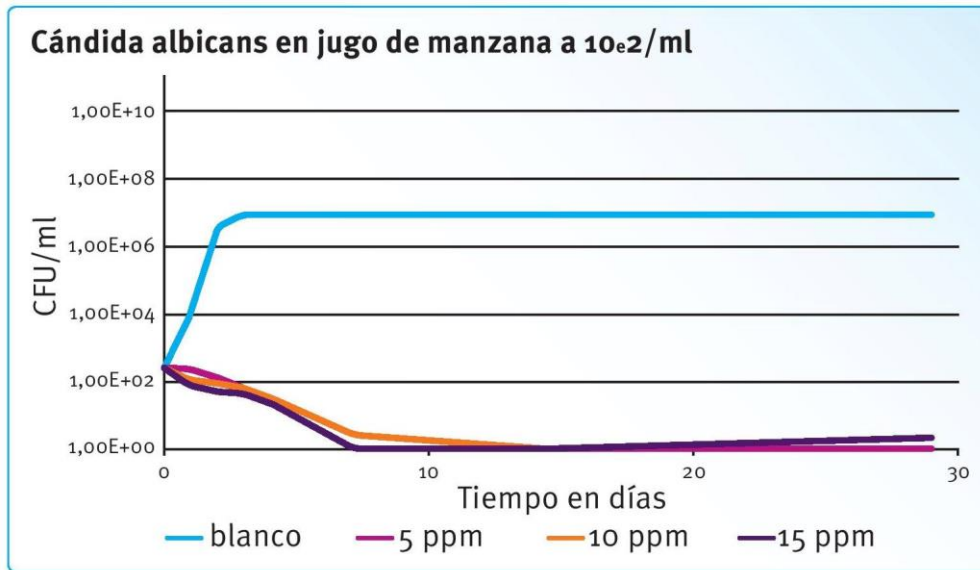


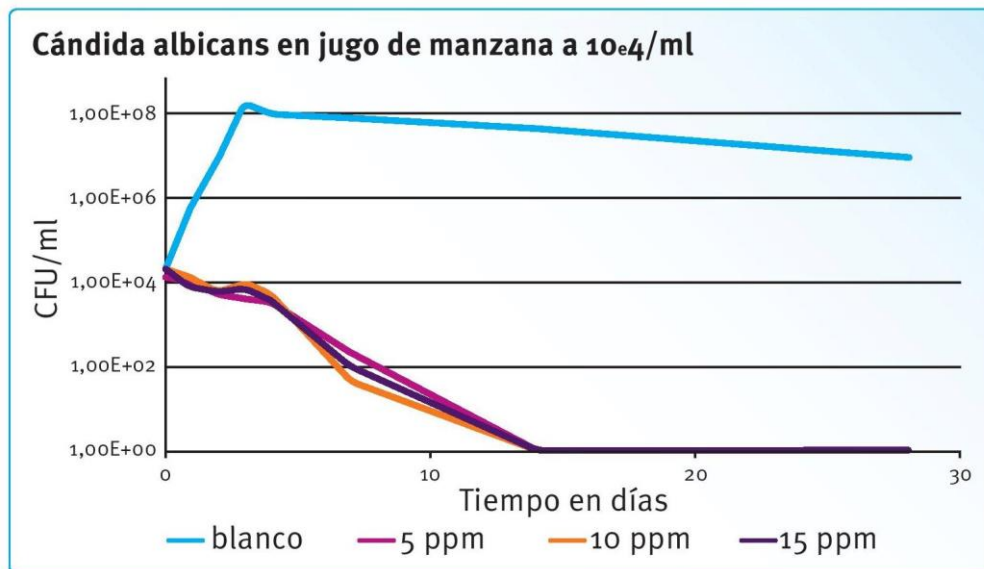
CRECEN LAS OPORTUNIDADES PARA EL SEGMENTO DE BEBIDAS

Gráficas 1-4. Prueba de inhibición del crecimiento sobre los efectos de Natamicina en jugo de manzana

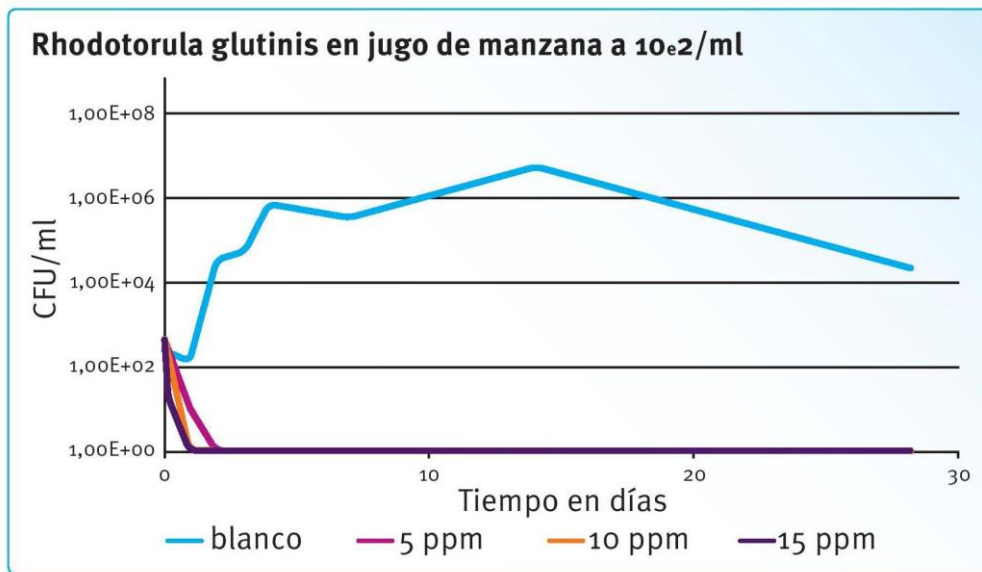
Gráfica 1:



Gráfica 2:



Gráfica 3:



Gráfica 4:

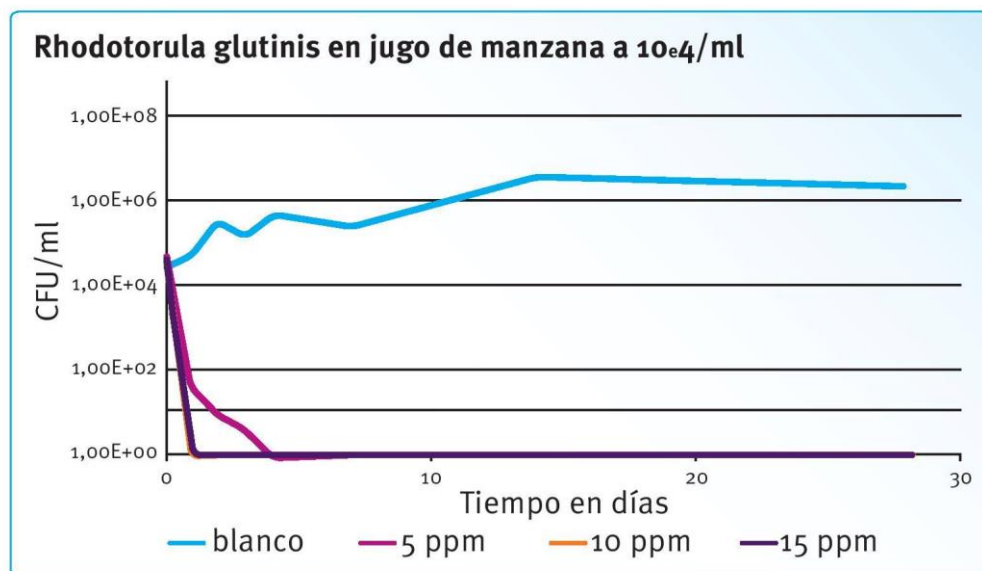


Tabla 1. Efectos de los conservadores artificiales, Natamicina y Bevcon sobre levaduras, mohos y bacterias

		Levadura Saccерomyces	Hongo Cándida	Bacterias ácido lácticas
		Levadura	Moho	Bacterias
Sin ingrediente	-	Descomposición	Descomposición	Descomposición
Sorbato + Benzoato	Conservación artificial	Descomposición ocasional	Sin descomposición	Sin descomposición
Natamicina	Antilevaduras y moho	Sin descomposición	Sin descomposición	Descomposición
Bevcon	Antilevaduras/moho y bacterias naturales	Sin descomposición	Sin descomposición	Sin descomposición

Fuente: DSM, Innoquality