

RESUMEN

La presente invención proporciona un producto alimenticio conservado que comprende un componente de ácido ferúlico y un componente de ácido orgánico en una relación molar de al menos 0.1, seleccionándose el componente de ácido ferúlico entre ácido ferúlico, ferulato y combinaciones de estos; y seleccionándose el componente de ácido orgánico entre ácido acético, acetato, ácido láctico, lactato, ácido propiónico, propionato y combinaciones de estos; en donde

- (i) el componente de ácido ferúlico y el componente de ácido orgánico están distribuidos homogéneamente por todo el producto alimenticio conservado y dicho producto alimenticio contiene por kg de producto alimenticio 3.6-75 mmol del componente de ácido ferúlico y 10-200 mmol/kg del componente de ácido orgánico; o
- (ii) la superficie del producto alimenticio contiene 3.6-75 mmol por kg del componente de ácido ferúlico y 10-200 mmol por kg del componente de ácido orgánico, definiéndose la superficie del producto alimenticio como la capa exterior del producto alimenticio que tiene un espesor de 0.5 mm.

Los inventores han descubierto que el deterioro bacteriano de los productos alimenticios se puede retrasar de forma muy eficaz utilizando una combinación de un componente de ácido ferúlico y un componente de ácido orgánico en concentraciones cuidadosamente equilibradas.

25

30