



COLORACIÓN NATURAL Y FUENTE DE PROTEÍNA DE ALTA CALIDAD PARA ALIMENTOS PARA MASCOTAS EN UN ÚNICO INGREDIENTE

El color sigue siendo un factor decisivo a la hora de elegir alimentos para mascotas. Aunque los perros y los gatos no perciben los colores de la misma manera que los humanos, los tutores suelen asociar el aspecto visual con la calidad nutricional. Esto ha llevado a muchos fabricantes a utilizar colorantes, tanto artificiales como naturales, para mejorar el aspecto de los alimentos, los premios o las golosinas.

Sin embargo, esta estrategia presenta desafíos para la industria. Los pigmentos sintéticos están cada vez más regulados o son rechazados por los tutores. Los colorantes naturales, aunque son mejor aceptados, suelen ser más caros, menos estables y técnicamente más exigentes. Y lo que es más importante, ninguno de ellos aporta valor nutricional.

En un momento en el que lo natural tiene mayor relevancia y las fórmulas funcionales lideran las categorías premium y superpremium, los fabricantes buscan alternativas más inteligentes, como ingredientes que ofrezcan un buen atractivo visual y un valor añadido.



GLÓBULOS ROJOS ATOMIZADOS DE APC: UNA SOLUCIÓN DOBLE PARA LOS FABRICANTES DE ALIMENTOS PARA MASCOTAS

Los glóbulos rojos atomizados, como el AP 301, ofrecen un nuevo enfoque para la coloración en los alimentos para mascotas. Aportan un tono natural, similar al de la carne, a los alimentos secos, las golosinas y las fórmulas húmedas, además de proporcionar proteínas de alta digestibilidad. Esta doble funcionalidad —color y nutrición— convierte a los ingredientes a base de glóbulos rojos en una solución atractiva para las marcas que buscan mejorar sus fórmulas.

Derivadas de glóbulos rojos porcino o bovino, ofrecen un tono uniforme, lo que ayuda a reducir o eliminar el uso de colorantes, al tiempo que aportan un aspecto más natural a la etiqueta. Además, se adaptan perfectamente a todos los formatos de fabricación y tipos de productos.

Ya sea para mejorar la palatabilidad, la digestibilidad o para aportar propiedades colorantes a la carne, los glóbulos rojos ofrecen flexibilidad en la formulación para diferentes categorías.



Una alternativa más inteligente a los colorantes

El AP 301 aporta el color natural de la carne, proteínas digestibles y aroma en un solo ingrediente, lo que ofrece a los fabricantes una alternativa funcional a los colorantes.

COLORACIÓN PROGRESIVA Y RESULTADOS VISIBLES EN DIFERENTES FORMATOS DE ALIMENTOS PARA MASCOTAS

Con el AP 301, los fabricantes pueden ir más allá de simplemente dar color al producto: pueden definir su identidad. El tono rojo natural¹ se intensifica progresivamente a medida que aumenta el nivel de inclusión, lo que ofrece una forma única de diferenciar visualmente las recetas, adaptarse a las preferencias del consumidor y reforzar el posicionamiento premium.

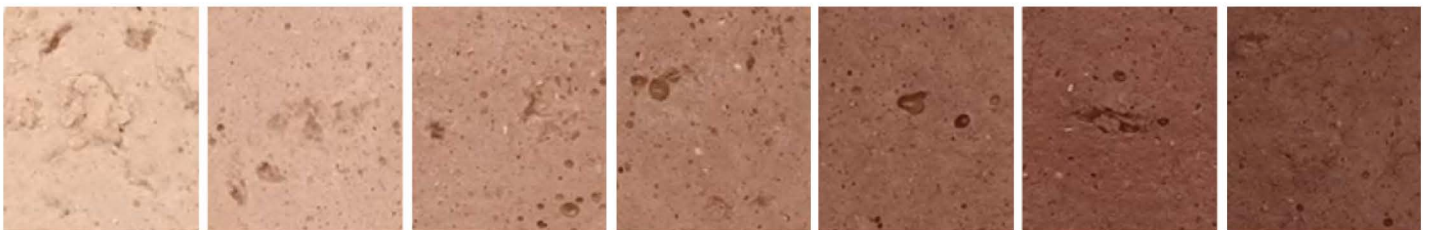
EN ALIMENTOS SECOS

Los glóbulos rojos aportan un color natural que se intensifica a medida que aumenta la cantidad de inclusión, pasando de una coloración más clara a un tono más oscuro, similar al de la carne.



EN ALIMENTOS HÚMEDOS TIPO PATÉ

Los glóbulos rojos permiten que el color pase de un rojo suave a un tono más oscuro, similar al de la carne, en los patés húmedos, lo que permite variaciones visuales naturales entre los ingredientes y aumenta la autenticidad de las recetas a base de carne.



Pero el color es solo el inicio. En todos los niveles de inclusión, el AP 301 ofrece beneficios reales: proteína de alta digestibilidad, el atractivo de un ingrediente natural, además de un aspecto y una textura apetecibles, todo en un solo ingrediente.

- ✓ **Excelente perfil de aminoácidos:**
Lisina: 8.3%, Leucina: 12.6% , Valina: 8.9%
- ✓ **100% de origen porcino o bovino**

- ✓ **Opciones de etiqueta:**
 - ✓ Glóbulos Rojos
 - ✓ Glóbulos Rojos porcino
 - ✓ Glóbulos Rojos bovino

¹ La intensidad del color puede variar en función del contenido de grasa, la presencia de hígado y el tiempo de cocción. Se recomienda realizar una prueba piloto para ajustar el color con precisión.

Para información adicional, contacte con el equipo Comercial o de Servicios Técnicos de APC.