

# Antioxidante LM - 28

## DESCRIPCION

Antioxidante para alimentos

El LM 28 prolonga la vida útil de los productos, protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación de las grasas o aceites.

## BENEFICIOS

Protege los productos de la oxidación de lípidos

Aumenta la vida de anaquel de aceites y grasas procesadas y alimentos con alto contenido de grasa

Protege del deterioro del sabor, olor, color, textura y valor nutricional

Fácil de aplicar por estar disperso en propilenglicol.

Es un producto termorresistente

## APLICACIONES

- ✓ Aceites y grasas vegetales procesadas
- ✓ Mantequillas, margarinas
- ✓ cárnicos
- ✓ Cereales
- ✓ Alimentos con alto contenido de grasa
- ✓ Freído profundo
- ✓ Productos de panificación
- ✓ Cosméticos
- ✓ Mole

