

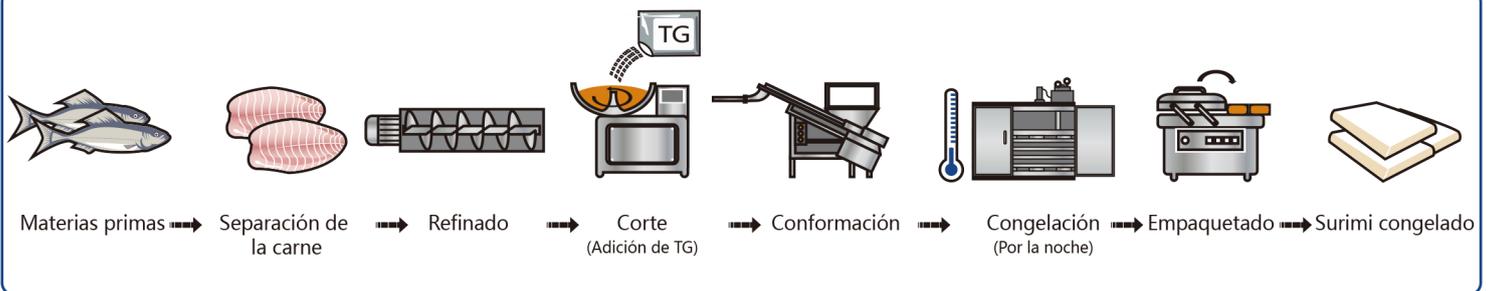
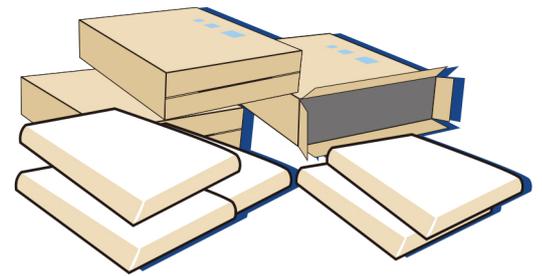
Serie Prolink SRM

La serie Prolink SRM está constituida por preparaciones enzimáticas basadas en la enzima transglutaminasa (TG). Las soluciones de TG de la serie Prolink SRM han sido específicamente desarrolladas para su uso con productos de pescado o a base de surimi (como palitos de cangrejo, bolas de pescado, etc.), pues permiten obtener productos de excelente calidad mejorando algunas de las más importantes propiedades reológicas de los alimentos, como pueden ser la textura, la firmeza, la elasticidad, la masticabilidad y la jugosidad.

Productos de surimi

Ventajas:

1. Mejora la fuerza de gel
2. Mejora la firmeza y la elasticidad
3. Mejora la calidad y permite reducir los costos
4. Mejora la estabilidad al congelamiento-deshielo



Productos a base de surimi

Ventajas:

1. Aumenta la fuerza de gel
2. Mejora la firmeza y la elasticidad
3. Mejora la masticabilidad
4. Mejora la calidad y permite reducir los costos
5. Mejora la estabilidad al congelamiento-deshielo

