

Serie Prolink B

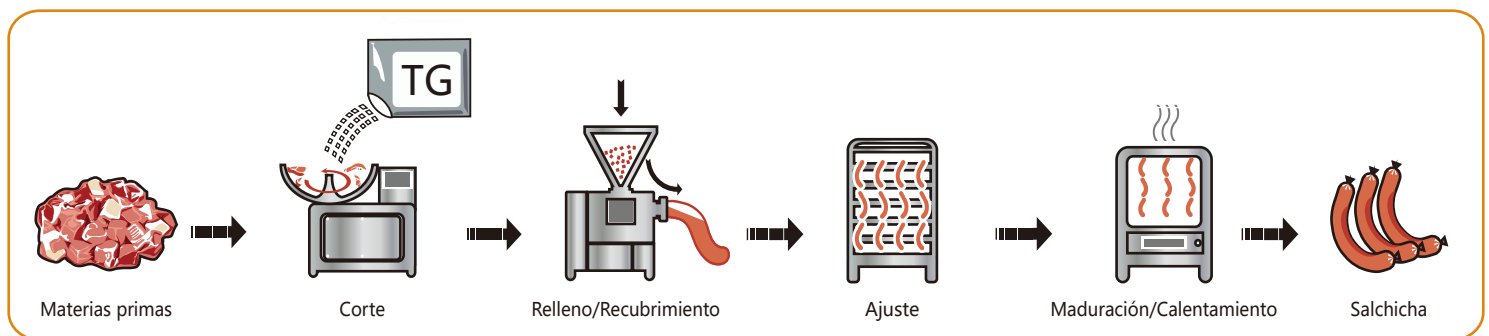
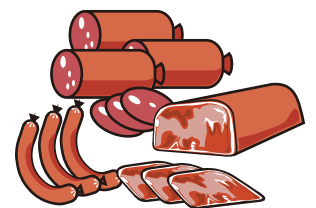
La serie Prolink B está constituida por preparaciones enzimáticas basadas en la enzima transglutaminasa (TG). Las soluciones de TG de la serie Prolink B han sido desarrolladas específicamente para su uso con productos cárnicos emulsionados, como son las salchichas, los hotdogs, la mortadela, etc. Estas ayudan a conseguir un producto de mejor calidad mediante la mejora de algunas de las propiedades reológicas más importantes de los alimentos, entre las que se incluyen la textura, la elasticidad y la jugosidad.

Productos emulsionados

(Salchichas, hotdogs, etc.)

Ventajas:

1. Mejora la textura y la "mordida" de los productos
2. Incrementan la capacidad de retención de agua para lograr productos más jugosos
3. Potencian la elasticidad para mejorar la masticabilidad
4. Mejora la calidad del corte para evitar posibles pérdidas
5. Mejora la calidad y la rentabilidad del producto



Albóndigas de carne

Ventajas:

1. Mejora la textura y la elasticidad para obtener una mejor masticabilidad
2. Incrementa la capacidad de retención de agua, con lo que ofrece una mejor jugosidad a los productos
3. Aumenta el rendimiento entre un 5 y un 10 %
4. Mejora la calidad y rentabilidad del producto

