

Probind para Carne

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

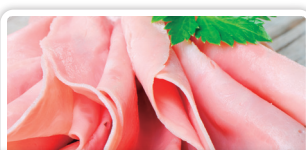
La **Transglutaminasa** está presente de forma natural en la mayoría de los tejidos animales, vegetales e interviene en varios procesos biológicos. Esta enzima actúa sobre las proteínas catalizando la formación de enlaces covalentes entre un grupo carboxamida de la cadena lateral de un residuo de Glutamina 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**.



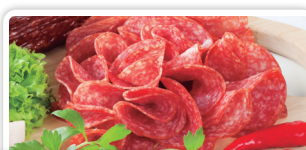
Productos Emulsionados

- + Mejora la textura estandarizando el producto final.
- + Facilita la eliminación tanto de fosfatos como de caseinatos.
- + Mejora la mordida cárnica.
- + Incrementa la textura de los productos bajos en sodio.
- + Permite una reducción en el coste del producto final.



Jamón Cocido

- + Mejora la apariencia y el aspecto de las lonchas.
- + Reduce las pérdidas por loncheado.
- + Mejora la textura final de los productos bajos en sodio.
- + Permite la reducción de fosfatos.



Embutidos Curados


- + Durante el proceso de maduración el producto gana firmeza más rápidamente.
- + Mejora la textura durante las primeras etapas del proceso de curación.
- + Reduce las pérdidas por loncheado, mejorando el coste del producto final.




Carne Estructurada


- + Transforma recortes de carne en porciones estandarizadas con alto valor añadido.
- + El producto estructurado puede ser cocido o congelado sin perder forma y textura.

Productos y Aplicaciones

- **Probind TXo** 
Indicado para:
Productos cárnicos emulsionados, inyectados, cocidos y curados.

- **Probind GT 5.0** 
Indicado para:
Estructurar productos cárnicos con alto contenido de grasa.

- **Probind MB 1.0** 
Indicado para:
Estructurar productos cárnicos.

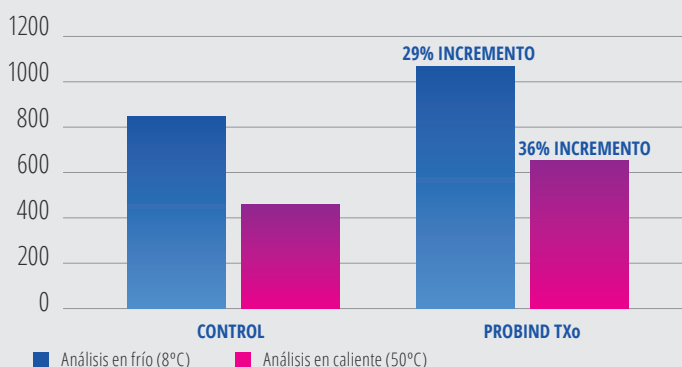
- **Probind MB 3.0** 
Indicado para:
Estructurar carnes de aves.

Libre de Alérgenos Etiqueta Limpia

Libre de Alérgenos

Cómo mejorar la textura en salchichas emulsionadas usando PROBIND TXo

Dureza (g)



Masticabilidad (g)

