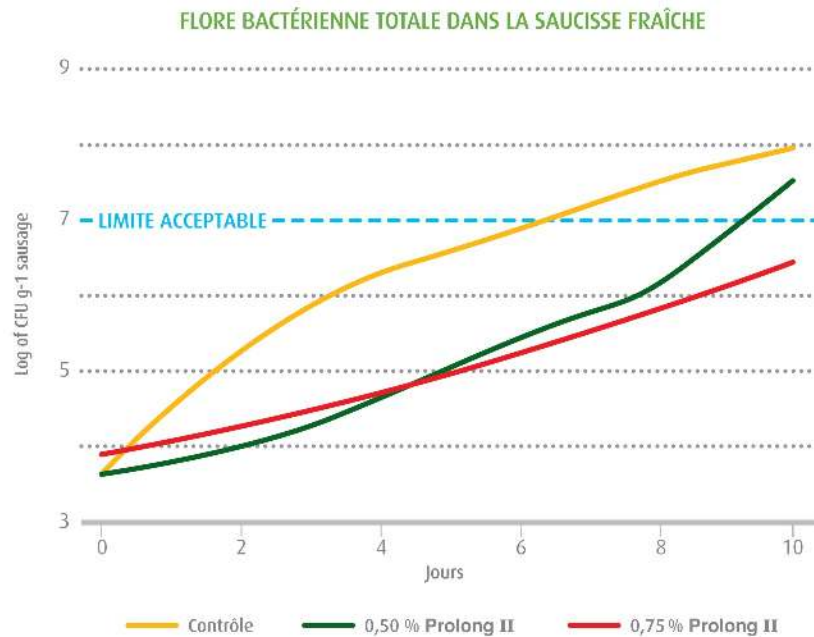
- Prolong II est utilisé pour les procédés conventionnels.
- Il se dissout rapidement dans l'eau, et ne contient pas d'allergènes.
- Disperser Prolong II immédiatement dans tout le lot.



Prolong II

Une solution à étiquette épurée en action

Prolong II est une solution de rechange à étiquette épurée au benzoate et au sorbate, car il empêche l'altération et la putréfaction des aliments, en plus de rehausser certaines propriétés sensorielles. Consciente que les consommateurs sont préoccupés par les effets des additifs, l'industrie alimentaire s'efforce de trouver des solutions qui sont souvent extraites de sources qui ont d'excellentes propriétés de conservation, comme **Prolong II**.



Durée de conservation allongée de jusqu'à 50 %

TYPE DE PRODUITS	QUANTITÉ	FACILE À UTILISER
Produits de boulangerie-pâtisserie Produits laitiers Saucisson sec Plats préparés Préparations de riz Pâtes fraîches Pommes de terre Sauces pour salade Sauces au fromage	0,25% to 0,75% dans le produit fini	<ul style="list-style-type: none"> • Injection/barattage : dissoudre dans la saumure avant de l'ajouter à la viande. • Saucisson frais ou protéine de viande hachée et de légumes : mélanger avec l'assaisonnement ou incorporer directement à la protéine. • Application topique sèche : appliquer directement ou mélanger avec l'assaisonnement avant de l'appliquer sur l'aliment. • Application topique liquide : mélanger avec la marinade ou la sauce avant de l'appliquer sur l'aliment.

Informez-vous au sujet de nos autres excellents agents antimicrobiens : Neuvi, M0statin^{MC} et Safe-T



Communiquez avec votre représentant ou envoyez un courriel à info@bsa.ca demander des échantillons et une démonstration de **Prolong II**, ou visitez nous à bsa.ca

BSA - QUÉBEC

6005, Boulevard Couture, Montréal (Québec) H1P 3E1
 Phone: 514.852.2719 | Fax: 514.852.6132
 Email: info@bsa.ca

BSA - ONTARIO

5266 General Road, unit 18-19, Mississauga (Ontario) L4W 1Z7
 Phone: 905.602.9639 | Fax: 905.602.9654
 Email: general@bsa.ca