

IDENTIFICACIÓN

FORMULA QUIMICA:	--
NOMBRE COMERCIAL:	PROTEINA AISLADA DE SOYA GS 5100
PESO MOLECULAR:	--
SINÓNIMOS:	Proteína de Soja, Proteína aislada de soja

DESCRIPCIÓN

Proteína de Soya Aislada (90% de proteína), No GMO, especialmente adecuado para embutidos emulsionados, alimento para peces y alimentos congelados

USOS

Excelente emulsificante, aumenta la capacidad de producción, mejora la textura de los embutidos; 1 parte de proteína absorbe 5 partes de agua y 5 partes de aceite, fácil de combinar con la carne, absorbe el agua fácilmente, de buena solubilidad, no produce aglomeración

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Propiedad	Método	Unidad	Especificación
Apariencia	-	-	Polvo de color amarillo claro
Humedad	-	-	≤ 6,5 %
Proteína cruda	-	-	≥ 90 %
NSI	-	-	≥ 90 %
Valor pH	-	-	7,0 ± 0,5
Cenizas	-	-	≤ 6,0 %
Grasa	-	-	≤ 1 %
-	-	-	-