



Tecnas
Socios en su progreso

SYSTEM CDM

Evolucionando hacia una nueva gama de sustitutos cárnicos

Coprocesado proteico de proteínas vegetales, animales y sabores cárnicos, tratado térmicamente, para reemplazar parcialmente **pasta de pollo en productos troceados y emulsificados**

Beneficios

- Mordidas más cárnicas, fibrosas y elásticas en productos cocidos y que se consumen calientes
- Estructura similar a grano de carne en productos troceados
- Mejora características sensoriales y de textura
- Reducción de costos en formulación y congelación
- Ventajas de almacenamiento
- Fácil manejo e incorporación al proceso

Modo de uso

- Adicionar en seco el **SYSTEM CDM** 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
- Puede prehidratarse y moler con la carne, de ser necesario

Propiedades

- **Sistema compuesto por proteínas vegetales y animales**
- Alto contenido proteico
- Emulsiones cárnicas estables térmicamente
- **Capacidad de retención de agua 1:5**

Aplicaciones

- Se utiliza para reemplazar entre 15-20% de pasta de pollo (CDM) en productos troceados como **chorizo, hamburguesa y albóndigas**
- Sustituye al 100% materias primas proteicas en polvo de alta funcionalidad
- Alternativa como reemplazo parcial o total de emulsión de cuero cruda y cocida



Formulación de CHORIZO MIXTO

Ingrediente	Patrón (%)	Ensayo (%)*
Pasta de pollo	32,00	24,00
Cerdo 80/20	15,00	15,00
Res 90/10	15,00	15,00
Agua/hielo	13,60	19,26
Grasa de cerdo	8,00	9,00
Proteína texturizada de soya	7,00	7,00
Almidón de papa	4,00	4,00
Saborizantes y conservantes	2,80	2,80
Proteína aislada de soya	2,00	2,00
System CDM	-	1,34
Sal curante (Nitrito de sodio al 6%)	0,30	0,30
Colorante natural	0,30	0,30
TOTAL 100%		

*Sustitución del 25% CDM

Dureza: Fuerza necesaria para obtener una deformación

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

Formulación de SALCHICHÓN

Ingrediente	Patrón (%)	Ensayo (%)*
Pasta de pollo	40,00	40,00
Agua/hielo	18,30	25,80
Cerdo 80/20	10,00	10,00
Emulsión de cuero cruda	10,00	-
Grasa de cerdo	8,00	8,00
Almidón de papa	5,00	5,00
Concentrado de soya	3,00	3,00
Texturizado de soya	3,00	3,00
System CDM	-	2,50
Saborizantes y conservantes	2,05	2,05
Sal curante (Nitrito de sodio al 6%)	0,33	0,33
Colorante natural	0,20	0,20
Tripolifosfato de sodio	0,12	0,12
TOTAL 100%		

* Reemplazo del 100% emulsión de cuero

Producto	Dureza (gf)	Masticabilidad
Emulsión de cuero cruda	4915	646
System CDM	4945	645



Formulación de SALCHICHA

Ingrediente	Patrón (%)	Ensayo(%)*
Pasta de pollo	47,00	47,00
Agua/hielo	20,92	20,92
Cerdo 80/20	13,00	13,00
Grasa de cerdo	7,00	7,00
Almidón de yuca	4,00	4,00
Lactato de Sodio	3,00	3,00
Proteína aislada de soya	3,00	-
System CDM	-	3,00
Saborizantes y conservantes	1,60	2,00
Sal curante (Nitrito de sodio al 6%)	0,33	0,33
Tripolifosfato de sodio	0,10	0,10
Colorante natural	0,05	0,05
TOTAL 100%		

* Reemplazo del 100% aislado de soya



Producto	Dureza (gf)	Masticabilidad
Proteína aislada de soya	3984	450
System CDM	3995	557

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



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