

Antiossidanti naturali



W I N C O
Ingredienti naturalmente buoni

LE NOSTRE PROPOSTE

ANTIOSSIDANTI NATURALI

Estratto naturale Winco (No Numeri E)
Estratto naturale rosso Winco (No Numeri E)
Estratto naturale rosmarino Winco (E 392)

Tutti i prodotti possono essere realizzati in confezioni da kg1 e kg25.

Antiossidanti naturali

Aromi coloranti naturali

Aromi gastronomia

Aromi gelateria

Aromi tartufo

Mix burger e carni macinate

Conce e aromi per insaccati

Erbe aromatiche

Materie prime

Mix insaccati stagionati

Latte e derivati

Ortaggi disidratati

Aromi pasticceria e panificazione

Preparati funzionali

Preparati gastronomia

Mix salsiccia e salumi

Semi oleaginosi

Spezie

Varietà di pepe

UTILIZZO DEGLI ANTIOSSIDANTI NATURALI

Per quanto riguarda l'industria alimentare, per il D.M 209 del 27.02.96 le sostanze antiossidanti sono propriamente quelle che "prolungano il periodo di conservazione dei prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrandimento dei grassi e variazioni di colore".

La reazione dell'ossigeno atmosferico con alcuni costituenti degli alimenti, specialmente i gliceridi di acidi grassi insaturi, è causa primaria di fenomeni di degradazione ossidativa che possono rendere un prodotto, in tempi più o meno brevi, non idoneo al consumo umano. I fenomeni degradativi influenzano negativamente sia le caratteristiche organolettiche (es. la comparsa di odori e sapori di "rancido", alterazioni del colore dovute ad imbrunimento enzimatico e/o sviluppo di microrganismi, ecc.) sia quelle nutrizionali (es. degradazione di vitamine liposolubili).

Sempre di più, le industrie alimentari utilizzano gli antiossidanti naturali al fine di prevenire il deterioramento qualitativo e organolettico dei prodotti, mantenere il loro valore nutrizionale ed aumentare la shelf life.

NOTE INFORMATIVE

Un importante meccanismo di difesa delle cellule avviene per azione degli antiossidanti. Sono considerati antiossidanti gli agenti con potenziale di riduzione negativo, in grado di fornire ai radicali liberi, gli elettroni di cui sono privi, ripristinando così l'equilibrio chimico del sistema in cui agiscono. Gli antiossidanti devono essere introdotti nella dieta ed esplicano la loro azione a certi livelli di concentrazione, generalmente bassi. La maggior parte degli antiossidanti che si conoscono appartengono al regno vegetale. Molte piante sintetizzano questi composti per soddisfare varie necessità fisiologiche: la difesa contro i parassiti, da agenti tossici, da stress ambientali, da raggi ultravioletti.

Il mercato globale degli antiossidanti sta assistendo a una crescita costante. Il cambiamento delle preferenze dei consumatori a favore dei cibi pronti e il forte desiderio di antiossidanti naturali e prodotti alimentari con etichette pulite sono fattori che danno slancio alla domanda.

Le nuove innovazioni dei prodotti e l'espansione della capacità da parte degli operatori del settore, sono fattori che alimentano la crescita del mercato. Vi sono importanti evidenze che i prodotti e le produzioni derivate da fonti vegetali come gli estratti sono in forte ascesa.

La preferenza dei consumatori per gli antiossidanti naturali, sostenuta dall'offerta di un crescente numero di prodotti con indicazioni sulla salute dimostrate, aiuterà il mercato degli antiossidanti naturali a espandersi rapidamente.



Winco Tecnologie Alimentari srl

Sede legale - Via Brolo 85, 25075 Nave (BS)
Stabilimento - Via Adige 10, 26034 Piadena (CR)
C.F. e P.Iva - 03896070988
www.wincota.it info@wincosrl.com
Tel. +39 030 5570418