

V-LIGEX

LIGANTE, AGLUTINANTE Y HOMOGENEIZANTE

Acción Funcional

Es un producto ideal como suplemento de proteínas en la elaboración de chacinados. Excepcional por su cualidad ligante y alimenticia, que se debe a la naturaleza de sus proteínas.

Es un aditivo aglutinante y homogeneizante de origen vegetal de primerísima calidad, con la extraordinaria característica de su naturaleza de "célula viva" vital.

Tiene un elevado poder de absorción de humedad (agua), 200% de su propio peso y puede ser fácilmente mezclado y guardado con otros ingredientes secos.

La hidratación se produce durante la mezcla con los demás ingredientes de la emulsión.

No solamente absorbe humedad sino que la retiene durante el secado. Como consecuencia el rendimiento aumenta sustancialmente. Permite elaborar fiambres sin cambiar fórmulas propias, sin ningún problema o complicación.

Al agregar agua se regenera un tejido fibroso similar a la carne porque se comporta como tal al mezclarse con ella.

Es una proteína vegetal de alta calidad con un excelente equilibrio de sus componentes (aminoácidos), elementos indispensables para el organismo humano.

Es un polvo seco, con humedad de 5 a 6%, de color ámbar pálido, posee 90% de proteínas.

Dosis

- En facturas frescas 1-2%
- En facturas secas 1-3%
- En factura cocida 3-5%
- En matambre espolvorear 300 grs. por matambre aproximadamente.

Composición

100% gluten de trigo.

Informe de Laboratorio

Proteína: 75% Mín.

Materia grasa extraíble con éter b.s.: 2% Máx.

Cenizas b.s.: 2% Max.

Humedad: 10% Max.

Color: Crema

Olor y sabor: Suaves, a cereal.

Aspecto: Polvo fino corredizo

Absorción de agua: 150-200%

Granulometría (M. de 50): 99% Min.

Granulometría (M. de 80): 60% Min.

Granulometría (M. de 200): 25% Min.

Precauciones de Uso

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