

FABPSAPROY 204

Fabpsaproy 204 es una Proteína aislada proveniente de la soya.

Los aislados de proteína de soya son la forma más refinada y versátil de los derivados de la soya. Estos contienen la mayor fracción proteínica de la soya. Contienen no menos del 90% de proteína base seca.

Las proteínas aisladas de soya se utilizan para reemplazar porciones de la proteína de la carne soluble en sal en sistemas de carnes procesadas, para estabilizar emulsiones, ligar agua y grasa y además ayudar a mantener la integridad de la estructura de los productos cárnicos después de la cocción.

En la siguiente tabla se muestra la propiedad funcional que nos aporta cada uno de los productos.

Propiedades funcionales de los productos de proteína aislada de soya en los alimentos cárnicos.

Propiedad funcional	Tipo de acción	Sistemas alimenticios utilizados
Gelificación	Formación de una matriz proteica y solidificación	Carne
Cohesión y Adhesión	La proteína actúa como material adhesivo.	Carne, Embutidos
Emulsificación	Formación y estabilización de las emulsiones de grasa	Embutidos, salchichón.
Absorción de grasa Ligamento de sabor	Ligamento de la grasa libre Absorción, retención liberación	Carnes, embutidos Imitación de carnes

En FABPSA comercializamos productos de alta calidad que cumplen con los requerimientos necesarios para la buena integración a los productos cárnicos.



Ingredientes de calidad

Para la industria alimenticia

AMIDONES Y GRANULADOS DE PAPA

CEREALOSA, ERITORBATO Y GLUTEN DE TRIGO

POUCHES PARA VACIO

PROTEÍNA AISLADA DE SOYA

GARRAGENINAS

PIMENTÓN ESPAÑOL

SABORES

CONDIMENTOS

FOSFATOS ALIMENTICIOS

UNIDADES INTEGRALES



CELAYA
(461) 609-0805
(461) 611-6003

GUADALAJARA
(33) 3654-2571
(33) 3617-3756

ROQUETTE

PUEBLA
(22) 2244-0041

MONTERREY
(81) 1425-5360

MÉXICO
Viscofan (55) 5657-7209
(55) 5657-5651

symrise
creating brands. supporting brands.



01 800 718 1957
www.fabpsa.com.mx