

Resultados de investigación

Figura 4

Efectos de la proteína de plasma en la merma de jamones cocinados a 75 y 110 C

Factor: Temperatura y Concentración

- efectivo en productos pasteurizados
- efectivo en productos esterilizados

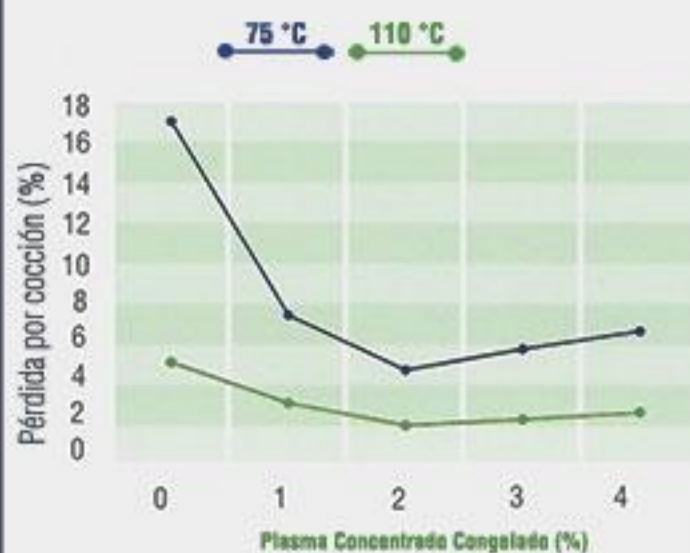


Figura 5

Valores sensoriales de firmeza en jamón cocinado con plasma proteína de plasma

Factor: firmeza

- efectos positivos en firmeza
- mantiene su firmeza al reemplazar carne



Figura 6

Valores sensoriales en la fijación de agua en jamones cocinados con plasma proteica

Factor; fijación de agua

- efectos positivos en la fijación de agua
- buena fijación de agua al reemplazar carne



Figura 7

Valores sensorial de color y sabor en jamones cocinados con proteína de plasma

Factor: color y sabor

- concentraciones recomendadas no afecta el color ni sabor
- concentraciones alta puede afectar de manera negativa el color y el sabor



Resultados de investigación

Figura 1

Influencia de temperatura de cocción en fuerza gel

Factor: temperatura y fuerza gelificante

- Relativamente fuerte gelificación de proteínas en el plasma a bajas temperaturas
- La proteína en el plasma forma una gelificación más fuerte que en otras proteínas

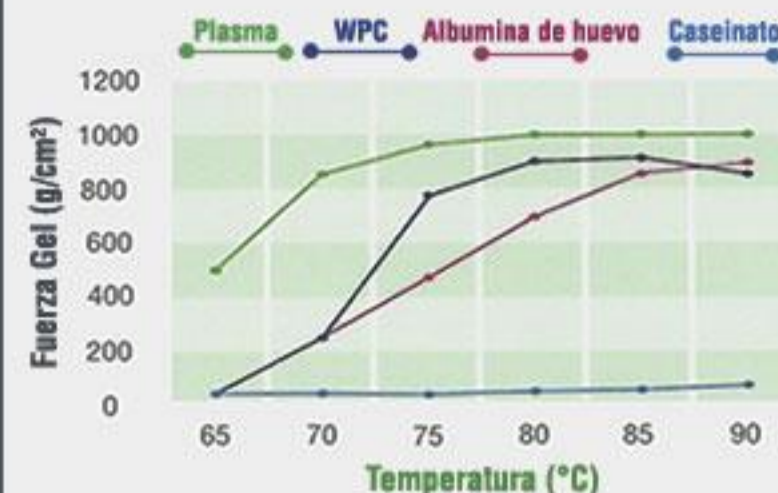


Figura 2

Influencia de PH en fuerza gel después de cocción

Factor; PH y fuerza gel

- Comportamiento de diferentes Proteínas
- Incremento de fuerza gel con proteína de plasma en alto pH

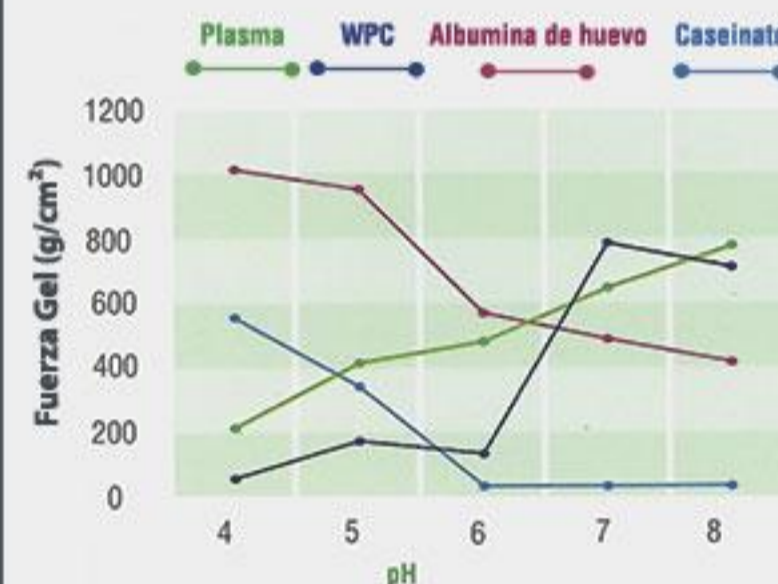
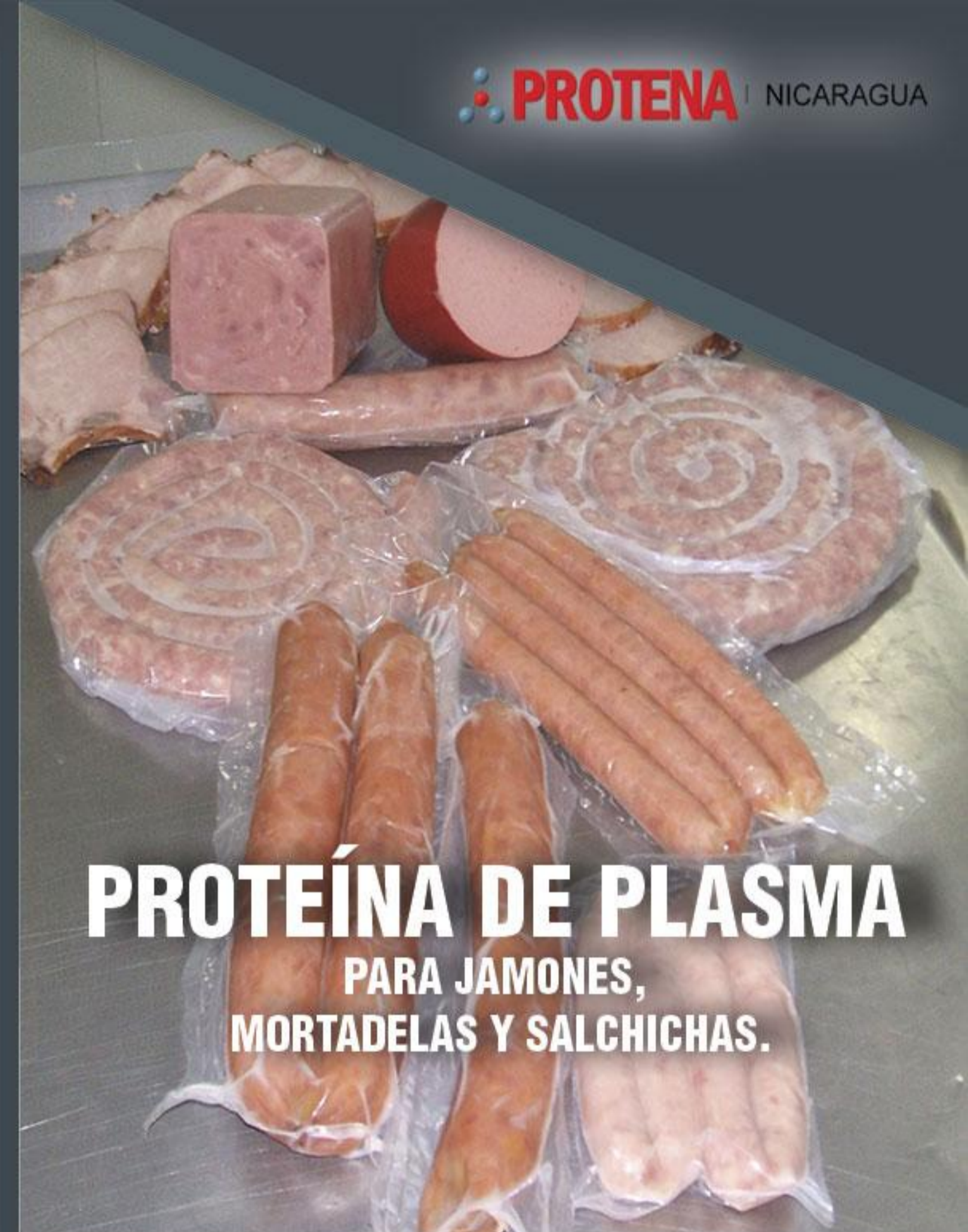
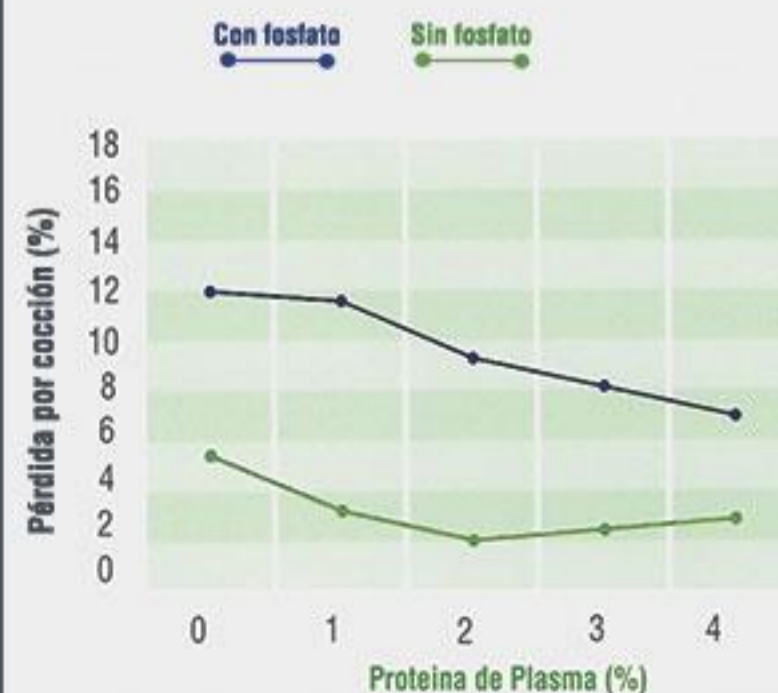


Figura 3

Influencia de la proteína de plasma en la merma del jamón cocinado

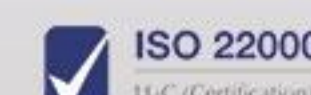
Factor; merma

- Reducción progresiva de merma
- Incremento de ganancias
- Efectivo en productos con o sin fosfatos



PROTEÍNA DE PLASMA PARA JAMONES, MORTADELAS Y SALCHICHAS.

- Proteína propia de la carne
- Excelente funcionalidad de una proteína natural
- Reducción de merma al cocinar, en jamones
- Efectos positivos en firmeza y retención de agua
- No transmite sabores irregulares o extraños
- Reemplaza carne
- Aumenta rendimientos de rebanados.



www.protena.com.ni

Tel. (505) 82407071

Email: leonardo.ortiz@protena.com.ni

ventas@protena.com.ni

Km 26.5 Carretera Panamericana Norte. NICARAGUA

Al cocinar jamones y otros productos cárnicos, el rendimiento es un criterio muy importante cuando se embute en tripas que no son cero mermas.

El plasma liga el agua de una forma muy estable y evita que se pierda menos producto al final del proceso de cocción, estos resultados son los mismos con o sin fosfatos.

También se puede incrementar ganancias de peso reemplazando carnes y captando agua en el proceso de cocción, La proteína del plasma se puede aplicar a la salmuera o directamente en el mezclado, esto se puede hacer en combinación con otras proteínas y otros solutos.

El plasma congelado o desecado tienen los mismos resultados para su aplicación en productos cárnicos pasteurizado y esterilizados debido a su estabilidad a las temperaturas

Una inclusión del 4% de Plasma congelado o 2% del plasma desecado, tiene el mismo efecto bajando la merma, sin fosfato o con 0.3 % de fosfato

Esta proteína puede ser aplicada en altas concentraciones, sin alterar la consistencia o las propiedades de absorción de agua en productos cárnicos cocinados, ya que el gel que origina tiene una consistencia similar a la de la carne con su flexibilidad y jugosidad

COMO USAR EL PLASMA PROTEÍNIC

El plasma se puede utilizar en diferentes etapas del proceso de producción de jamones, generalmente en la salmuera y/o en el mezclado en tumbler o en el mezclador.

Al aplicarlo a la salmuera, se puede aplicar como polvo seco o congelado, sin exceder el contenido de un 8% de sal, y asegurar que se haya disuelto completamente. Si es necesario aumentar el contenido de sal, esta se puede aplicar en el tumbling directamente. El plasma concentrado también puede ser incluido durante el tumbleado o mezclado.

La inclusión de plasma desecado en la salmuera o el tumbling/mezclador no difiere los resultados finales en la prevención de pérdidas o mermas al cocinar el jamón, también la concentrada puede ser incluida de esta manera.

En la aplicación del plasma congelado no hay diferencia en los resultados, en incluirla en el tumbling o salmuera. Igual serían los resultados en apariencia, color interno, firmeza, y consistencia de las rebanadas, y retención de agua, en productos con fosfatos. En productos sin fosfato, son mejores los resultados cuando se aplica en la salmuera.

La alta temperatura de cocción ayuda la gelatinización y las propiedades de absorción de agua. Esto suele ser importante en productos que son esterilizados que exhiben pérdidas en altas temperaturas

En volúmenes iguales, la carne y el plasma contienen el mismo % de proteínas. El plasma puede ser utilizado como sustituto de carne sin alterar la humedad y porcentaje de proteína en el producto final.

La incorporación del plasma reduce la sinéresis hasta en un 80% dada la capacidad que tiene para retener agua de forma muy estable ya que su gel no es termorreversible.

En su aplicación, La clasificación en su etiquetado depende de la legislación de cada país.

Información del producto sobre las proteínas del plasma

	Plasma Congelado concentrado	Plasma en polvo
Agua (%)	max 72	max 6
Proteína (%)	max 24	70 - 72
Sales (%)	max 6	max 18
pH (%)	8.5 - 9.5	8.5 - 9.5



(505) 82407071



leonardo.ortiz@protena.com.ni
ventas@protena.com.ni



Dirección: Tipitapa, Km. 26 1/2
Carretera Panamericana Norte

Managua, Nicaragua

www.protena.com.ni