

V-SOMAX

PROTEINAS TEXTURADAS DE SOJA

Acción Funcional

El incremento de los costos de las proteínas de origen animal, hace que las proteínas vegetales se constituyan en una opción cada vez más frecuente en la dieta humana. Esta porción aumenta por el consumo directo de las proteínas vegetales o consumiéndose como agregado en productos carneos, lácteos y pesca. Las proteínas de soja son de tan buena calidad como las de carne, leche o huevos con la ventaja de no contener colesterol ni ácidos grasos saturados. Se usan efectivamente para reducir el contenido de colesterol y grasas saturadas en productos de carnes procesadas.

Mejoran la jugosidad e integridad textural al aumentar la absorción de agua e incrementa el ligamiento de todas las mezclas. De los distintos tipos de alimentos que en la actualidad llevan incorporados proteínas vegetales, los correspondientes a los cárnicos ocupan el primer lugar. Se puede estimar que cerca del 20% de las carnes procesadas son reemplazadas por harinas 0 proteínas vegetales (medallones, hamburguesas, bastones y formas).

La proteína vegetal texturizada **V-SoMax** es un producto de alta calidad y de un alto valor proteico, con 50% de proteínas, menos de 2% de materia grasa, 10% de humedad y 6% de cenizas, obtenido a partir de proteínas de soja texturizada en forma de polvo con granulometría reducida apta para la incorporación a los productos antes mencionados. Además de absorber el exceso de líquidos presentes, mejora la calidad, textura y sabor del producto final.

Con **V-SoMax** se obtiene una importante reducción de costo, ya que su peso en seco absorbe como mínimo dos veces su peso en agua y aumenta el rendimiento de cocción por la retención del jugo de carne del producto terminado.

V-SOMAX

PROTEINAS TEXTURADAS DE SOJA

Composición

Soja texturizada 100%

Aprobado por SENASA Exp. N° A-1412
Soja texturizada 100 % RPPA 02-527350
RPE 02-031313

Especificaciones técnicas

QUÍMICAS

Proteínas (NX 6,25) 50 % Min. b.s.
Humedad 8.5 % Max.
Cenizas 5.5 % Max.
Materia grasa 1.5 % Max.
Fibras 4 % Max

FÍSICAS

Densidad aparente 600-700 g/l
Índice de hidratación 1:2,5 Min.
Granulometría por malla n° 6 98% Min.
Granulometría por malla n° 2 0% Min.
Color Amarillo pálido

BACTERIOLÓGICAS

Coliformes Tot. NMP/g Ausente
Hongos y levaduras/g 1.000 Max.
Nº de gérmenes 20.000 Max.
E. COLI /g Ausente
Salmonella /250g Ausente

Precauciones de Uso

Emplear utensilios limpios y mantener una buena higiene en general a la hora de manipular el producto.