



# Salchicha

## AISLADO DE PROTEÍNA DE SOYA (PROMAK GS5100)

Es un aislado de proteína de soya con un mínimo de proteína de 90%, es ideal para productos cárnicos procesados por su gran absorción de agua y su buen desempeño para emulsificar grasa ayuda a la textura y firmeza del producto terminado.

## TRIPOLIFOSFATO DE SODIO

Es un aditivo alimentario se utiliza como dispersante, emulsificante y estabilizante en el área de alimentos. Regula la acidez e incrementa la capacidad de conservar la humedad lo cual incrementa el rendimiento del producto.

## Procedimiento para Realizar una Salchicha

1. En un recipiente preparar la salmuera con los siguientes ingredientes: Agua helada (se puede adicionar hielo), sal, sabor, humo líquido, sal cura, eritorbato de sodio, benzoato de sodio sorbato de potasio y color rojo carmín.
2. Colocar la pasta de ave en la procesadora de alimentos y adicionar la salmuera, mezclar de 2 a 3 minutos.
3. Mezclar el resto de los ingredientes en polvo: fécula de papa, proteína aislada de soya, almidón modificado, tripolifosfato de sodio, colágeno bovino y adicionarla a la mezcla de la procesadora de alimentos, mezclar de 2 a 3 minutos.
4. Colocar la pasta obtenida en la procesadora de alimentos en la embutidora manual.
5. Embutir pasta en tripa de celulosa, formar las salchichas al tamaño deseado.
6. Cocinar las salchichas durante una hora en baño María a una temperatura de 85° C.
  1. Pasado el tiempo de cocción de las salchichas sacarlas del agua caliente y darles un choque térmico con agua helada por 15 minutos.
  2. Retirar las salchichas del agua helada y meterlas al refrigerador.
  3. Envasar



# Salchicha

## Fórmula

### Ingredientes

### Cantidad gr

Agua	450.7
Pasta de Ave	367.0
Proteína Bovina	15.0
Fécula de Papa	80.0
Polar Tex 06727	30.0
<b>Promak Gs 5100 (Proteína Aislada de Soya)</b>	25.0
Sal	18.0
Humo Líquido	1.0
Sabor Salchicha	1.0
Sal Cura	3.0
<b>Tripolifosfato de Sodio</b>	5.0
Eritorbato de Sodio	2.0
Benzoato de Sodio	1.0
Sorbato de Potasio	1.0
Rojo Carmín	0.3
<b>Total</b>	1000.0



*"Gracias por la oportunidad de servirle"*