

Evolucionando hacia una nueva gama de sustitutos cárnicos

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

Beneficios

- Sustitución parcial de magro de res y cerdo
- 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

Propiedades

- Sistema compuesto por proteínas vegetales y animales
- Emulsiones cárnicas estables térmicamente
- **Capacidad de retención de agua 1:3**



Modo de uso

- Adicionar en seco el **SYSTEM MEAT** 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

Nota: para incorporar en matrices cárnicas de tonos claros, prehidratar con parte del colorante de la formulación y moler con la carne de ser necesario

Aplicaciones

- Se utiliza para reemplazar entre 15%-25% de carne magra de res y cerdo en emulsiones cárnicas de pasta fina y productos troceados
- Puede prehidratarse y moler con la carne, de ser necesario



Formulación de CHORIZO MIXTO

Ingrediente	Patrón (%)	Ensayo (%)*
Pasta de pollo	30,00	30,00
Cerdo 80/20	20,00	20,00
Res 90/10	20,00	10,00
Agua/hielo	14,05	20,55
Grasa de cerdo	7,00	8,00
System Meat	-	2,50
Almidón de papa	4,00	4,00
Proteína aislada de soya	2,00	2,00
Saborizantes y conservantes	1,92	1,92
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
TOTAL 100%		

* Sustitución del 50% carne de res

Formulación de SALCHICHA

Ingrediente	Patrón (%)	Ensayo(%)*
Pasta de pollo	46,00	46,00
Agua/hielo	17,96	20,96
Cerdo 80/20	16,00	12,00
Grasa de cerdo	10,00	10,00
System Meat	-	1,00
Almidón de papa	5,00	5,00
Saborizantes y conservantes	2,01	2,01
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	0,30	0,30
Eritorbato de sodio	0,05	0,05
TOTAL 100%		

* Sustitución del 25% carne de cerdo



Producto	Dureza (gf)	Masticabilidad
Patrón	3984	450
System Meat	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