

## DESARROLLOS TECNOLÓGICOS

### Conservación de granos, oleaginosas y alimentos procesados

Método natural, eficaz para el control y eliminación de la contaminación por microorganismos. Actúa en la germinación, el crecimiento, la reproducción y esporulación de los hongos productores de micotoxinas, capaces de crecer en granos y oleaginosas. Permite la inhibición de al menos el 90% del crecimiento de hongos sobre el grano. Después del tratamiento, los granos no necesitan condiciones controladas de temperaturas ni de humedad. Después de 6 meses de almacenamiento a 28°C, los granos no presentan contaminación.

#### VENTAJAS



- Primera tecnología que utiliza productos naturales, para evitar la contaminación de granos por micotoxinas.
- Producto no tóxico, no altera calidad ni propiedades, de los alimentos tratados.
- Puede aplicarse en alimentos de animales, frutas secas, etc.
- De bajo costo y compatible con el medio ambiente.

#### APLICACIONES

Industria Alimenticia.

#### ESTADO DE LA TECNOLOGÍA

Lista para transferencia y comercialización.

[Leer más](#)