pH7 Food Technology

LIGANTES

Reestructurados de pescado, carne y grasa

SOLUCIONES LIGANTES A MEDIDA

LIGANTES

GAMA bintech by pH7

VENTAJAS

- Aditivos aplicados directamente en masa.
- Tecnología para incrementar el aprovechamiento y el valor de los recortes subutilizados creando productos de calidad.
- Alimento estable a la cocción, no se funde.
- Elaboración de sucedáneos (carne, pescado, grasa) en frío.
- Opción CLEAN-LABEL.
- Alto rendimiento, mejora de costes.

PROPIEDADES

- Soluciones tecnológicas que aportan textura y valor agregado a los alimentos.
- Imprescindibles para dar valor comercial a las mermas resultantes en los procesos de fileteado y troceado de la industria alimentaria.
- Aglutinantes para mejorar la cohesión de ingredientes o de productos reestructurados fabricados a partir de recortes permitiendo su estabilización en una única pieza.
- Formulaciones ajustadas a las legislaciones de los diversos países donde se aplican.

bintech by pH7

+ AGUA

+ MATERIA PRIMA ECONÓMICA

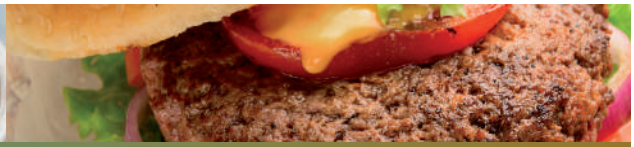
Recortes de carne
Pasta de pescado
Aceite

→ PROCESO DE GELIFICACIÓN EN FRÍO →

ALIMENTO REESTRUCTURADO

Carne reestructurada
Pescado reestructurado
Análogo de grasa

PRODUCTOS ELABORADOS	APLICACIÓN	FORMATO
Hamburguesas	Carne, Pescado, Veganas, Vegetarianas…	Sólido
Reestructurados	Surimi, Carne, Anillas de calamar	Sólido
Sucedáneos	Grasa, Carne, Pescado	Sólido



CONSULTA A NUESTRO DEPARTAMENTO TÉCNICO COMERCIAL PARA OFRECERTE UNA SOLUCIÓN A MEDIDA DE TUS NECESIDADES

pH7 Food Technology

+34 931 122 447
+34 607 217 647
comercial@ph7foodtech.com | ph7foodtech.com

Área tecnológica de Barcelonesa Food Solutions