

## **GUÍA DE APLICACIÓN** **4910041**

### **CARSAN - 041 EN PRODUCTOS FRESCOS**

---

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de ingredientes formada por proteínas cárnicas de origen porcino altamente funcionales y por fibras vegetales. Esta composición confiere al CARSAN gran capacidad de absorción de agua en frío y además la capacidad de formar un gel de muy resistente en agua tibia (20-70 °C). Este CARSAN posee propiedades propias de la carne por lo que puede ser utilizado para reforzar las propiedades cárnicas de los productos a los que se agrega, en especial aquellos con reducido componente cárnico.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de productos cárnicos.

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Proteínas cárnicas de origen porcino y Fibras vegetales.

- NO CONTIENE ADITIVOS.
- NO CONTIENE ALÉRGENOS: Libre de Gluten y de Soja.
- NO CONTIENE MATERIAL MODIFICADO GENÉTICAMENTE. Ausencia de GMO.

**ALÉRGENOS:** Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.

**DOSIS ACONSEJADA:** Hidratar con agua en relación 1:7 – 1:25. (véase tablas dosificación).

**INDICACIONES:** La composición del CARSAN-041 le confiere una gran capacidad de retención de agua y grasas en emulsión en frío, aumentando su retención al recibir tratamiento térmico y la propiedad de formar una estructura firme de propiedades muy similares a las de la carne, por lo que su adición no provoca efectos desagradables en la degustación del elaborado cárnico.

Está indicado para aumentar las propiedades cárnicas y mejorar la textura de las masas, disminuir las pérdidas de peso y aumentar los rendimientos. Siendo inapreciable su presencia en el producto final.

#### **MODO DE EMPLEO:**

- **EN POLVO:** El CARSAN-041 puede ser añadido en polvo junto con el resto de ingredientes a la cantidad total de agua de la receta y una vez formada la papilla, es cuando agregamos la carne picada y terminamos de amasar.
- **EN EMULSIÓN:** Donde se consiguen mayores rendimientos es elaborando una emulsión con agua templada (20-45 °C) que al enfriarse y después de un breve reposo forma un gel firme que se pica con placa de 2-3 mm o en cutter y se añade a la masa en dosis de un 10% de gel sobre masa.  
La proporción Carsan:Agua de la emulsión a preparar, dependerá del tipo de producto donde se vaya a añadir esta emulsión. Si va a ser empleado en un producto curado-secado, no debemos añadir mucha agua por lo que la proporción mas indicada es la 1:7 o 1:12 (1 Kg de Carsan + 7 Kg de agua). Si es para un producto fresco, podemos ir a mayores proporciones como 1:20 (ver tabla siguiente)

Elaboración de la emulsión:	emulsión 1:12	emulsión 1:20
CARSAN-041:	100 gr.	100 gr.
Agua templada 35-45 °C:	1.200 gr.	2.000 gr.
Espicias / Color / Preparado del embutido donde se añade	al gusto	al gusto
<b>TOTAL:</b>	<b>1.300 gr.</b>	<b>2.100 gr.</b>

- 1- Calentar un poco el agua hasta un mínimo de 20-35 °C cuanto mas caliente este el agua mas fuerte resultará el gel formado.
- 2- Con el agua templada en un recipiente adecuado para agitación con batidora o en cutter añadimos el CARSAN-041 en polvo y agitamos inmediatamente procurando no introducir mucho aire.
- 3- Agitamos hasta homogenización de la mezcla (2-5 min).
- 4- Si se desea, se puede colorear la emulsión empleando cualquier colorante adecuado, como BASE COCHINILLA SCM-705 o incluso añadiendo una parte del preparado del producto en el que luego se vaya a añadir el gel. Por ejemplo: Si lo vamos a añadir en un chorizo, añadiremos una dosis o menos del preparado de chorizo al liquido de la emulsión antes de terminar de agitar y así, el gel resultante, quedara de un tono similar al de la masa de chorizo donde se va a añadir.
- 5- Colocar la emulsión resultante en bandejas adecuadas para permitir su enfriamiento y colocarlas en refrigeración.
- 6- Dejar en reposo en refrigeración durante aproximadamente 3 a12 horas, para permitir que la emulsión pase de liquido a sólido y forme el gel.
- 7- Con el gel ya formado y frío, se corta en trozos y se pasa por la picadora por placa 2-3mm.
- 8- Este picado resultante es el que se añade en un porcentaje del 10%, a la masa del producto cárnico que se desee.
- 9- El gel sobrante se puede guardar unos días bajo refrigeración o si es para mas tiempo se puede conservar congelado.

#### VENTAJAS DE USO DEL CARSAN-041:

- **MEJORA RENDIMIENTOS:** Reduce costos y disminuye perdidas de peso.
- **MASA CON TEXTURA MAS FIRME:** Aumenta consistencia de la masa en fresco, el agua que añadimos ya esta ligada en el gel.
- **MEJORA JUGOSIDAD Y MORDIDA EN EL ELABORADO CARNICO.**
- **AUMENTO EN EL CONTENIDO DE PROTEINAS CARNICAS.**
- **SIN ALERGENOS:** Posibilita sustituir el texturizado de soja.
- **NO SE DECLARA COMO ADITIVO:** Se trata de ingredientes: Proteínas de cárnicas de origen porcino y Fibras vegetales, (Sin números E).

La información suministrada en este documento esta basada en nuestro conocimiento y experiencia, es ofrecida solo como orientación a nuestros clientes bajo nuestra convicción de que es fiable. Los datos incluidos no deben ser considerados como garantías, expresas o implícitas, ni como condiciones de venta. El empleo de nuestros productos esta fuera de nuestro control y bajo la responsabilidad del comprador, por lo que se recomienda que cada usuario lleve a cabo sus propios ensayos de aplicación. Es responsabilidad del usuario cumplir la legislación vigente en su país y no infringir ninguna patente, marca registrada u otras limitaciones.

*Producto fabricado en España por JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®" con R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.*