

PORTAFOLIO

Cárnicos



Sif

ÍNDICE

- **Salmueras para inyección y tomblor**
- **Alternativas plant based (vegetarianos y veganos)**
- **Conservantes y Reducción de sodio**
- **Sistemas de estabilización para productos frescos y cocidos**
- **Almidones, maltodextrinas y proteínas vegetales**

SIFA

SALMUERA PARA Inyección y tomblar

Sistemas funcionales para inyectar y tomblar la carne de pollo, res y cerdo fresca, con las que puede lograrse una mayor jugosidad y ternera con una excelente retención y rendimientos ajustables a la medida del cliente.



SALMUERA PARA Inyección y tomblor

Sistemas de inyección

Aplicación	Sistema de estabilizantes	Características	Dosificación
Aves frescas, sin fosfatos añadidos	PLUSstabil FM WP	Sistema sin fosfato, para inyección de hasta el 20%	4Kg/100 l de salmuera
Carne fresca, todas las clases	PLUSstabil FM WBC	Sistema sin fosfato añadido, para ablandar la carne	1Kg/100 l de salmuera
Carne fresca, normal o marinada	PLUSstabil FM universal	Sistema de inyección universal, para rendimientos de moderados a altos, para inyección del 12-25%	6Kg/100 l de salmuera
Carne fresca, normal o marinada	PLUSstabil FM pH extra	Estabiliza el pH natural de la carne, utilizable también para productos cocidos	2Kg/100 l de salmuera
Para carne reestructurada	Hydrogum NA 400S	Sistema tolerante a la sal, sin enzimas	2% en el producto final
Escalopes y bistecs	PLUSmulson F-03	Permite obtener productos reestructurados de trozos, aumenta el rendimiento hasta + 50%	2% en el producto final

SALMUERA PARA Inyección y tomblar

Salmueras para tomblar

Aplicación	Sistema de estabilizantes	Características	Dosificación
Carne fresca, de todas las clases	PLUSstabil FM WBC	Sistema para golpear sin fosfato añadido, para ablandar la carne	10 g/Kg
Carne fresca e IQF	PLUSstabil FM Perfect Tumble	Baja pérdida de salmuera para carne fresca o IQF, para altos rendimientos, 30 - 50 %	25 g/Kg



ALTERNATIVAS Plant Based

Las mezclas “todo en uno” de Hydrosol para alternativas a la carne con base vegetal proporcionan la familiar consistencia al morder, una auténtica textura en boca, aspecto apetitoso y, si es necesario, una condimentación básica agradable.

La dieta plant-based es uno de los fenómenos que más auge está cobrando en el mundo de la nutrición y la alimentación saludable en los últimos años. No es otra cosa que aquella basada fundamentalmente en alimentos vegetales, lo cual incluye frutas, verduras, granos enteros, frutos secos, semillas y legumbres, pero pocos o ningún producto de origen animal.

"La idea de la que parte es darle a nuestra dieta habitual una mayor importancia a los alimentos “reales”



ALTERNATIVAS Plant Based

Productos de conveniencia

Aplicación	Sistema de estabilizantes	Características	Dosificación
Hamburguesas, nuggets	HydroTOP Perfect E	Para la producción de una emulsión multipropósito	Según sea necesario
Hamburguesas, nuggets	HydroTOP Perfect D	Adición directa, alta absorción de agua	Según sea necesario
Hamburguesas, rellenos, salchichas molidas y gruesas	HydroTOP High Gel 1002 UK	Sistema aglutinante de etiquetado limpio, multipropósito	Según sea necesario

FIILDMEAT P SISTEMAS MULTIPROPÓSITO.



CONCEPTO



- A base de proteínas vegetales e hidrocoloides.
- Firmeza y textura característica.
- Sinergia actual con **fiildTex**

BENEFICIOS



- Sistemas multipropósito
- Receta flexible
- Tecnología flexible

DECLARACIÓN



- ✓ Vegano
- ✓ Libre de fosfatos
- ✓ Libre de alérgenos

ALTERNATIVAS Plant Based

FILDMEATS - Multi-Purpose System

- Vegan cold cut
- Vegan hot dogs
- Vegan salami
- Vegan bacon
- Vegan liver pate

FILDMEAT

- FiildMeat P 151402
Proteína de haba y chícaro

- FiildMeat P 151201
Proteína de trigo y soya

- FiildMeat P 121104
Proteína de trigo y haba



CONSERVANTES Y reducción de sodio

Los conservantes de Hydrosol para productos cárnicos y embutidos crudos y pasteurizados tienen un efecto antibacteriano y conservante.

Aplicación	Sistema de estabilizantes	Características	Dosificación
Conservante	Hydrolon Super	Una combinación de conservantes de eficacia demostrada	2 - 3 g/Kg
Con base de acetato	Hydrolon Fresh Plus 18	Múltiples usos, efectivo contra las bacterias y la levadura	3 g/Kg
Con base de acetato y sulfito adicional	Hydrolon Fresh TA 21	Conservante y efecto antioxidante, mejora la conservación del color de la carne	3 g/Kg
Benzoato y sorbato	Hydrolon Fresh BS	Sinergias con otros conservantes, apropiado para el tratamiento de las superficies	2 g/Kg



SISTEMAS DE ESTABILIZACIÓN para productos frescos y cocidos

Sistemas de estabilizantes de proteínas, fibra e hidrocoloides, especialmente para productos de jamón, garantizan una buena absorción de agua, conformación sin problemas, buena consistencia al cortar y mínima exudación de jugos.

Consumo caliente

Aplicación	Sistema de estabilizantes	Características	Dosificación
Salchichas de frankfurt, viena y hot dogs	Hydrolon CS Cure	Producto auxiliar para cortar con enrojecimiento más rápido, curado estable	1 g/Kg
Salchichas de frankfurt, viena y hot dogs	PLUSmulson CS Red	Producto auxiliar para cortar con color curado estable, excelente descomposición de las proteínas	3-4 g/Kg
Bratwurst y weiBwurst	PLUSmulson CS white	Producto auxiliar para cortar, para productos sin curar con efectos adicionales de conservación	4 g/Kg
Embutidos bajos en sodio	Hydrolon LS	Para reducir selectivamente el sodio en productos cárnicos, sin regusto amargo	18-22 g/Kg
Para soluciones económicas	HydroTOP CS Eco 30	Mejora la mordida y la textura, potencia el contenido de proteínas	8 g/Kg
Embutidos con mordida extra	HydroTOP CS 50	Mejora la mordida y la textura, para obtener productos económicos	5-10 g/Kg

SISTEMAS DE ESTABILIZACIÓN para productos frescos y cocidos

Sistema de mezclado

Aplicación	Sistema de estabilizantes	Características	Dosificación
Jamón cocido reestructurado	PLUSstabil Unibac 40 0A	Excelente textura y elasticidad para obtener altos rendimientos de + 8% a + 200%	2-3% en el producto final
Jamón cocido reconstituido	PLUSstabil HAM 100 PLUS	Excelente textura y elasticidad para obtener rendimientos de medios a altos de + 60% a +100%	2-3% en el producto final



SISTEMAS DE ESTABILIZACIÓN para productos frescos y cocidos

Sistema para emulsiones de grasa

Aplicación	Sistema de estabilizantes	Características	Dosificación
Bacon, grasa, carne, piel de pollo, aceite	PLUSmulson PROT 300- F	Para emulsiones de grasa estables al calor, gelificantes, dosis baja	1: 16: 32 (emulsificante: grasa: agua)
Emulsiones de aceite en agua no gelificantes	PLUSmulson Prot 200 Plus	Proporciona emulsiones de grasa untables, rendimiento muy alto	1:20:30 (emulsificante: grasa: agua)
Emulsiones de aceite en agua gelificantes	PLUSmulson F - 03	Proporciona un gel firme, estable al calor, especialmente para emulsiones de aceite	1:8:12 (emulsificante: grasa: agua)



ALMIDONES, MALTODEXTRINAS Y Proteínas vegetales

Maltodextrinas
Proteína de arveja
Almidón de yuca
Almidón de maíz
Almidón de arveja
Almidón de papa
Proteína texturizada de arveja
Proteína concentrada, aislada y texturizada de soya



APANADOS Y batidos

En las últimas décadas el mundo ha ido evolucionando, lo que hace que cada vez contemos con menos tiempo para la preparación de los alimentos en casa de forma tradicional, esto ha llevado a la industria alimenticia a que se generen nuevas alternativas para el consumidor como lo es la LÍNEA DE APANADOS, donde podemos encontrar gran diversidad de texturas, colores y sabores.



APANADOS Y batidos

Frescura y Crocancia a la vez, nuestro equipo de investigación y desarrollo ha trabajado en diferentes texturas las cuales permiten que el alimento contenga estas dos características, las materias primas que se utilizan en la elaboración del apanado también juegan un papel muy importante en la crocancia, al igual que la temperatura de preparación.

Según el alimento que se desee preparar, contamos con diversidad en la granulometría las cuales se ajustan según el requerimiento de nuestros clientes, las mas gruesas se recomiendan para aquellos alimentos donde el Crunch es muy importante, según sea el alimento se pueden requerir diferentes granulometrías.



APANADOS Y batidos

En las últimas décadas el mundo ha ido evolucionando, lo que hace que cada vez contemos con menos tiempo para la preparación de los alimentos en casa de forma tradicional, esto ha llevado a la industria alimenticia a que se generen nuevas alternativas para el consumidor como lo es la LÍNEA DE APANADOS, donde podemos encontrar gran diversidad de texturas, colores y sabores.



APANADOS Y batidos

Granulometría

	FINA	MEDIA	GRUESA
Apariencia	<ul style="list-style-type: none">° Suave° Uniforme	<ul style="list-style-type: none">° Menos suave° Algunos Highlights° Relativamente uniforme	<ul style="list-style-type: none">° Irregular° Highlights° Efectos 3-D
Textura	<ul style="list-style-type: none">° Suave	<ul style="list-style-type: none">° Crispy° Poco persistente	<ul style="list-style-type: none">° Crunchy° Más dura° Persistente
Pick-up	<ul style="list-style-type: none">° Bajo	<ul style="list-style-type: none">° Intermedio	<ul style="list-style-type: none">° Alto
Cobertura	<ul style="list-style-type: none">° Muy buena	<ul style="list-style-type: none">° Buena	<ul style="list-style-type: none">° Regular



APANADOS Y batidos

Para alcanzar una Frescura en el alimento también es muy importante contar con un excelente Batido, ideal que pueda contener en su formulación el sabor característico del alimento, esta mezcla permite que siempre la formula final en el proceso este estandarizada y que el sabor sea el mismo, que no se presenten notas saladas mas en unas piezas que en otras.



APANADOS Y batidos

Nuestros batidos se desarrollaron en sinergia con los apanados donde se observa un excelente resultado en el acoplamiento que tiene el uno con el otro al momento de realiza la fritura.

El rendimiento también es muy importante en la producción de los apanados, las formulas están desarrolladas para que la retención de humedad que estos generan sean muy interesantes sobre todo en los procesos industriales.

Batidos con sabor.
Batidos Neutros.





Sifi

