
Collaborazioni e test

L'Aloe Center ha intrapreso a partire dal 2010 un'ampia ricerca universitaria presso il Dipartimento di Chimica dell'Università La Sapienza di Roma allo scopo di appurare l'ottimizzazione conseguita nell'ambito di trattamenti naturali su cioccolato, caffè e prodotti caseari, secondo formulazioni e metodiche approntate e studiate in laboratorio dall'Aloe Center e verificate nel corso di test e collaborazioni di produzione anche con grandi esponenti dell'industria alimentare nazionale ed internazionale.

Tale ottimizzazione consiste in:

- Incrementare la Shelf-life del prodotto alimentare promuovendone la stabilità microbiologica per ovviare ai conservanti di sintesi.
- Migliorare le proprietà organolettiche dell'alimento preservandone il profilo metabolico.
- Fornire uno specifico effetto fisiologico all'organismo eleggendo l'Alimento ad Alimento Funzionale.