



**Keep it great!**

con bioprotección

**Mantenga su  
producto siempre  
especial**

**CHR HANSEN**

*Improving food & health*

# Keep it great!

**Bioprotección** mediante el uso de los recursos propios de la naturaleza, para mantener los alimentos frescos y seguros



Bioprotección es la forma natural de inhibir el deterioro de los alimentos y protegerlos contra agentes contaminantes.



Bioprotección es el arte de usar cultivos alimentarios microbianos para inhibir los contaminantes no deseados, previniendo el deterioro de los alimentos y mejorando su seguridad alimentaria.



La Bioprotección no sólo lo ayudará a mantener sus productos frescos y seguros, también lo ayudará a construir y proteger su marca!



## Keep it great! - La forma natural de mantener sus productos especiales

### ► **Manténgase** al día en tendencias de mercado

La Bioprotección puede hacer más atractivos a sus productos, y ayudarlo a satisfacer la creciente demanda de alimentos naturales y saludables, sin preservantes artificiales.

### ► **Mantenga** el desperdicio de alimentos bajo control

El desperdicio de alimentos es una carga económica y medioambiental. Proteja su esfuerzo e inversión mientras reduce su huella de carbón. Use la bioprotección para mantener sus productos naturalmente frescos y seguros a lo largo de su vida útil.

### ► **Mantenga** su marca fuerte

Use la Bioprotección para proteger su reputación, inversión y crecimiento de su marca. Lo ayudará a mantener leales a sus clientes actuales y ganar nuevos.

### ► **Mantenga** sus productos seguros

Sus productos pueden ser mejores que los de la competencia, pero el riesgo sigue siendo el mismo. Mejore la seguridad y reputación de sus productos con cultivos alimentarios de Bioprotección.

**La línea de Bioprotección de Chr. Hansen** lo ayudará a mantener frescos, seguros y naturales sus productos lácteos frescos, quesos, carnes y vinos.

### FreshQ®

Ayuda a prevenir el deterioro, extender la vida útil y proteger las bondades de sus productos lácteos fermentados y quesos.

### SafePro®

Ayuda a mejorar la calidad de los productos y la seguridad alimentaria de carnes, salmón y ensaladas.

### BioSafe®

Lo ayudará a elaborar quesos de calidad uniforme al tiempo que satisface la creciente demanda de productos naturales, asegurando el máximo valor del suero.

### Viniflora®

Ayuda a prevenir el crecimiento de flora no deseada y protege la autenticidad de sus vinos.