

PROFIT MT

DESCIPCIÓN

Es una mezcla de microfibras vegetales solubles e insolubles, bufferizadas y catalizadas mediante sales minerales y maltodextrina, dicho sistema tiene la capacidad de retener gran cantidad de humedad, controlando la actividad de agua (Aw).

Actúan directamente sobre la humedad del producto, conservando su textura.

BENEFICIOS

- Excelente capacidad de retención de agua.
- Control de Aw.
- Mejor manejabilidad de la pasta en productos embutidos de carne picada.
- Disminuye la merma de pasta en el equipo.
- Reduce la sinéresis en un 50% en producto terminado y empacado, mejora el aspecto disminuyendo el desjuego dentro del empaque.
- Alarga vida de anaquel.

APLICACIONES

Productos cárnicos en general.

- Productos marinados y salmueras.
- Embutidos frescos.
- Embutidos secos.
- Embutidos cocidos.
- Otros productos cárnicos.

Manipulación y almacenamiento: Para conservar la calidad del producto guárdese en envases sellados, en lugar fresco y seco alejado del calor y luz solar.