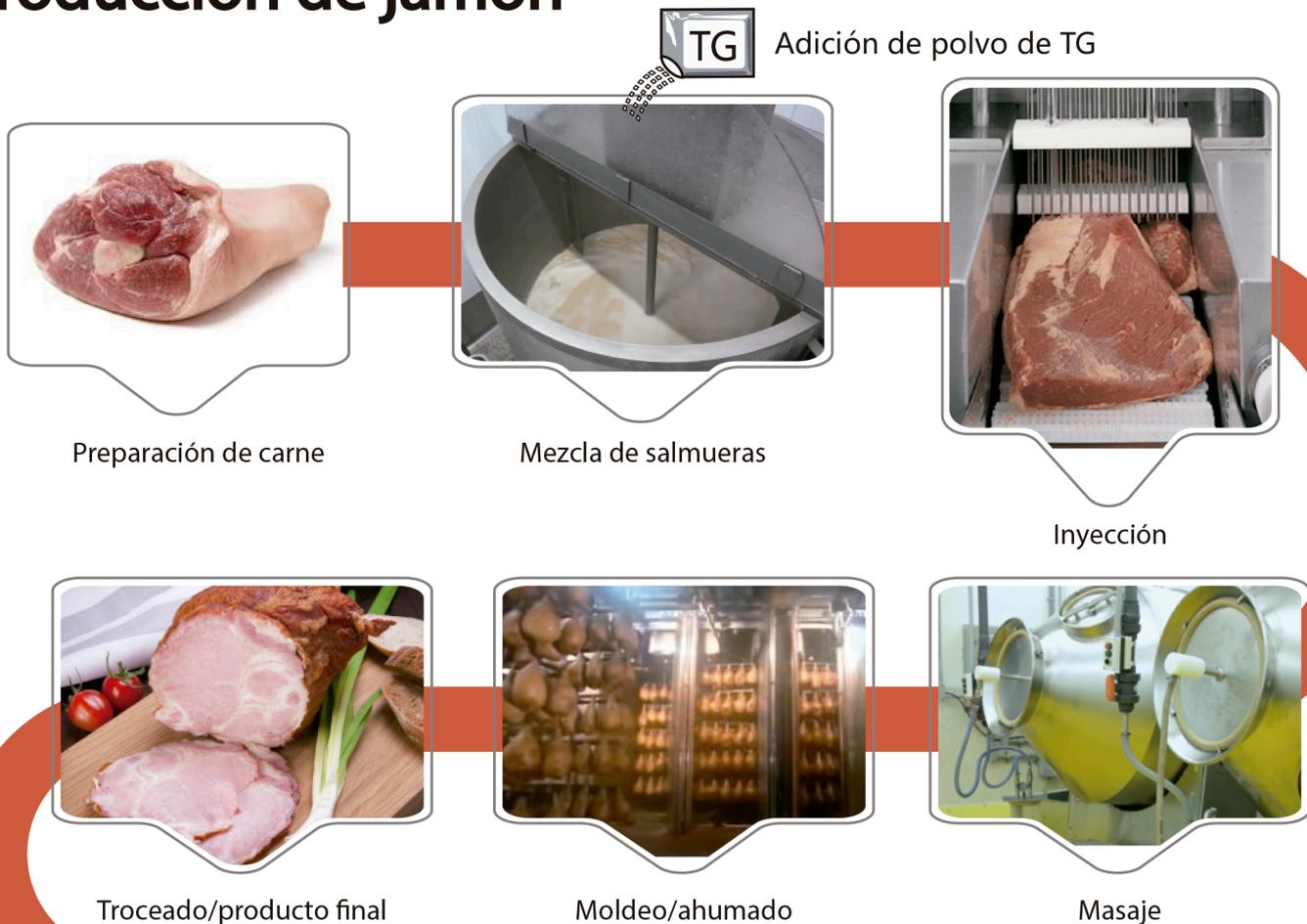


Serie Prolink BR-INJ

La serie Prolink BR-INJ está constituida por preparados enzimáticos basados en la enzima transglutaminasa (TG). Dichos preparados están desarrollados específicamente para su uso directo en salmueras que se inyectan en aplicaciones relacionadas con el jamón y la marinada. La creación y el desarrollo de la serie Prolink BR-INJ se han llevado a cabo teniendo en mente la necesidad de que los preparados puedan mantenerse en espera mientras se disuelven en salmueras y de que, posteriormente, se activen con su inyección, incluso en salmueras con contenido de proteínas. Por tanto, son capaces de retrasar la actividad de la transglutaminasa hasta que se produce la inyección de la salmuera. Gracias a su capacidad de reticulación de las proteínas, los productos Prolink BR-INJ facilitan la reducción del sodio. De esta manera, se logran las mismas (o incluso mejores) prestaciones técnicas en el producto final que cuando se usan productos con un mayor contenido de "sal". Dicho resultado se hace notar en factores como la textura, las pérdidas por cocción y las pérdidas por corte.

Producción de jamón



Ventajas:

- Reduce las pérdidas resultantes del proceso de corte
- Ayuda a estandarizar la producción y la calidad del jamón cocinado
- Solución asequible y rentable
- Mejora la textura y la sensación en boca
- Ayuda con la reducción de sodio