

Fibra de Soya YX100



Retención de
Humedad



Fibra



Buena
textura



Rendimiento

La fibra de soya contiene, 60% de fibra y hasta un 18% de proteína.

Cuenta con una alta capacidad de retención de agua incluso en la cocción (5 a 10 veces), útil para suspensión y como espesante.



- Mejora la retención de agua (1:10): Reduce la pérdida de humedad durante la cocción, mejorando la jugosidad del producto.
- Aumenta la estabilidad estructural: Mejora la textura y evita que los productos se desmoronen.
- Actúa como emulsionante: Facilita la integración de grasa y agua en embutidos y carnes procesadas.
- Reduce costos de producción: Al aumentar el rendimiento del producto con menos carne, se optimizan los costos.

Aplicaciones

- Productos Cárnicos
- Panificación
- Alimentos procesados
- Botanas



“Gracias por la oportunidad de servirle”

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com

