

ScanCure DI

Productos inyectados

¿Qué es ScanCure DI?

La serie ScanCure DI incluye una gama de colágenos naturales de alto peso molecular y altamente funcionales obtenidos a partir de la fracción insoluble de la piel de porcino desgrasada, lo que la convierte en una elección natural para aplicaciones cárnicas en general.

Una opción excelente para carne fresca

Toda la gama de productos tiene una extremadamente alta capacidad de retención de agua y grasa, lo que convierte a ScanCure DI en una opción excelente para la carne fresca así como para los niveles de alta y baja extensión.

Las proteínas animales de ScanCure DI tienen un tamaño de partícula muy pequeño, son muy fáciles de dispersar en agua y no agruparán siempre que la temperatura en la salmuera sea inferior a 10 °C.

Todos los productos ScanCure DI se pueden combinar con otros ingredientes alimentarios funcionales.

Optimización del coste en uso

Debido a la clara sinergia en textura y el efecto complementario del colágeno coloidal en las proteínas globulares o hidrocoloides, la mezcla de compositor con ScanCure DI puede ser muy ventajosa para la optimización del coste en uso.

Comportamiento elástico viscoso

ScanCure DI reacciona espontáneamente con agua a temperaturas superiores a 25 °C, lo que demuestra su comportamiento elástico viscoso termorreversible y luego comienza a reaccionar en los productos cárnicos.

Sabor neutro

ScanCure DI se fabrica utilizando únicamente procesos térmicos y mecánicos, lo que asegura un producto microbiológicamente estable con un sabor neutro.

Apariencia

Tamaño de partícula:	Distintos tamaños de partículas (solicitar hojas técnicas)
Sabor:	Neutro a ligeramente asado
Color:	Crema claro a marrón claro





¿Por qué utilizar productos ScanCure DI?

Retención de agua y grasa

Los productos ScanCure DI retienen más de 20 veces su propio peso en agua o grasa/aceite.

Sabor y color neutros

Los productos ScanCure DI son neutros en sabor y color. Junto con una dosis de aplicación muy baja, esto asegura que no hay ningún efecto negativo en el sabor y color en los productos cárnicos acabados.

Mejor rendimiento

ScanCure DI puede reducir la pérdida en la cocción en hasta un 10% o más, en función de la calidad de la carne, el nivel de extensión y los parámetros de procesamiento.

Creación de textura

ScanCure DI es un producto de colágeno original con una longitud de cadena larga y semilarga que, cuando se convierte en gel, proporcionará una textura tipo carne por sí mismo. Cuando se integra en el producto final, reaccionará con la textura original de la carne y la apoyará. Dosificado y distribuido adecuadamente en la carne, mejorará la jugosidad, la textura, la capacidad de corte y la elasticidad.

Control de la sinéresis

Los productos ScanCure DI pueden reducir efectivamente la sinéresis en los productos y empaquetados en lonchas y al vacío /MA, lo que hace que el producto final tenga una apariencia más apetitosa y reduce el riesgo de deterioro microbiano.

Estabilidad al congelar y descongelar

Los productos ScanCure DI proporcionarán un rendimiento mucho mayor en cuanto a congelación y descongelación para los productos semicocinados y cocinados que se hayan almacenado bajo condiciones de congelación.

Uso de los productos ScanCure DI

ScanCure DI se puede utilizar prácticamente en todo tipo de productos cárnicos, independientemente del tipo y la calidad de la carne, las extensiones, los parámetros de procesamiento y los ingredientes funcionales complementarios. Úselos y compruebe los grandes resultados.

Scanflavour - asistencia técnica profesional

Scanflavour ofrece un ingrediente alimentario extraordinario y altamente funcional. En el desarrollo de nuevos productos cárnicos o al ajustar las recetas existentes, es posible que necesite asistencia técnica.

La optimización de la dosis aplicada de ScanCure DI para mejorar sus productos cárnicos siempre estará sujeta a preferencias individuales, pero puede ponerse en contacto siempre que lo desee con nuestros directores técnicos y de ventas para obtener asesoramiento profesional gratuito.

Este es un servicio que Scanflavour presta con orgullo.


your functional protein specialist.

Hobrovej 1 · 9632 Møldrup · Denmark
Phone: +45 8669 2033 · Fax: +45 8669 1273

e-mail: scanflavour@scanflavour.dk · www.scanflavour.dk