



Silliker México Presenta su Procedimiento Certificado para el "Servicio de Estimación de Vida Útil"

México, DF, 26 de Mayo de 2008- Silliker Group es una red internacional líder, acreditada en pruebas de alimentos y consultoría. Cuenta con 38 laboratorios en 10 países, especializados en asesoría en calidad, inocuidad y valores nutrimentales de los alimentos. Silliker México ha certificado con NORMEX el procedimiento de "Servicio de Estimación de Vida Útil de conformidad con los procedimientos VU-P001, Elaboración de Servicios para Estudios de Vida Útil y VP-002 Estimación de Vida Útil para su aplicación en diversos alimentos".

Silliker México es la primera empresa en el País en obtener este tipo de certificación que le da una validez sin comparación a la

consistencia y confiabilidad de los resultados de este tipo de estudios en la industria.

En la actualidad la responsabilidad de los fabricantes de alimentos se extiende más allá de la entrega en condiciones adecuadas de sus productos a los usuarios finales. En muchas ocasiones el desplazamiento de los productos se da en forma irregular de acuerdo a las demandas específicas de los consumidores. La seguridad de que los productos tendrán las condiciones óptimas para el consumo requiere de una fiabilidad completa en la vida útil de los mismos.

El Ing. Agustín Girard, Director General de Silliker México comenta que "la obtención de este certificado da un nivel mayor de confiabilidad de los resultados de la estimación de la vida útil a los productos de nuestros clientes y con ello, permite que éstos entreguen mayor valor a la cadena de suministro, lo cual se refleja en un mejor posicionamiento de nuestros clientes ante la competencia y un mayor potencial para ser seleccionados como proveedores preferidos".

Los estudios de estimación de la vida útil permiten conocer de antemano, bajo ciertas características de manejo y almacenamiento, la duración de los alimentos en condiciones óptimas para su consumo. Para ello se analiza el desenvolvimiento de variables microbiológicas, fisicoquímicas y sensoriales, las cuales son indicativas de descomposición, inestabilidad y deterioro. Los resultados obtenidos son tratados estadísticamente para determinar la estimación de la vida útil del producto.

Son precisamente la descomposición, producida por microorganismos; la inestabilidad, generada por peróxidos, oxidación, actividad acuosa, entre otros; y el deterioro de los aspectos sensoriales, sabor, textura, color y aroma, los aspectos que en su conjunto definen la vida útil.

Además de las variables indicadas con anterioridad, es necesario añadir que cada matriz de alimento se comporta de manera distinta y por ello, la estimación de la vida útil es específica para cada producto.

Contacto: Karla X. Hernández Ruiz
marketing@silliker.com.mx
tel. 5273 5077 ext. 119
Visita: www.silliker.com.mx

Obradores
Rastros
Empacadoras



Maquinaria nueva, reconstruida,
reparaciones y accesorios

Tamaulipas No. 1293 S.H / C.P. 44260 Guadalajara, Jal.
Tels. 01(33) 3824-6249, 3585-8402, 3585-8401 / Fax: 01(33) 3823-1495
E-mail: maquinariaypartes@hotmail.com www.maquinariaypartes.com