

## EXPO CARNES Y LÁCTEOS 2023

### La exposición para la industria cárnica y láctea del mundo

21, 22 y 23 de febrero de 2023

---

*INBAC-NF. Una alternativa al nitrito*

**Javier García Pina – Chemital S.A.U.**

#### **Semblanza del conferencista**

Javier García Pina es Lic. en Biología por la Universidad de Barcelona. Actualmente es el responsable de la Dirección de I+D+i de Chemital, S.A.

Entre su actual labor experimental cabe destacar la dirección en las líneas de investigación de nuevos conservantes, y en las nuevas formas de su aplicación.

Miembro de AFCA (Asociación para la fabricación y comercialización de Aditivos e ingredientes).

Ha participado en numerosas reuniones y congresos relacionados con la microbiología de los alimentos.

A lo largo de su vida profesional ha ejercido como Director Técnico en diferentes empresas cárnicas españolas, y en empresas dedicadas a la fabricación de Aditivos e Ingredientes.

#### **Resumen de la conferencia**

Los nitratos y nitritos se han utilizado ampliamente en la industria cárnica por su acción antimicrobiana frente a *Clostridium* spp. En particular, el nitrito inhibe el desarrollo de

las especies de *C. botulinum*, siendo un importante agente antibotulínico en la industria cárnica.

En este sentido Chemital S.A.U. ha desarrollado el producto INBAC NF, un conservante capaz de inhibir el desarrollo de *Clostridium botulinum* sin el uso de nitritos ni nitratos. Su formulación incluye la combinación de diferentes ácidos orgánicos y sus sales juntamente con nisina.

El efecto sinérgico conseguido en este producto ha sido capaz de controlar dicho patógeno inhibiéndolo al mismo nivel que lo consigue hacer el nitrito.