

PROTEÍNA BOVINA VT-PRO (COLÁGENO FIBRILAR)

Volga Tannery Proteins © se dedica al procesamiento y refinación de colágeno bovino.

La proteína bovina VT-PRO 99% no contiene impurezas y es un análogo absoluto de las proteínas cárnicas.

Uso de la proteína VT-PRO

VT-PRO es perfecto para usar en la industria de la preparación y conservación de carne, ya que proporciona una mejor calidad de alimentos y optimización de costos.

- Mejora de la capacidad de cohesión y gelificación.
- Disminución de la actividad del agua.
- Reducción de costos por sustitución de carne.
- Imparte textura en el producto final.
- Fácil manejo.
- Mejora las cualidades organolépticas de los productos.
- Disminuye merma generadas por sinéresis.
- Incrementa el valor nutrimental de los productos.(Alto contenido proteico)



“Gracias por la oportunidad de servirle”

VT-Pro



S (Superfino)

M (Mediano)

F (Fibrilar)

Tamaño de Partícula	≤ 250 µm	250–600 µm	≥ 600 µm
pH 1%	7,46	7,54	7,54
Capacidad de Retención de Agua	949%	818%	597%
Tamaño de Partícula	≤ 250 µm	250–600 µm	≥ 600 µm
Capacidad de Emulsion (protein : water : fat)	1 : 10 : 10	1 : 9 : 9	1 : 9 : 9
Formación del Gel	1 : 12-20	1 : 12-18	1 : 15
Fuerza del Gel	80 359,83 n/m ²	55 690,46 n/m ²	65 442,60 n/m ²

“Gracias por la oportunidad de servirle”