

# TQI ANPEX 100/C

## Para uso alimentario industrial

**ADITIVO ANTIOXIDANTE-ESTABILIZANTE DEL COLOR PARA PESCADOS DE PIEL ROJA, INMEDIATAMENTE DESPUES DE CAPTURADOS, EN BUQUE DE PESCA O PISCIFACTORIA, CON O SIN EVISCERAR, ENTEROS O FILETEADOS, PREVIO A SU CONGELACION.**

### CARACTERISTICAS

Es un producto en polvo, de color blanco amarillento, finamente granulado mezcla de aditivos alimentarios. Inodoro e insípido. Totalmente soluble en agua, con ajuste de pH ácido. Seguro en su manejo. Constituido por materias de alto poder reductor y antioxidantes.

### FUNCION TECNOLOGICA

Posee como función tecnológica, evitar el desarrollo de procesos enzimáticos de oxidación del contenido graso, y procesos catalíticos de oxidación del contenido metálico (pérdida de color), manteniendo la calidad y textura del tejido muscular. Particularmente recomendado para aquellas especies de pescado con fuerte pigmentación de la piel y colores llamativos (Gallineta, Platija, Besugo, Pargo, Bertán, Salmonete, Fletan, Rubio, Escarapota, etc.), que una vez congelado presentan la tendencia a la pérdida de color, adquiriendo tonos amarillos, marrones o negruzcos, modificados de su color natural. Fija el color manteniendo el brillo y la viveza de la piel y escamas. Manteniendo la tersura y brillo de los ojos. Se emplea para pescados enteros o troceados, previo a su congelación.

**TQI ANPEX 100/C** conserva los caracteres organolépticos como característicos de la especie recién capturada (a pesar de permanecer periodos dilatados de tiempo congelada).

### FORMA Y DOSIS DE EMPLEO

Se emplea por inmersión o aspersion, disuelto en agua dulce o salada, en proporción del 1 - 1,5 % (1 a 1,5 kilos por 100 litros de agua). Temperatura entre 5 - 15º C. Inmersión del pescado, una vez limpio, durante un tiempo de 30 segundos a 2 minutos, recién capturado. Sacar, escurrir y congelar.

Para definir el proceso más adecuado, recomendamos consultar con nuestro Departamento de Asistencia Tecnológica. (F.U.R. 05/08/2009).

### REGULACION SANITARIA

**TQI ANPEX 100/C** está formulado con materias de grado alimentario, aprobadas por las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el Ministerio de Sanidad y Consumo de España.

### REGISTRO SANITARIO

31.01204/PO

## ESPECIFICACION DE PROCESOS Y PRODUCTOS

### PESCADOS (Especies)

### PESCADOS ENTEROS, DE PIEL ROJA O COLORES VIVOS

Conservación del color de la piel y textura del tejido, en fresco o congelado. Alto brillo. Antioxidante.

### Baño inicial:

Producto	:	<b>TQI ANPEX 100/C</b>
Concentración	:	1 - 1,5 % en agua de mar o dulce
Temperatura baño	:	5 - 15° C
Tiempo tratamiento	:	2 - 5 minutos
Carga de baño	:	1 kg. de pescado / 1 ltr. de baño
Rendimiento del baño	:	8 - 10 kgs. de pescado por ltr. de baño
Duración del baño	:	Máxima de 8 horas (si no llega al rendimiento total)

Con o sin enjuague con agua dulce o de mar. Congelación o fresco.

### Observaciones:

- Este proceso se puede realizar en el barco de pesca, o en la factoría, pero siempre sobre pescado recién capturado, o con un máximo de 24 horas después de su captura.
- Los baños se utilizarán durante un periodo máximo de 8 horas.