

SUPERGEL GRÁNULOS CURADOS PLUS

Alternativa práctica para reducir costos de materia prima cárnica

Mezcla sinérgica de proteínas de soya y proteína animal, conservantes, regulador de acidez y antioxidante, para reemplazo de **magro de cerdo en jamones y salchichones tipo cervecero**

Aplicaciones

- Los **gránulos curados** se utilizan para reemplazar carne de cerdo en productos como jamones y cerveceros, para incrementar la apariencia de carne picada, y reducir costos en formulación
- Su nivel de uso es del **5-10%**, en función de la formulación y apariencia deseada en el producto a elaborar

Propiedades

- Alto contenido proteico y sabor cárnico
- **Capacidad de retención de agua 1:2.5**
- Adherencia del gránulo a la masa cárnica
- Resistencia mecánica en la molienda
- Estabilidad térmica durante el procesamiento

Beneficios

- Incorporación en productos para generar mayor mosaico de carne picada
- Color y apariencia del gránulo similar a la carne
- Reducción de costos en formulación
- Fácil elaboración e incorporación al proceso



Modo de uso

- **Se pueden elaborar en cutter o mezcladora**
Adicionar **1g/kg de masa total de Nitral sal curante al 12%** al agua de hidratación

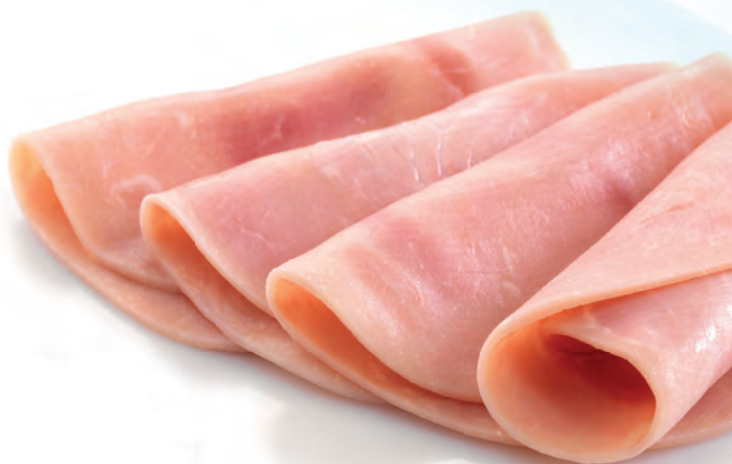
Agregar al inicio la mitad del agua fría y la mitad de **SUPERGEL GRÁNULOS CURADOS PLUS**. Mezclar por 2-4 minutos

Añadir el resto del agua y la mezcla **SUPERGEL GRÁNULOS CURADOS PLUS**. Mezclar por 2-4 minutos

Los gránulos obtenidos se almacenan en refrigeración (0-4°C) mínimo 12 horas, moliendo por el disco deseado antes de su uso

Formulación de JAMÓN TIPO SANDWICH

Ingrediente	(%)
Pierna de cerdo	35,00
Agua fría	26,60
Pasta de pollo	12,00
Gránulos curados molidos	10,00
Almidón de papa	7,00
Sal, saborizantes y conservantes	2,85
Grasa de cerdo	2,00
Fibrigel Jamones	2,00
Maltodextrina	2,00
Tripolifosfato de sodio	0,35
Sal curante (Nitrito de sodio al 12%)	0,15
Eritorbato de sodio	0,04
Colorante (Carmín al 3%)	0,01
TOTAL 100%	



Prueba de tensión

Producto	Breaking Stress (N)	Distancia máx. tensión (mm)
Jamón tipo sandwich	2,3	15,8

Breaking stress: Fuerza máxima que requiere la muestra para su ruptura

Distancia máx. tensión: Distancia que resiste la loncha antes de romperse

Nuestro equipo técnico-comercial está a su disposición para resolver cualquier duda relacionada con el uso de nuestros productos. Contáctenos para ampliar información sobre ésta u otras aplicaciones



www.tecnas.com.co



tecnas@tecnas.com.co



Tecnas S.A. BIC

La información contenida es correcta y orientativa. Las aseveraciones y datos constituyen una fuente de información, sin garantías implícitas ni manifiestas. Las imágenes utilizadas son de apoyo con fines ilustrativos. Este producto debe ser evaluado a nivel piloto antes de utilizarlo en cualquier producto terminado, ya que puede variar según el proceso de elaboración. TECNAS S.A. se libera de toda responsabilidad derivada del uso de esta información. No deberá interpretarse como autorización para infringir ninguna norma, ley o patente vigente