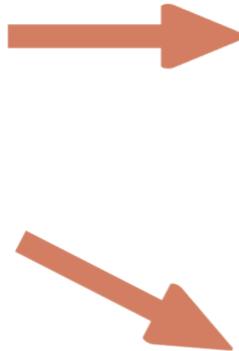


## Prolink MB-MM

La serie Prolink MB está constituida por preparados enzimáticos basados en la enzima transglutaminasa (TG). Los productos Prolink MB-MM se han desarrollado específicamente para lograr una capacidad de unión reforzada en todo tipo de productos cárnicos reestructurados, especialmente en aplicaciones de döner kebab. Es capaz de unir con eficacia los trozos de carne fresca y de mejorar la calidad de las materias primas cárnicas, lo cual permite que el producto embutido final tenga una calidad de corte excelente.

## Producción de döner kebab



### Sin TG

Enormes pérdidas resultantes del proceso de corte



### Con Prolink MB-MM



### Ventajas:

- Unión de carnes de gran eficacia. Logra uniones de gran resistencia entre las lonchas de grasa y carne
- Reduce tanto los agujeros como pérdidas de agua y facilita la eliminación de fosfatos
- Mejora la capacidad de corte para reducir las pérdidas
- Permiten proporcionar diferentes formas a los productos
- El producto embutido final puede ser congelado cocinado sin llegar a perder su forma ni su textura
- Avalado por el certificado Halal



## Prolink MB-MM para döner kebab



Preparación y marinado de carne  
Ternera, pollo, cordero, pavo, etc.



Masaje y adición de TG



Apilamiento manual / Conformación  
o embutido en molde



Hasta su calentamiento



Almacenar y mantener congelado



Empaquetado

### Ventajas:

- Mejor capacidad de unión durante la cocción
- Mejora la calidad del corte de la carne
- Mejora la textura, la mordida y la jugosidad
- Reduce los agujeros
- Ayuda a reducir las pérdidas de agua y la cantidad de grasa

➤ Adecuado para todo tipo de carnes  
y aplicaciones döner kebab

