

Soluciones de Textura Meat



www.tecnas.com.co



tecnas@tecnas.com.co



Tecnas S.A. BIC

SUSTITUTOS CÁRNICOS

CÓDIGO	NOMBRE	RECOMENDACIÓN DE ROTULADO	COMPOSICIÓN	USOS Y APLICACIONES
4821AI	CDM PLUS Presentación 20 Kg	Proteína vegetal, proteína funcional de cerdo, estabilizante (carragenina), sabor artificial cárnico	Proteína 51.3% Sodio < 1.83% Azúcares < 3.11% Grasa saturada < 0.43%	<p>Se utiliza como reemplazo parcial de pasta de pollo (CDM) en emulsiones cárnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20-30% en productos emulsificados de pasta fina tipo salchicha, salchichón y mortadela • 15-20% en productos troceados como chorizo, hamburguesa y albóndigas <p>Capacidad de retención (CRA): 5 veces su peso en agua</p>
4825AO	CDM GRANULADO PLUS Presentación 25 Kg	Proteína vegetal, proteína funcional de cerdo, estabilizante (carragenina), sabor artificial cárnico	Proteína 47% Sodio < 0.78% Azúcares < 1.32% Grasa saturada < 0.23%	<p>Adicionar en seco el CDM (PLUS, GRANULADO PLUS) junto con las carnes de la formulación, antes de la extracción de proteína cárnica</p> <p>El agua de hidratación debe sumarse al agua inicial de la formulación. Ajustar el contenido graso al nivel requerido</p>
4828AI	SYSTEM CDM Presentación 20 Kg	Proteína vegetal, proteína funcional de cerdo, sabor artificial cárnico	Proteína 61.85% Sodio < 2.09% Azúcares < 0.27% Grasa saturada < 0.45%	<ul style="list-style-type: none"> • Se utiliza para reemplazar entre 15-20% de pasta de pollo (CDM) en productos troceados de res, cerdo y mixtos como chorizos, hamburguesas y albóndigas • Sustituye materias primas proteicas en polvo de alta funcionalidad • Alternativa como reemplazo de emulsión de cuero cruda y cocida <p>Capacidad de retención (CRA): 5 veces su peso en agua</p> <p>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.</p> <p>Puede prehidratarse y moler con la carne, de ser necesario</p> <p>Ajustar el contenido graso al nivel requerido</p>

SUSTITUTOS CÁRNICOS

CÓDIGO	NOMBRE	RECOMENDACIÓN DE ROTULADO	COMPOSICIÓN	USOS Y APLICACIONES
4827AI	<p>SYSTEM MEAT</p> <p>Presentación 20 Kg</p>	Proteína vegetal, proteína funcional de cerdo, sabor artificial cárnico	<p>Proteína 66.0%</p> <p>Sodio < 1.83%</p> <p>Azúcares < 0.27%</p> <p>Grasa saturada < 0.66%</p>	<ul style="list-style-type: none"> Se utiliza para reemplazar entre 15-25% de carne magra de res y cerdo en emulsiones cárnicas de pasta fina y productos troceados <p>Capacidad de retención (CRA): 3 veces su peso en agua</p> <p>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</p> <p>Puede prehidratarse y moler con la carne, de ser necesario</p> <p>Ajustar el contenido graso al nivel requerido</p>
R17399	<p>SYSTEM CHICKEN</p> <p>Presentación 20 Kg</p>	Gluten de trigo, proteína de soya, proteína animal, sabor artificial cárnico	<p>Proteína 80.17%</p> <p>Sodio < 0.71%</p> <p>Grasa saturada < 0.63%</p>	<ul style="list-style-type: none"> Se utiliza para reemplazar entre 15-25% de filete de pechuga o contramuslo en emulsiones cárnicas de pasta fina y productos troceados <p>Capacidad de retención (CRA): 3 veces su peso en agua</p> <p>Adicionar en seco el SYSTEM CHICKEN 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</p> <p>Puede prehidratarse y moler con la carne, de ser necesario</p> <p>Ajustar el contenido graso al nivel requerido</p>

SUSTITUTOS CÁRNICOS

CÓDIGO	NOMBRE	RECOMENDACIÓN DE ROTULADO	COMPOSICIÓN	USOS Y APLICACIONES
R17033	<p>EMULSIÓN DE CUERO GRANULADO</p> <p>Presentación 20 Kg</p>	Proteína funcional de cerdo, proteína vegetal y fibra vegetal	<p>Proteína 51.30%</p> <p>Sodio < 0.39%</p> <p>Grasa saturada < 0.37%</p>	<ul style="list-style-type: none"> Se utiliza para reemplazar mínimo el 50% de emulsión de cuero cruda y cocida de cerdo en productos cárnicos cocidos. Su nivel de uso es del 1.0-3%, en función del contenido de emulsión en la formulación <p>Capacidad de retención (CRA): 5 veces su peso en agua</p> <p>Adicionar en seco la EMULSIÓN DE CUERO GRANULADO junto con las carnes de la formulación, antes de la extracción de proteína cárnica</p> <p>El agua de hidratación debe sumarse al agua inicial de la formulación Ajustar el contenido graso al nivel requerido</p>
R17698	<p>SUPERGEL GRÁNULOS CURADOS PLUS</p> <p>Presentación 20 Kg</p>	Proteína de soya, proteína de cerdo, conservantes (ácido sórbico, nisina), regulador de acidez (ácido cítrico, ácido láctico), antioxidante, sabor cárnico idéntico al natural	<p>Proteína 86.02%</p> <p>Sodio < 1.40%</p> <p>Azúcares < 0.30%</p> <p>Grasa saturada < 0.87%</p>	<ul style="list-style-type: none"> Los gránulos curados se utilizan para reemplazar carne de cerdo en productos como jamones y cerveceros. Su nivel de uso es del 5-10% <p>Se pueden elaborar en cutter o mezcladora</p> <p>Capacidad de retención (CRA): 2,5 veces su peso en agua</p> <p>Preparación: 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</p>

MEJORADORES DE TEXTURA

CÓDIGO	NOMBRE	RECOMENDACIÓN DE ROTULADO	COMPOSICIÓN	USOS Y APLICACIONES
844AI	FIBRAGEL MT-65 Presentación 20 Kg	Fibras y proteínas vegetales	<p>Fibra 60- 65%</p> <p>Proteína 18-22%</p> <p>Sodio < 0.1%</p> <p>Azúcares < 0.1%</p> <p>Grasa saturada < 0.5%</p>	<p>Mejorador de textura en formulaciones cárnicas de productos emulsificados con alto contenido de pasta de pollo (CDM)</p> <p>Alternativa para sustitución mínimo del 50% de almidones nativos en formulación</p> <p>Su nivel de uso es del 1.0-4.0%, en función de la formulación y el producto a elaborar</p> <p>Capacidad de retención (CRA): 4 veces su peso en agua</p> <p>Adicionar FIBRAGEL MT-65 junto con las proteínas vegetales, para garantizar una completa hidratación</p>
R17056	FIBRAGEL JAMONES Presentación 25 Kg	Fibra vegetal, estabilizante (carragenina)	<p>Proteína 12.8%</p> <p>Sodio < 0.51%</p> <p>Azúcares < 4.30%</p> <p>Grasa saturada < 0.04%</p>	<p>Mejorador de textura en jamones y fiambres batidos de alta extensión empacados al vacío</p> <p>Alternativa para sustitución parcial o total de almidones nativos en formulación</p> <p>Su nivel de uso es del 1.0-2.0%, en función del nivel de extensión del jamón</p> <p>Capacidad de retención (CRA): 10-12 veces su peso en agua</p> <p>Adicionar FIBRAGEL JAMONES junto con las proteínas vegetales, para garantizar una completa hidratación</p>