

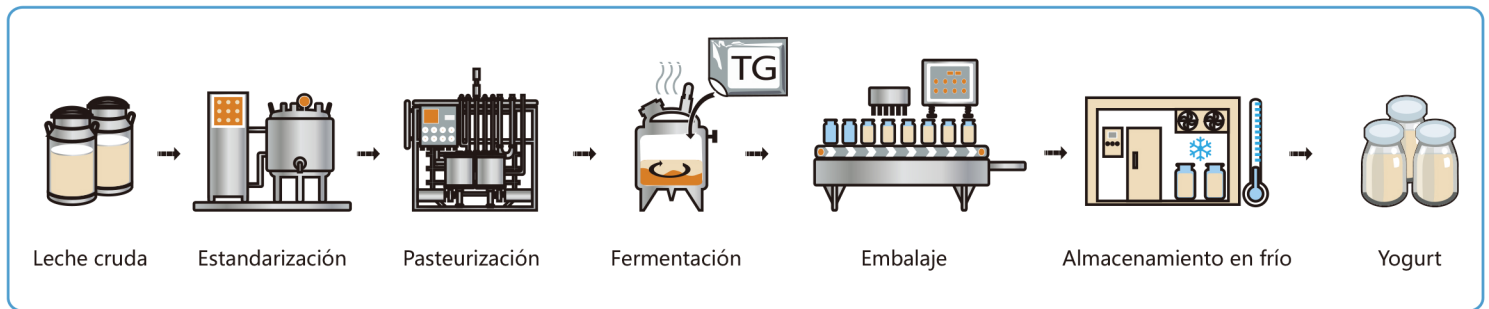
Serie Prolink D

La serie Prolink D está constituida por preparaciones enzimáticas basadas en la enzima transglutaminasa (TG). Las soluciones de TG de la serie Prolink D han sido específicamente desarrolladas para su uso en el sector lácteo (con productos a base de leche como el yogur, la cuajada, el queso quark, el queso, la crema agria, etc.), pues ayudan en la preparación de productos de mejor calidad al facilitar la mejora de propiedades reológicas de gran importancia en los alimentos. Al mismo tiempo, permiten la obtención de productos de etiqueta limpia (cuyas formulaciones no incluyen aditivos de números E) y la reducción de costos.

Productos de tipo yogur

Ventajas:

1. Mejora la viscosidad, el cuerpo, la cremosidad y la sensación en boca
2. Mejora la retención de agua y reducen la sinéresis
3. Permite la producción de productos de etiqueta limpia (sin aditivos de números E)
4. Permite reducir los costos
5. Son fáciles de utilizar y presentan una gran eficacia por dosis



Productos de cuajada y queso

Ventajas:

1. Aumentan el rendimiento de la cuajada en un 15-20%
2. Mejora la retención de agua y reducen la sinéresis
3. Mejora la textura, la estabilidad y el corte de la cuajada (por ejemplo, queso feta)
4. Mejora las propiedades de fundición (por ejemplo, se disminuye la cantidad de aceite quemado durante la fundición del queso)
5. Prolongan la estabilidad del queso blando

