

## EXPO CARNES Y LÁCTEOS 2023

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

21, 22 y 23 de febrero de 2023

---

*LAE, el conservador basado en componentes naturales para la industria alimentaria*

#### **Vedeqsa**

#### **Semblanza de los conferencistas**

##### Gemma Marín

Gemma cursó un máster en Química Analítica en la Universidad de Barcelona después de estudiar la licenciatura en Química en la misma Universidad.

Se incorporó a Vedeqsa (Grupo Lamirsa) en 2018 y desde entonces ha estado evaluando, desarrollando y optimizando nuevas formulaciones para la industria alimentaria incorporando la molécula LAE (ethyl lauroyl arginate).

##### Salvador Castells

Ingeniero Industrial especializado en ingredientes y aditivos alimentarios con una experiencia de 10 años en el sector de los emulsionantes y conservantes.

Salvador ha vivido en la India durante 3 años adquiriendo conocimiento del mercado del sudeste asiático y en los últimos años ha sido responsable de los mercados del continente americano.

## Resumen de la conferencia

La innovación en la conservación alimentaria es una prioridad para Vedeqsa.

El desarrollo y patente de la molécula LAE (lauroyl arginate ethyl), un antimicrobiano de baja dosis, amplio espectro y basado en componentes de origen natural, ha permitido ofrecer soluciones en la industria cárnica para lograr un mejor control del riesgo de patógenos así como mejorar la vida de anaquel de los productos alimentarios.