



En Makymat contamos con carrageninas diseñadas para la elaboración de productos cárnicos.



Tipo

MAKYGEL 2090

Retención de agua
1:25

MAKYGEL 1120

Retención de agua
1:30

MAKYGEL 1175

Retención de agua
1:25

Características

- **Fuerza de Gel:** >200
- **Condiciones para fuerza de gel:** 1.5% p/p, 20 °C
- **Refinada-Semirefinada:** Semirefinada
- **Fuerza de Gel:** >1300
- **Condiciones para fuerza de gel:** 1.5% p/p, 0.2%, 20 °C
- **Refinada-Semirefinada:** Refinada
- **Fuerza de Gel:** 1124
- **Condiciones para fuerza de gel:** 1.5% p/p, 0.2%, 20 °C
- **Refinada-Semirefinada:** Refinada

Aplicaciones

- Masajeo de carnes
- Inyección
- Salchicha
- Jamones
- Salchicha
- Mortadela
- Jamones
- Salchicha
- Masajeo de carnes

Gracias por la oportunidad de servirle



INDUSTRIA
ALIMENTARIA

San Luis Tlatilco No. 6-A ,Colonia San Luis Tlatilco
Naucalpan de Juárez, Edo. Mex. C.P. 53580
ventas@makymat.com | www.makymat.com | 55 53129530

MEJORES
EMPRESAS
MEXICANAS®



Es una carragenina estandarizada, es un polvo fino color blanco a crema dispersable en agua fría soluble en agua caliente.

Propiedades

- Forma geles firmes y elásticos con alta retención de humedad de 1:25
- Rebanabilidad de los productos terminados
- Ayuda al rendimiento
- Mejora la textura
- Mejora el corte

Aplicaciones y Uso

Se utiliza en la elaboración de:

- Inyección de chuletas
- Masajeo de carnes
- Salchichas
- Jamones



Gracias por la oportunidad de servirle



INDUSTRIA
ALIMENTARIA

San Luis Tlatilco No. 6-A ,Colonia San Luis Tlatilco
Naucalpan de Juárez, Edo. Mex. C.P. 53580
ventas@makymat.com | www.makymat.com | 55 53129530

 **MEJORES
EMPRESAS
MEXICANAS®**