pH7 Food Technology

TEXTURIZANTES Y RETENEDORES DE HUMEDAD

Productos mejor hidratados
con menos tiempo de aplicación

MEJORA
EL SABOR
Y EL ASPECTO

TEXTURIZANTES Y RETENEDORES DE HUMEDAD

VENTAJAS

- Evitan procesos oxidativos y enzimáticos.
- Estabilizan la textura del tejido muscular y adiposo.
- Evitan pérdida de peso durante los procesos de congelación, almacenaje, descongelación y cocción.
- Prolongan la vida útil de la materia prima tratada.
- Mejoran la textura y el aspecto del producto.
- Conservan el color natural y mejoran las características organolépticas del producto tratado.
- Retienen los líquidos intersticiales.

PROPIEDADES

- Aditivos utilizados en tratamientos por inmersión e inyección.
- Amplia gama de texturizantes y retenedores de humedad diseñados para el tratamiento específico de cefalópodos, crustáceos y filetes de pescado, en sus diferentes tipos de presentación.
- Actúan sobre la proteína del pescado optimizando la capacidad de hidratación.
- Soluciones con / sin fosfatos.
- Formulaciones ajustadas a las legislaciones de los diversos países donde se aplican.

PRODUCTOS DE LA PESCA	SOLUCIONES PH7	FORMATO
Cefalópodos Crustáceos Filetes de pescado	En base a fosfatos En base a carbonatos En base a citratos Clean Label	Líquido Sólido
Pulpo Rejo	En base a ascorbatos y citratos	Líquido 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