

Soluciones Ashland para la Industria Alimentaria

Ashland aplica su experiencia en polímeros para encontrar soluciones innovadoras que ayuden a mantener la estabilidad de los productos alimenticios.

Sea su desafío para reducir el contenido en grasa, azúcar, controlar la sinéresis, mejorar la estabilización, la textura y la vida útil, o soluciones para alimentos congelados y comidas saludables y sabrosas, Ashland puede ayudarle. Además, nuestra línea de condimentos puede enriquecer el sabor de los productos. También trabajamos para que los alimentos para mascotas sean más apetecibles.

Nuestras soluciones promueven la eficiencia de procesamiento y la calidad en las principales aplicaciones existentes, como por ejemplo:

- o estabilización de productos UHT,
- o estabilización de proteínas en productos lácteos acidificados,
- o soluciones para productos *plant-based*,
- o mejora de la vida útil en productos de panadería,
- o mejora del *mouthfeel* en bebidas bajas en azúcar,
- o reducción en la absorción de aceite en alimentos fritos,
- o soluciones para las líneas de productos tipo *Chantilly*.

En Brasil, la planta de Ashland, ubicada en Cabreúva, SP, está certificada con ISO 9001 - Sistema de Gestión de Calidad, ISO 14001 - Sistema de Gestión Ambiental y FSSC 22000, versión 5.1 - Certificación de Seguridad Alimentaria, norma reconocida por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria - GFSI.

¡Póngase en contacto con nosotros para conocer y explorar nuestras soluciones!

contato.nutrition@ashland.com

<https://www.ashland.com/industries/food-and-beverage>