



Carrageninas

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

Se utiliza en la elaboración de:

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





Carrageninas

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



Tipo

Características

Aplicaciones

MAKYGEL 2090

Retención de agua
1:25

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

- Masajeo de carnes
- Inyección
- Salchicha

MAKYGEL 1120

Retención de agua
1:30

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

- Jamones
- Salchicha
- Mortadela

MAKYGEL 1175

Retención de agua
1:25

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

- Jamones
- Salchicha
- Masajeo de carnes



"Gracias por la oportunidad de servirle"