



## Más días de frescura y calidad

**¡Aumenta la vida de anaquel de los alimentos frescos sin modificar su sabor, color ni olor!**



### Ventajas

- **Incluido** en la lista de coadyuvantes de COFEPRIS.
- **Mantiene** el valor nutritivo de los alimentos.
- Tiene **pH neutro**.
- **No es tóxico**



- **Reduce** microorganismos asociados al deterioro (psicrótrofos, bacterias sulfhídrico y *Pseudomonas spp*).
- **Retarda** su descomposición.
- **Retarda** cambios en la apariencia general: olor, color y textura del pescado.

### Pescado tratado con SES Fresh Food<sup>®</sup>



- Agallas rojas y brillantes.



- Escamas unidas a la piel.
- Piel brillante.
- Ojos brillantes.



- Agallas pálidas y opacas.



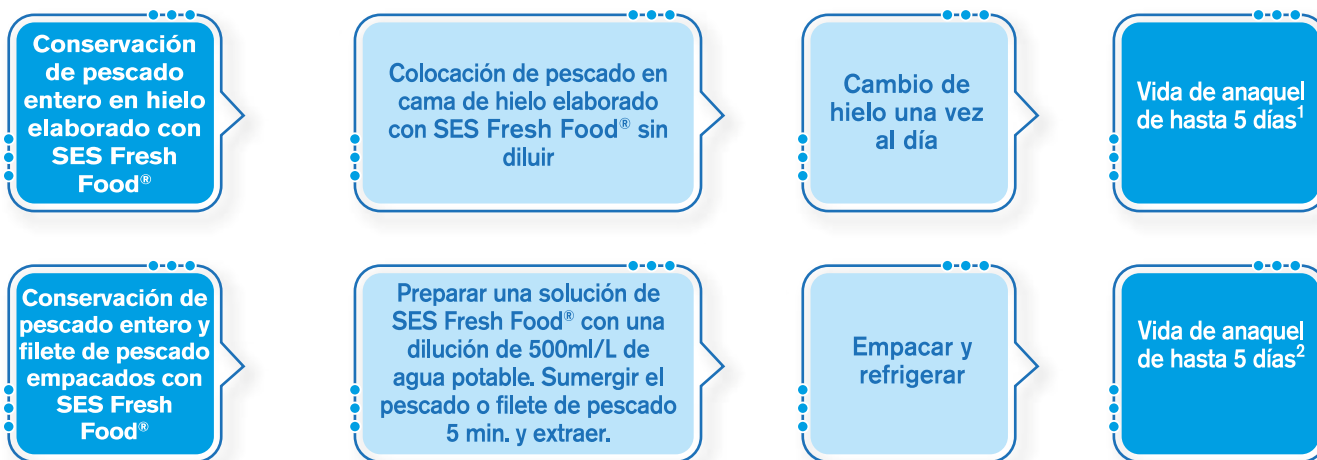
- Las escamas se desprenden con facilidad.
- Ojos opacos.

# Vida en anaquel de pescado y marisco con SES FRESH FOOD® \*

Inversión en insumos  
Empaque y horas hombre



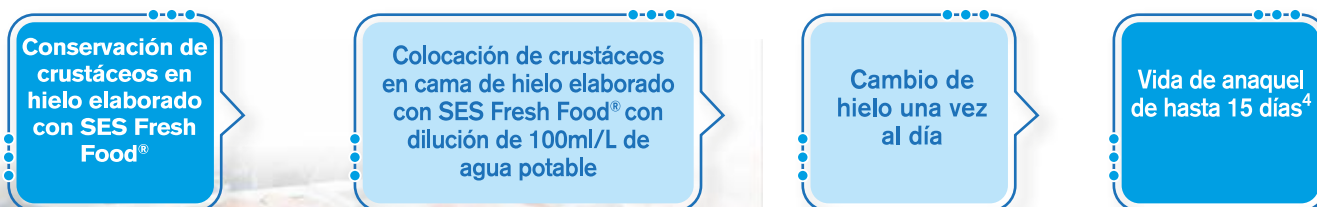
## PESCADOS



## MOLUSCOS (pulpo y calamar)



## CRUSTÁCEOS



\*De acuerdo a condiciones óptimas de manejo y conservación del alimento.

1 Kim et al. (2006) *Journal of Food Protection*, 69(9): 2199-2204. Jung et al.(2018). *Food Science and Biotechnology*, 27(1), 261-267.

2 Zhou et al. (2011). *Food Chemistry*, 129: 1660-1666., Khazandi et al. (2017). *Food Microbiology*, 68: 51-60. Chen, et al. (2016). *Journal of Food Quality*, 39(2): 116-125.

3 Xuan et al.(2017). *Food Control*, 73: 1483-1489., 4. Valdez, N. (2010). Tesis de Licenciatura, México. UNAM. 52 págs.

Contáctenos en:

[www.agroalimentariaesteripharma.com](http://www.agroalimentariaesteripharma.com)

[agrovet.ventas@esteripharma.com.mx](mailto:agrovet.ventas@esteripharma.com.mx)

800.838.7659

**ESTERIPHARMA®**  
INNOVANDO SOLUCIONES PARA LA SALUD

A-PES-TARJ-21