

BIORED

DESCRIPCIÓN

Fracción proteica y mineral derivada del fraccionamiento selectivo, neutralización, estabilización y concentración por secado de la hemoglobina porcina y/o bovina, estandarizada cromáticamente en su brillo y tonalidad. Intensifica y homogeniza el color característico de los productos cárnicos, concentrándose exclusivamente en la porción de tejido muscular sin afectación alguna de la parte grasa. Lo anterior permite mejorar sensiblemente el contenido visual, exhibiendo y diferenciando el color y sus contrastes como cualidad natural del producto terminado.

COMPOSICIÓN

Fracción proteica celular proveniente de la hemoglobina de porcino y/o bovino.

VENTAJAS

Debido a la alta concentración de su fracción proteica, requiere menor dosificación en relación a los productos estándar del mercado, usualmente de limitada estabilidad y baja intensidad cromática. Además de la consistencia y homogeneidad del color sobre la porción magra de la carne, forma un laqueado brillante sobre cierto tipo de superficies cárnicas, e.g. Tocino. Chuleta

APLICACIÓN

Por su funcionalidad, costo en uso y consistencia es ampliamente utilizado en la fabricación de:

- Jamones
- Salchichas
- Tocino
- Hamburguesas
- Chuletas
- Productos frescos y madurados

Vida de anaquel de 24 meses a partir de la fecha de elaboración