

¿Que es la TRANSGLUTAMINASA?
¿Y PARA QUE SIRVE?

La TG actúa uniendo proteínas, creando texturas firmes y mejorando la calidad de tus alimentos. Desde unir recortes de carnes hasta impulsar tu rendimiento en lácteos, la TG es el ingrediente inteligente que impulsa la productividad en tu negocio



TRANSGLUTAMINASA EN EMBUTIDOS

Mejora la
aparición y
elasticidad de tu
producto final



Reduce
mermas por
rebanabilidad



Permite la
reducción de
fosfatos



Mejora la
textura final de
los productos
bajos en sodio



TRANSGLUTAMINASA PARA REESTRUCTURADOS

Transforma recortes de carne en porciones estandarizadas con alto valor añadido



Se puede reestructurar cualquier tipo de carne

El producto reestructurado puede ser cocido o congelado sin perder forma y textura

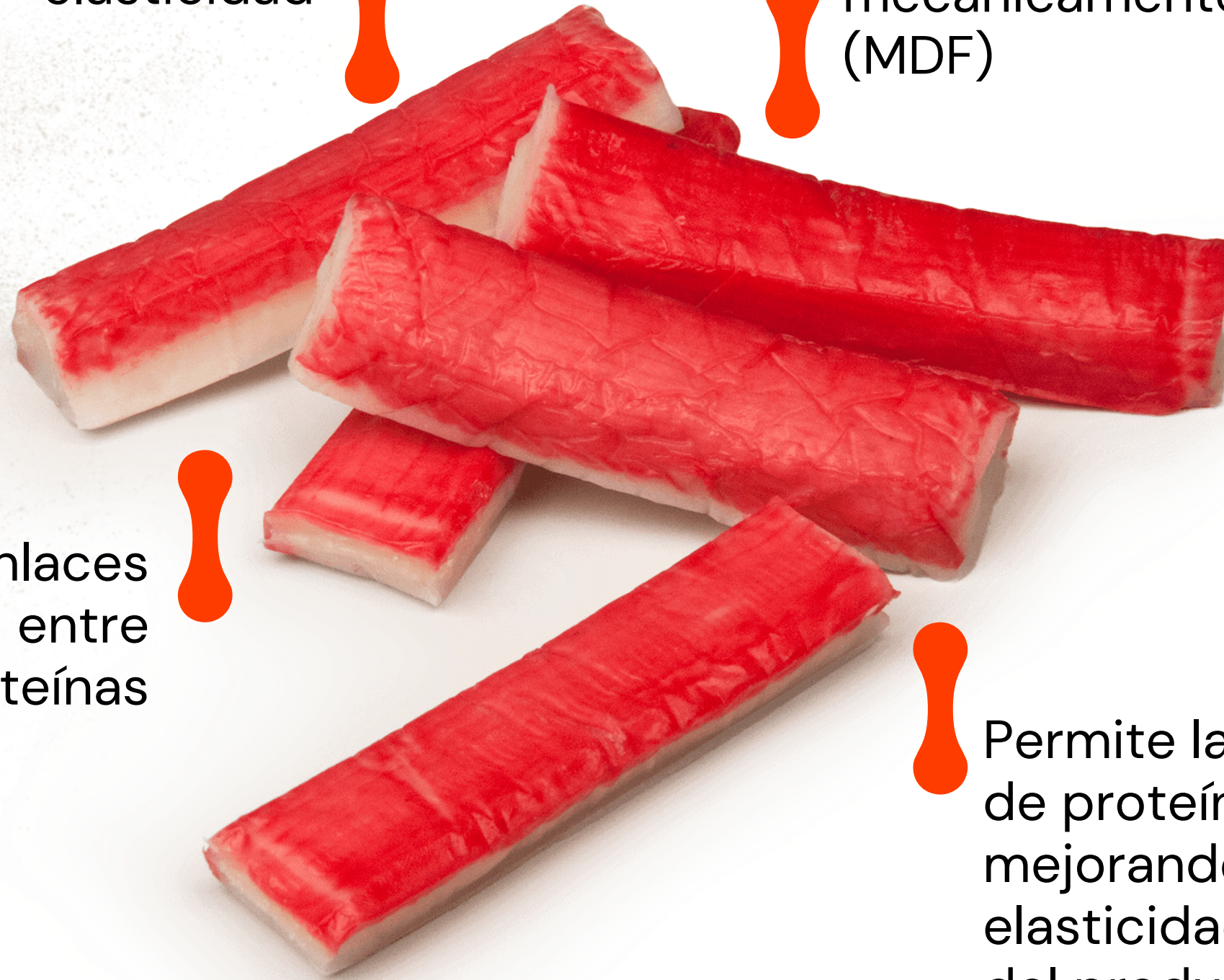
TRANSGLUTAMINASA EN SURIMI

Mejora la
textura y la
elasticidad

Facilita la
incorporación de
pescado separado
mecánicamente
(MDF)

Crea enlaces
fuertes entre
proteínas

Permite la reducción
de proteína añadida
mejorando la
elasticidad y firmeza
del producto



TRANSGLUTAMINASA EN QUESO

Reduce y elimina la
adición de proteínas,
estandarizando y
reduciendo costos

Incrementa el
rendimiento



Mejora la
textura durante
las primeras
etapas del
proceso de
curación

Incrementa
y mejora la
textura

TRANSGLUTAMINASA EN YOGURT Y CREMA

Incrementa la fuerza del gel



Reduce sinéresis en el almacenamiento



Reduce o reemplaza la adición de sólidos lácteos y estabilizantes, como leche en polvo, proteínas etc



Ayuda a eliminar gomas y gelatina



TRANSGLUTAMINASA EN PANIFICACIÓN



Mejora el producto terminado elaborado con harinas de trigo de bajo gluten y/o dañada

Mejora el volumen y la textura del pan


Mejora el performance de las harinas libres de gluten

CONTÁCTANOS



JOSÉ ORTÍZ

Sales Development Sr


 811-070-5287

 jose.ortiz@aceingredients.com



DAVID HERNÁNDEZ

Sales Development Jr


 818-253-1497

 david.hdz@aceingredients.com



AITANA GALLEGOS

Logistics and Management

 812-039-0667

 aitana.gallegos@aceingredients.com





LIDERES MUNDIALES EN LA PRODUCCION DE TRANSGLUTAMINASA



BRCS

FSSC 22000

