

# Carragenina (Makygel 2090)

**Ingrediente funcional para aplicaciones cárnicas**

## Aplicación Jamón



Optimiza la **textura**, la **retención de humedad** y la **estabilidad** estructural en **jamones** y **embutidos**, garantizando uniformidad de corte, mejor rendimiento y consistencia de calidad a lo largo de la vida útil del producto.

**Paso 1:** Para obtener nuestra **Unidad Cárnica**, mezcle los siguientes polvos:

|  |          |
|--|----------|
| <b>Carragenina (Makygel 2090)*</b>         | 20.00 g  |
| Trifosfato Penta Sódico y Difosfato Sódico | 10.00 g  |
| Condimento Sabor Jamón                     | 6.50 g   |
| Sal Refinada                               | 36.00 g  |
| <b>Fécula de Papa*</b>                     | 194.84 g |
| <b>Aislado de Proteína de Soya*</b>        | 57.50 g  |
| <b>Eritorbato de Sodio*</b>                | 3.00 g   |
| Color Carmín                               | 0.16 g   |

*\*Productos disponibles en nuestro catálogo.*

*"Gracias por la oportunidad de servirle"*

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

**makymat.com**

f X @ ▶ in

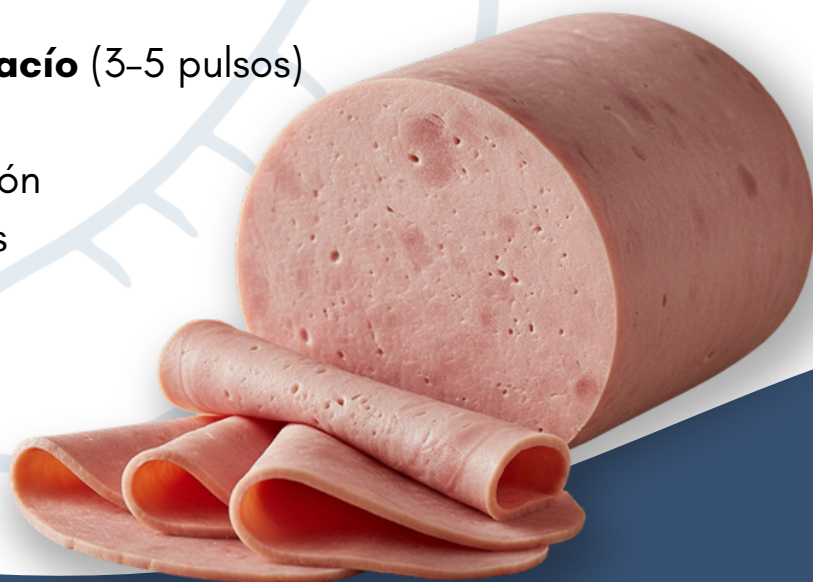
## Paso 2: Formulación para la elaboración del Jamón:

| Ingredientes                                | Cantidad  |
|---|-----------|
| Unidad cárnica ( <i>Carragenina 2090</i> )* | 328.00 g  |
| Agua Potable                                | 600.00 ml |
| Hielo                                       | 308.00 g  |
| Sales de Curación (Nitritos)                | 7.00 g    |
| Pulpa de Cerdo                              | 2.00 kg   |

*\*Formulación base con Carragenina 2090*

### Procedimiento

- Cortar la carne en tiras de 2 cm de grosor
- Pasar la carne por la **masajeadora** durante 3 ciclos
- Licuar agua, hielo y **unidad cárnica sin nitritos**
- Una vez homogéneo, añadir los nitritos y mezclar
- Colocar en **batidora 50% de la carne + 50% de la salmuera** y mezclar 7 min en velocidad baja
- Incorporar el resto de la carne y salmuera; mezclar 8 min más (15 min totales)
- Dividir en **bolsas pouch** y **aplicar vacío** (3-5 pulsos)
- **Embutir** en funda y amarrar
- **Reposar** de 12 a 24 h en refrigeración
- **Cocer** a 72 °C durante 3.5 - 4 horas



*"Gracias por la oportunidad de servirle"*

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

[makymat.com](http://makymat.com)

