

GUÍA DE APLICACIÓN
4917729

GELSAN - 729 M (ELABORACIÓN DE PRODUCTOS COCIDOS)

La composición del GELSAN-729 M le confiere una gran capacidad de retención de agua y grasas, tanto en frío como en caliente y la propiedad de formar una estructura firme y estable de propiedades muy similares a las de la carne, estabilizando así los líquidos y las grasas.

Añadido a la masa o pasta fina en la elaboración de Productos cárnicos tratados por el calor proporciona numerosas ventajas, algunas de las cuales comentaremos a continuación:

- **FACILITA EL MANEJO DE LA MASA EN FRIO:** En determinados tipos de pastas de elevado contenido en agua, la masa queda demasiado líquida y otras veces demasiado pringosa, siendo así muy difícil de trabajar, como el GELSAN-729 M tiene propiedades lubricantes y también retiene líquidos incluso en frío, proporciona la consistencia adecuada a la masa y facilita su manipulación y embutido o enmoldado.
- **REDUCE MERMAS DE COCCION:** Debido a su excelente retención de líquidos y grasas ya desde bajas temperaturas, evita la pérdida de jugos durante la cocción disminuyendo así las mermas.
- **EVITA LA FORMACION DE BOLSAS DE GRASA:** De la misma forma al estabilizar y retener grasas, evita que estas se acumulen y al enfriarse formen las bolsas de grasa.
- **MEJORA LA CONSERVACION:** Disminuye la actividad acuosa y dificulta la proliferación de los microorganismos perjudiciales. También deja la superficie con menos agua y grasa libres por lo que evita la aparición del barrillo superficial.
- **EVITA LA PERDIDA DE LIQUIDOS DEL PRODUCTO ACABADO (SINERESIS):** Debido a la gran estabilidad de la estructura que forma con la carne y la fuerza con la que retiene líquidos y grasas, mantiene estable el producto durante toda su vida útil, impidiendo las pérdidas de líquidos del producto ya acabado durante su etapa de comercialización.
- **MEJORA LA ESTABILIDAD A LA COCCION Y COCINADO:** Mantiene unida la masa evitando que esta rompa la tripa.
- **MEJORA LA ESTABILIDAD EN CONGELACION:** Evita la formación de cristales de hielo que rompen la estructura y al descongelar provocan la pérdidas de jugos y sinéresis en el elaborado.

INGREDIENTES: Soja, Fibras vegetales, Fécula patata, Estabilizador: Goma Guar (E-412).

- NO CONTIENE SUSTANCIAS MODIFICADAS GENETICAMENTE.

DOSIS ACONSEJADA:

Se pueden utilizar cantidades muy variables, dependiendo de cada caso, que oscilan de 15 a 70 gr.

FORMA DE EMPLEO: El GELSAN-729 M puede ser añadido junto con el resto de ingredientes a la masa. Debemos evitar el exceso de amasado. Si el proceso se realiza en cutter, el GELSAN-729 M se debe añadir al final para evitar calentamiento en la masa.

Ante cualquier duda a la hora de utilizar el preparado GELSAN-729 M, consulte con nuestro Dpto. Técnico, donde le ofrecerán información mas detallada sobre las aplicaciones de nuestros productos.

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