

EMULSIÓN DE CUERO GRANULADO

Favoreciendo la productividad y practicidad en el procesamiento

Mezcla sinérgica de proteínas vegetales, animales y fibras de alta funcionalidad, para reemplazar **emulsión de cuero cruda y cocida de cerdo en productos cárnicos emulsificados**

Beneficios

- Sustitución total de emulsión de cuero cruda y cocida
- Excelente dispersión en la masa cárnica
- No requiere preparación previa de emulsión de cuero desde el día anterior
- Evita desgaste de cuchillas en procesos de corte del cuero de cerdo
- Reducción de costos en formulación, mano de obra y cadena de frío
- Ventajas de almacenamiento
- Fácil manejo e incorporación al proceso

Propiedades

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

Modo de uso

- Adicionar en seco la EMULSIÓN DE CUERDO GRANULADO 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

- Se utiliza para reemplazar entre 50% - 100% de emulsión de cuero cruda y cocida de cerdo en productos cárnicos cocidos.
- Su nivel de uso es del 1.5-3%, en función del contenido de emulsión en la formulación





Formulación de SALCHICHÓN

Ingrediente	Patrón (%)	Ensayo (%)*
Pasta de pollo	40,00	40,00
Agua/hielo	18,30	26,63
Cerdo 80/20	10,00	10,00
Emulsión de cuero (cruda/cocida)	10,00	-
Grasa de cerdo	8,00	8,00
Emulsión de cuero granulado	-	1,67
Almidón de papa	5,00	5,00
PVT en polvo	3,00	3,00
Proteína concentrada de soya	3,00	3,00
Saborizantes y conservantes	1,67	1,67
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 100% de emulsión de cuero

Producto	Dureza (gf)	Masticabilidad
Patrón	3957	589
Emulsión de cuero granulado	4661	431

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