pH7 Food Technology

SALMUERA DE INYECCIÓN

PESCADO

Función texturizante, hidratante y antioxidante

MEJOR TEXTURA
MAYOR RENDIMIENTO

SALMUERA DE INYECCIÓN

PESCADO

GAMA texfish by pH7

VENTAJAS

- Mayor rendimiento e hidratación de las piezas inyectadas
- Mejoran la textura y el aspecto del producto.
- Retrasa los procesos de oxidación.
- Prolongan la vida útil de la materia prima tratada.
- Mantiene el color natural durante más tiempo.
- Mayor optimización en el proceso de inyección.
- Evita pérdida de peso durante los procesos de congelación, almacenaje, descongelación y cocción.
- Mayor capacidad de retención.

PROPIEDADES

- Aditivos utilizados en tratamientos por inyección.
- Amplia gama de salmueras diseñadas para el tratamiento específico de filetes, rodajas y lomos de pescado en sus diferentes especies.
- Ofrecemos también soluciones sin fosfatos.
- Actúan sobre la proteína del pescado facilitando los procesos de osmosis.
- Formulaciones ajustadas a las legislaciones de los diversos países donde se aplican.

PRODUCTOS DE LA PESCA	SOLUCIONES PH7	FORMATO
Bacalao Merluza Rosada Salmón Atún Pez espada	En base a antioxidantes En base a fosfatos En base a carbonatos	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