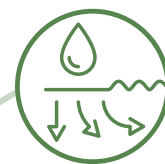


MAKYMAT

Carragenina



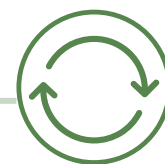
Espesante



Gelificante



Estabilizante



Continuidad de sabor



Es un polisacárido que se extrae de diversas algas, este aditivo alimentario se utiliza para espesar y estabilizar una gran variedad de alimentos y es utilizado ampliamente en la industria alimentaria.



Tiene la capacidad de formar geles cuando se mezcla en agua y/o leche.

Dependiendo del tipo de carragenina, se obtiene geles firmes, quebradizos y elásticos.



Aplicaciones

- Lácteos
- Alimentos procesados
- Cárnicos
- Productos de cuidado personal



Escanea 

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



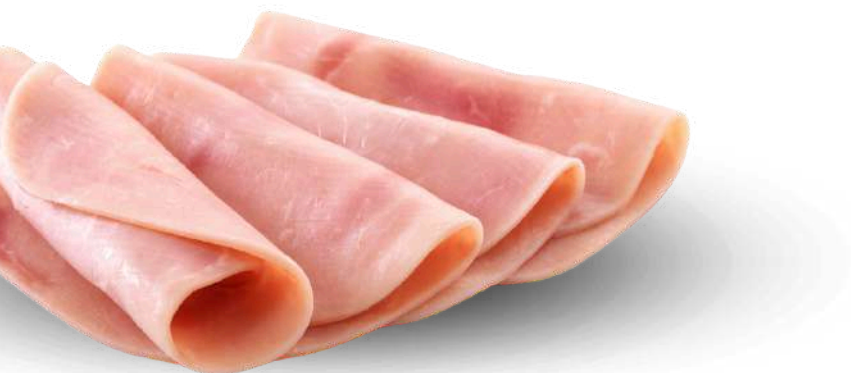
makymat.com



Carrageninas

Diseñadas para la elaboración de productos cárnicos.

<i>Tipo</i>	<i>Características</i>	<i>Aplicaciones</i>
<p>MAKYGEL 2090 Retención de agua 1:25</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fuerza de Gel: >200 • Condiciones para fuerza de gel: 1.5% p/p, 20 °C • Semirefinada 	<ul style="list-style-type: none"> • Masajeo • Salchicha • Jamones • Chuletas
<p>MAKYGEL 1120 Retención de agua 1:25</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fuerza de Gel: >1300 • Condiciones para fuerza de gel: 1.5% p/p, 0.2%, 20 °C • Refinada 	<ul style="list-style-type: none"> • Jamones • Chuleras • Mortadela • Inyección
<p>MAKYGEL 1175 Retención de agua 1:20</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fuerza de Gel: 1124 • Condiciones para fuerza de gel: 1.5% p/p, 0.2%, 20 °C • Refinada 	<ul style="list-style-type: none"> • Jamones • Salchicha • Pierna ahumada • Chuletas • Inyección
<p>MAKYGEL 2002 Retención de agua 1:25</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fuerza de Gel: >700 • Condiciones para fuerza de gel: 1.5% p/p, 20°C • Semirefinada 	<ul style="list-style-type: none"> • Jamón económico • Salchicha • Masajeo • Inyección



“Gracias por la oportunidad de servirle”

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com

