



HIGHPRO 510

DESCRIPCIÓN GENERAL

Highpro510 es un aditivo base de proteína animal de origen bovino y libre de carbohidratos. Los beneficios de usar Highpro 510 son:

- Mejora la textura.
- Disminuye la sinéresis.
- Aumenta la firmeza y la cohesión.
- Reduce los costos de formulación.

Highpro 510 se aplica en diversos productos como:

- Hamburguesas y preparaciones cárnicas (crudas o cocidas).
- Fiambre y carnes reconstituídas de naturaleza diferente al cerdo.
- Productos cocidos y emulsionados.
- Productos curados y semicocidos.

Highpro 510 es muy útil para usarse en una gama de productos debido a su agradable sabor y color, esto asegura que no haya ningún efecto en el producto cárnico acabado.

Highpro 510 tiene un buen poder emulsificante cuando se aplica en productos cocidos principalmente, esto debido a su gran número de puentes con afinidad al agua que le proporciona un gel fuerte en el producto terminado, incluso en aquellos con gran cantidad de grasa.