

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	-	-	$\leq 6,5 \%$
Proteína cruda	-	-	$\geq 90 \%$
NSI	-	-	$\geq 90 \%$
Valor pH	-	-	$7,0 \pm 0,5$
Cenizas	-	-	$\leq 6,0 \%$
Grasa	-	-	$\leq 1 \%$
-	-	-	-