

Obtenga los productos cárnicos más tentadores



La textura y la rentabilidad son factores críticos para las empresas procesadoras de carne, pollo y pescado. Nuestros almidones proporcionan ambos y aportan a sus productos cárnicos una excelente y optimizada textura. Seguimos de cerca las tendencias del mercado para poder brindarle las mejores soluciones en ingredientes:

- Retención de agua
- Reducción de sodio
- Reemplazo de fosfatos
- Reemplazo de proteínas de leche (caseinato, suero, SMP)
- Sin aditivos o conservantes
- Carnes listas para consumir
- Reducción de grasa
- Reducción de calorías
- Reemplazo de proteínas de soja (SPC, ISP)
- Desarrollo de textura
- Carnes listas para calentar
- Reducción de costos

Ofrecemos soluciones para sus productos cárnicos como:

- Carne picada y formada
- Carnes emulsionadas
- Reemplazo de Fosfatos/Reducción de Na
- Agente de suspensión
- Masajeados e Inyectados
- Carnes y Pescados bajas calorías/reducidos en grasas
- Rebozados, empanados, batters – Sistemas de cobertura

Con el uso de los almidones modificados se pueden obtener beneficios en sistemas cárnicos como:

- Aumento de unión de agua, aportando estructura (antes & después de la cocción)
- Mejorar la humedad, jugosidad y succulencia, reemplazando la materia grasa
- Mejorar la textura y la firmeza al cortado
- Reducir la purga, mejorando el rendimiento en la cocción
- Aumentar la estabilidad al congelamiento y descongelamiento del producto



Ingredion[™]

Soluciones para productos cárnicos

1. Carne picada y formada

Ingrediente	Base	Efecto
N-HANCE™ 59	Papa	Modificación física
N-HANCE™ SR	Mandioca	Maltodextrina bajo DE
NATIONAL™ 80	Mandioca	Instantánea
ULTRA-TEX® 4	Maíz Waxy	Instantánea
ULTRA-SPERSE® M	Maíz Waxy	Instantánea
NOVATION™ 6600	Papa	Instantánea
SNOW-FLAKE® B 315749	Goma Tara + Maíz Waxy	

Beneficios: Ayuda en la formación y conformación del producto, también a reducir la pegajosidad. Brinda una mejora en el rendimiento, y proporciona estabilidad a la congelación-descongelación y al calor adicional.

2. Carne inyectada y masajead

Ingrediente	Base	Efecto
FIRM-TEX™	Maíz Waxy	Con cocción
NATIONAL™ 6045	Mandioca	Con cocción
N-HANCE™ 59	Papa	Modificación física
NOVATION™ 1900	Papa	Modificación física

Beneficios: Ofrece una excelente fijación de agua, baja temperatura de gelatinización, mayor estabilidad a ciclos de congelación/descongelación. Beneficios en textura, provee succulencia, por otro lado disminuye la purga y permite un control del rendimiento.

3. Carnes emulsionadas

Ingrediente	Base	Efecto
N-HANCE™ 59	Papa	Modificación física
FIRM-TEX™	Maíz Waxy	Con cocción
NATIONAL™ 6045	Mandioca	Con cocción
NOVATION™ 1900	Papa	Modificación física
SNOW-FLAKE® B 54210	Maíz Dentado	Con cocción
SNOW-FLAKE® B 68901	Maíz Waxy	Con cocción
N-DULGE™ C1	Mandioca	Maltodextrina
SNOW-FLAKE® B 315749	Goma Tara + Maíz Waxy	

Beneficios: Mejora la fijación de agua, la succulencia, textura y mordida.

Cada ingrediente juega un papel único y complementario en el desarrollo de sus productos cárnicos de alta calidad. Trabaje junto a nuestros especialistas técnicos para comenzar a desarrollar su próximo lanzamiento exitoso.

BRASIL | +55 11 5070 7700

REGIÓN ANDINA | 01 8000 513 200

CONO SUR | +54 11 5544 8500

ar.ingredion.com

La información descrita anteriormente se ofrece únicamente para su consideración, investigación y verificación independiente. La utilización de esta información y la manera de utilizarla quedan a su criterio. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no garantizan la precisión ni la finalización de la información contenida en este folleto, ni la idoneidad de cualquiera de los productos para el uso específico que desee otorgarle. Asimismo, todas las garantías expresas o implícitas por incumplimiento, comercialización o idoneidad para un propósito particular quedan denegadas por el presente. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no asumen ningún tipo de responsabilidad por las obligaciones o daños que pudieran surgir o estar relacionados con lo antedicho.

La marca INGREDION y el logo son marcas registradas del grupo de compañías de Ingredion. Todos los derechos reservados. Todos los contenidos copyright © 2015.

4. Carnes y pescados procesados bajos en grasa y calorías

Ingrediente	Base	Efecto
TEXTRA-PLUS™	Alto recubrimiento en boca Resalta el sabor	Perfil de sabor neutro /suave Fácilmente dispersable
N-DULGE™ CA1	Sustituto de grasa Co-Texturizante	Creemosidad/Untabilidad Perfil de sabor neutro
N-DULGE™ C1	Sust. Grasa Co-Texturizante Alta lubricidad	Recubrimiento de paladar Resalta sabores
Polidextrosa III	Agente de cuerpo Aporte de sólidos en sustitución parcial o total de azúcares. Sustituto de grasa	Plasticidad/ Untabilidad. Reducción de calorías. Fuente de fibra

5. Reemplazo de Fosfatos/Reducción de Sodio

N-HANCE™ 59



Con el uso de este ingrediente, la sal y el fosfato pueden ser reemplazados por N-HANCE™ 59 y aumentar el espacio entre las fibras musculares.

Permite el uso de un rotulado simple «almidón» - Un almidón con “rotulado limpio”

Diseñado para sustituir la funcionalidad del fosfato en aplicaciones cárnicas:

- Orientadas al concepto “natural”.
- libres o reducidas en fosfato / sodio.
- requerimiento del mercado de exportaciones

Durante el masajeado y/o inyección la salmuera que contiene agua, saborizantes y condimentos se difunde y penetra entre las fibras de carne. N-HANCE™ 59 ayuda a retener la salmuera dentro de la fibra de la carne.

Entre sus beneficios, encontramos:

- Mejora la calidad del producto y reduce costos
- Reduce pérdidas en la cocción
- Reduce la purga
- Aumenta CRA y rendimientos
- Mejora la retención de humedad
- Mejora la textura (firme y succulenta)
- Mejora mordida y feteabilidad



Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™