



INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V. AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:
Guido Reni N° 78.
Col. Alfonso XIII.
01460 Álvaro Obregón, CDMX

INTERNET:
<http://www.ideal-sa.com.mx>
e-mail:
servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

Teléfonos:
(55) 5563 2130.
(55) 5598 6369.
(55) 5615 1608.

NATAMAX®

(Pimaricina ó Natamicina)

CONSERVADOR. FUNGICIDA. ANTIMICOTICO.

DESCRIPCIÓN

NATAMAX® es un extraordinario conservador de origen natural cuya apariencia es la de un polvo fino de color blanco a crema. La acción fungicida y antimicótica de **NATAMAX®** destruye hongos, levaduras y mohos e impide el crecimiento y desarrollo de esporas en una gran variedad de productos alimenticios.

NATAMAX® no crea resistencia y no es bactericida. Por lo mismo, es altamente recomendable para su uso en productos a los que se añaden cultivos como quesos y yogur.

En la composición de **NATAMAX®** aparecen lactosa y Natamicina en una relación 50:50. La Natamicina, también conocida como Pimaricina, es el más poderoso conservador en la actualidad y su uso ha sido ampliamente aceptado a escala mundial. **NATAMAX®** no altera el color, ni el sabor del producto al que se añade.

NATAMAX®, en las proporciones recomendadas, protege los alimentos durante un periodo de 5 a 10 semanas dependiendo de las condiciones de proceso y almacenamiento del alimento.

Recomendamos el uso de **NATAMAX®** en cualquier alimento que pueda ser susceptible de contaminación por hongos, levaduras y mohos, por ejemplo, quesos, cremas, yogur, vinos, jugos, embutidos, etc.

DOSIFICACIÓN

La dosificación recomendada varía dentro del rango de 3 a 30 ppm (0.0003% al 0.003% sobre la base del peso del producto terminado), dependiendo de las condiciones bajo las cuales se espera que el alimento será manejado.

Ya que su acción se desarrolla en la superficie de los alimentos, se busca obtener una concentración aproximada alrededor de los 10µg/cm² de Natamicina.



INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.

AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:
Guido Reni N° 78.
Col. Alfonso XIII.
01460 Álvaro Obregón, CDMX

INTERNET:
<http://www.ideal-sa.com.mx>
e-mail:
servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

Teléfonos:
(55) 5563 2130.
(55) 5598 6369.
(55) 5615 1608.

USO Y APLICACIÓN

Diluya **NATAMAX®** en agua pura e incorpórelo al alimento durante cualquier etapa de su proceso que lo permita. **NATAMAX®** puede ser añadido antes o después de la pasteurización y su acción no es afectada negativamente por este proceso.

En alimentos sólidos, donde la contaminación sólo aparecerá en las superficies exteriores, se puede preparar una solución *en constante agitación* con una concentración de 1,000 a 5,000 ppm (0.1% al 0.5%) en agua pura con 5% a 10% de sal y bañar las superficies expuestas, ya sea por inmersión o por aspersion.

NATAMAX® no afecta la actividad de los cultivos añadidos en los alimentos y tampoco afecta el color, olor, sabor y apariencia de los alimentos en los que se aplica. **NATAMAX®** es casi insoluble en agua (20 µg/ml máximo) por lo que no puede ser absorbido, quedándose en la superficie del alimento, donde su presencia evita el desarrollo de hongos, levaduras y mohos.

ESPECTRO DE pH Y EFECTOS DE LA TEMPERATURA Y DE LA SAL

NATAMAX® funciona en un amplio espectro de pH (4 a 7), resiste temperaturas de hasta 100°C y no es afectado por el cloruro de sodio, lo cual le permite combatir la contaminación micótica en los alimentos de manera muy eficaz y de manera especial en alimentos de origen lácteo.

ADVERTENCIA

NATAMAX® puede provocar irritación de la piel y los ojos por lo que debe ser manejado con precaución. Se recomienda el uso de guantes y gafas protectoras. **NATAMAX®** es foto lábil a la luz ultravioleta y es destruido por la presencia de metales pesados (plomo y mercurio), peróxidos y sulfhidrilos. Las soluciones preparadas de **NATAMAX®** y sal no deben conservarse por más de 4 días porque se pueden desarrollar bacterias.

PRESENTACIÓN

NATAMAX® está envasado en frascos de plástico con tapa hermética, conteniendo 100 gramos. **NATAMAX®** se distribuye en cajas de cartón corrugado conteniendo 10 frascos de 100 gramos cada uno.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **NATAMAX®** a resguardo de la luz directa con la tapa bien cerrada para impedir el ingreso de humedad, polvo, insectos y roedores. Se recomienda guardar en refrigeración.

VIDA ÚTIL

NATAMAX® tiene una vida útil de 2 años a partir de su fecha de elaboración, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenaje.