

# CDM GRANULADO PLUS

## Agregando continuamente valor a la industria cárnica

Mezcla sinérgica de proteínas vegetales y animales texturizadas de alta funcionalidad, hidrocoloides y sabor cárnico, para reemplazar parcialmente **pasta de pollo en productos cárnicos emulsificados y troceados**

### Beneficios

- **Mordida fibrosa y mejor sensación de jugosidad**
- Mejora características sensoriales y de textura
- Reducción de costos en formulación y congelación
- Ventajas de almacenamiento
- Fácil manejo e incorporación al proceso

### Propiedades

- **Sistema compuesto por proteínas vegetales y animales texturizadas**
- Emulsiones cárnicas estables térmicamente
- Gel termoestable en productos cocidos fríos y que se consumen calientes
- **Capacidad de retención de agua 1:5**



### Modo de uso

- Adicionar en seco el **CDM GRANULADO PLUS** junto con las carnes de la formulación, antes de la extracción de proteína cárnica
- El agua de hidratación debe sumarse al agua inicial de la formulación
- Ajustar el contenido graso al nivel requerido

### Aplicaciones

- **20-30%** de sustitución en productos emulsificados de pasta fina tipo **salchicha, salchichón y mortadela**
- **15-20%** de sustitución en productos troceados como **chorizo, hamburguesa y albóndigas**



## Formulación de SALCHICHÓN

Ingrediente	Patrón (%)	Ensayo (%)*
Pasta de pollo	50,00	37,50
Agua/hielo	17,95	26,65
Cerdo 80/20	13,00	13,00
Grasa de cerdo	9,00	10,70
<b>CDM Granulado Plus</b>	-	<b>2,10</b>
Almidón de papa	5,00	5,00
Saborizantes y conservantes	2,02	2,02
Proteína aislada de soya	2,00	2,00
Tripolifosfato de sodio	0,35	0,35
Sal curante (Nitrito de sodio al 6%)	0,33	0,33
Colorante natural	0,30	0,30
Eritorbato de sodio	0,05	0,05
<b>TOTAL 100%</b>		

\*Sustitución del 25% CDM

Producto	Dureza (gf)	Masticabilidad
Patrón	3957	589
<b>CDM Granulado Plus</b>	<b>4661</b>	<b>431</b>

**Dureza:** Fuerza necesaria para obtener una deformación

**Masticabilidad:** Energía requerida para desintegrar un producto alimenticio sólido a un estado listo para ser deglutido



**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](http://www.tecnas.com.co)



[tecnas@tecnas.com.co](mailto: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