

# Probind para Lácteos

Los productos de la **serie PROBIND®** son mezclas funcionales a base de la enzima **Transglutaminasa**. PROBIND tiene múltiples aplicaciones en el sector lácteo que mejoran significativamente propiedades como la textura, la calidad y el rendimiento del producto final.

La **Transglutaminasa** está presente de forma natural en la mayoría de los tejidos animales, vegetales e interviene en varios procesos biológicos. Esta enzima actúa sobre las proteínas catalizando la formación de enlaces covalentes entre un grupo carboxamida de la cadena lateral de un residuo de Glutamina y un grupo amino de la cadena lateral de Lisina. Estos enlaces pueden unir proteínas de distinto origen: caseínas, miosinas, globulinas de la soya, gluten, actina, etc.

Las mezclas **PROBIND** dan nuevas propiedades finales a los productos, **incrementando siempre su valor añadido**.



## Yogur y Leches Fermentadas

- + Incrementa la fuerza de gel.
- + Reduce sinéresis.
- + Ayuda a reducir la adición de sólidos lácteos y estabilizantes, como leche en polvo, proteínas, etc., reduciendo costes del producto final.
- + Ayuda a eliminar gomas y gelatina.
- + Incrementa la cremosidad y la textura en productos con bajo contenido de grasa.



## Queso de Coagulación Enzimática

- + Incrementa el rendimiento del queso hasta en un 15%.
- + Reduce sinéresis.
- + Incrementa y mejora la textura.
- + Reduce y elimina la adición de proteínas, estandarizando y reduciendo los costes del producto final.



## Queso de Coagulación Ácida

- + Incrementa el rendimiento del queso hasta en un 20%.
- + Reduce sinéresis.
- + Incrementa y mejora la textura.
- + Reduce la adición de sólidos lácteos, estandarizando y reduciendo los costes del producto final.

## Productos y Aplicaciones

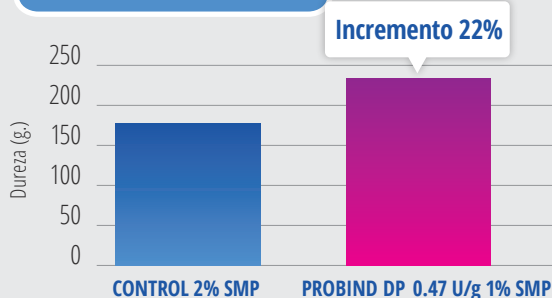
### ▪ Probind DP

Indicado para:  
Quesos, yogur y leches fermentadas.

Ahorre dinero usando Probind DP reduciendo la adición de leche en polvo en Yogur Firme

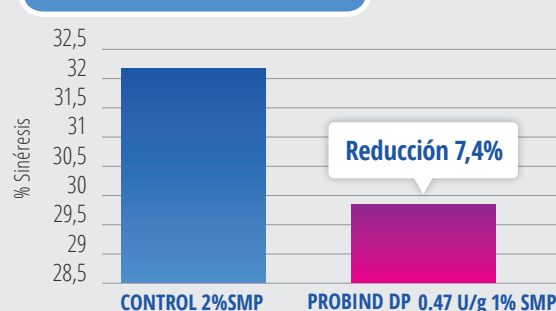


### Resultados de Textura



Test de compresión (Analizador de textura CT3 Brookfield) con sonda tipo malla.

### Resultados de Sinéresis

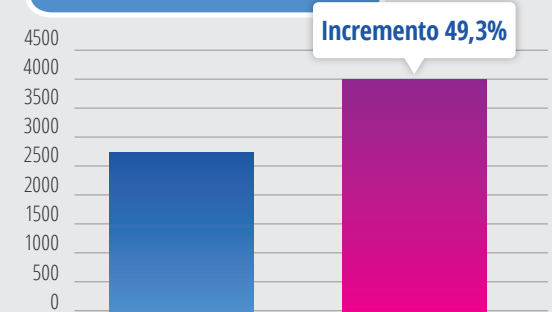


Condiciones de centrifugación: 3500 rpm/10min/10°C.

Mejore la cremosidad del yogur batido con Probind DP

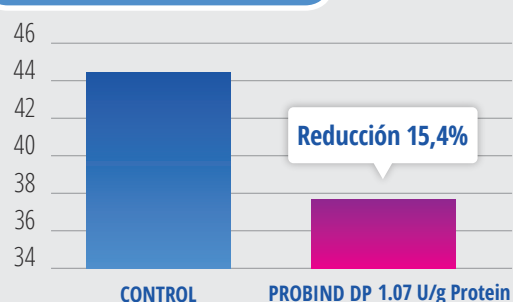


### Resultados de Viscosidad



Viscosímetro: Spindle 4 a 60 rpm.

### Resultados de Sinéresis



Condiciones de centrifugación: 3500 rpm/20min/10°C.

PROBIND DP fue incubado en la leche antes de la pasteurización