

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 Cárnea**, mezcle los siguientes polvos:

Carragenina (Makygel 2090)*	20.00 g
Trifosfato Penta Sódico y Difosfato Sódico	10.00 g
Condimento Sabor Jamón	6.50 g
Sal Refinada	36.00 g
Fécula de Papa*	194.84 g
Aislado de Proteína de Soya*	57.50 g
Eritorbato de Sodio*	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



Paso 2: Formulación para la elaboración del Jamón:

Ingredientes	Cantidad
Unidad cárnea (Carragenina 2090)*	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 cárnea 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"