

Serie Prolink MB

La serie Prolink MB está constituida por preparaciones enzimáticas basadas en la enzima transglutaminasa (TG). Las soluciones de TG de la serie Prolink MB han sido específicamente desarrolladas para su uso en la unión en frío de carnes (productos cárnicos reestructurados.), pues permiten una unión eficiente de los trozos de carne fresca y mejoran la calidad de las materias primas cárnicas. Gracias a ello, ofrecen la posibilidad de proporcionar a los productos la forma más adecuada de acuerdo con las necesidades de producción y con los requisitos del cliente final. El producto con la nueva forma goza de una calidad de corte excelente.

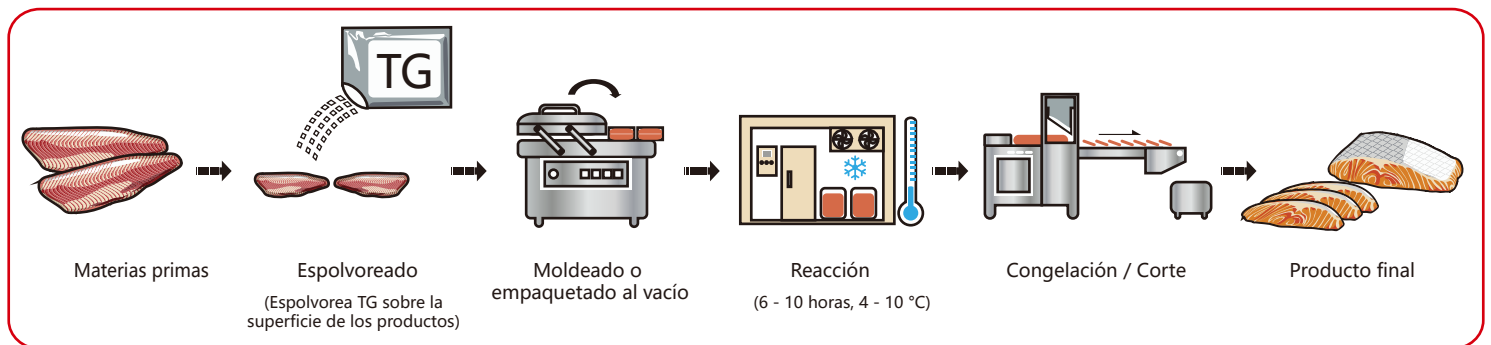
Productos cárnicos reestructurados

Ventajas:

Adición en seco (en forma de polvo)

(Cerdo, carne de res, pescado, aves de corral, etc.)

1. Mejora la textura
2. Mejora la calidad de corte y reducen las pérdidas producidas durante el corte
3. Permite una unión eficaz de la carne con fuertes lazos entre las proteínas
4. Permite proporcionar formas deseadas a los productos
5. El producto al que se le ha proporcionado la forma nueva puede congelarse y cocinarse sin llegar a perder su forma ni su textura



Ventajas:

1. Mejora la textura
2. Mejora la calidad de corte y reducen las pérdidas producidas durante el corte
3. Permite una unión eficaz de la carne con fuertes lazos entre las proteínas
4. Permite proporcionar formas deseadas a los productos
5. El producto al que se le ha proporcionado la forma nueva puede congelarse y cocinarse sin llegar a perder su forma ni su textura

Productos cárnicos reestructurados

como "lechada"

(Cerdo, carne de res, aves de corral, pescado, etc.)

