

LACTONAT

Caseinato para embutidos
escaldados, jamón cocido
y otras aplicaciones cárnicas



Nuestras soluciones nos permiten satisfacer las necesidades de cada cliente y de cada aplicación específica. Entre ellas, se incluyen una mayor vida útil, mayor firmeza, prevención de la precipitación de gel en embutidos escaldados, resistencia a la temperatura en la cortadora y durante la preparación, capacidad de dorado y otras características. Para nuestros clientes de la industria cárnica y embutida, ofrecemos diversas soluciones para optimizar costos.



LACTOPROT

functionality from milk

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS



MAGNOLIA 1939

Lourdes Franco

Head Country Perú

+51 979 005 080

lourdes@magnolia1939.com

www.magnolia1939.com

LACTONAT EN APLICACIONES CÁRNICAS

Nuestros caseinatos consisten en una proteína láctea altamente funcional y totalmente soluble, con sabor neutro y excelentes propiedades emulsionantes y de retención de agua. Utilizado en productos cárnicos procesados, LACTONAT mejora notablemente la estructura y la consistencia. Gracias a sus ventajas tecnológicas, la mayoría de nuestros caseinatos sódicos son muy recomendables para todo tipo de embutidos escaldados y patés.

APLICACIÓN

Existen tres posibles métodos de aplicación para el uso en embutidos escaldados:

Gel

5 partes de agua
+ 1 parte caseinato de sodio
+ 2% sal

Se añade a la carne de salchicha en la etapa final del proceso de picado.

Emulsión

5 partes de grasa derretida
+ 1 parte caseinato de sodio
+ 5 partes de agua caliente
+ 2% sal

Se añade a la carne de salchicha en la etapa final del proceso de picado.

Adición seca

El caseinato de sodio se añade en forma seca directamente a la carne al inicio del picado. Luego se añade hielo o agua.

DOSIS

max. 20 g caseinato/kg en la aplicación final.



LACTONAT PARA SALCHICHAS ESCALDADAS

Producto	Característica	Propiedades
LACTONAT EN	Caseinato de sodio extruido	Emulsificación, fijación de grasas, mejora de la textura
LACTONAT RN-5	Caseinato de sodio Secado por rodillo	
LACTONAT RN-HV	Caseinato Secado por rodillo, alta viscosidad	

LACTONAT PARA JAMON COCIDO

Producto	Característica	Propiedades
LACTONAT RN-5	Caseinato de sodio Secado por rodillo	Retención de agua, emulsificación
LACTOMIN 80 S HG	Proteína de suero concentrada	
LACTONAT RN-HV	Caseinato Secado por rodillo, alta viscosidad	

Soluciones especiales a pedido son posibles.



BENEFICIOS CLAVE

Excelente solubilidad

Óptima capacidad emulsionante

Mejora la estructura

Alta estabilidad térmica durante los procesos de pasteurización y esterilización

Evita sinéresis de grasa y gelatina

Evita separación de grasa en el ahumado y el escaldado

Reduce las pérdidas por cocción

Previene la unión excesiva entre la emulsión de la salchicha y la tripa

Favorece la formación de la piel lisa propia de la salchicha