

Nuestros productos para **empacadoras**

**pochteca**
materias primas

Producto	Función
Ácido láctico	Ideal para desinfección superficial de canales y cortes frescos, como costillas.
Almidones modificados	De acuerdo a la aplicación. Presentación en polvo.
Carrageninas (Refinadas y semirefinadas)	Agente gelificante que mejora las características sensoriales y rendimiento del producto, aplicado en productos premium (refinadas) y económicos (semirefinadas). Presentación en polvo.
Dextrosa	Mejora la dispersión de los ingredientes en la salmuera o amasado, agrega dulzor y redondea sabor, fermentable, ayuda a formar y dar estabilidad en el color.
Diacetato de sodio	Es un conservador de alta eficacia que en combinación de lactato de sodio. Inhibe microorganismos como Listeria y Salmonella. Además protege el color en productos frescos, marinados y cocidos como el jamón y emulsionados como la salchicha.
Fécula de papa	Actúa como ligante de agua, mejora la textura y aumenta el rendimiento en productos cárnicos como jamón, salchichas y productos inyectados.
Hexametáfosfato de sodio	Fosfato que en combinación con el tripolifosfato ayuda a conservar el color y es muy utilizado en productos cárnicos como embutidos y productos inyectados.
Lactato de sodio	Conservador natural para aplicación en salchichas y jamones. Particularmente efectivo contra Listeria y Salmonella.
Tripolifosfato de sodio	Es un fosfato muy utilizado en el área de cárnicos, generalmente se combina con hexametáfosfato de sodio. Mejora el color de los productos cárnicos e incrementa la retención de humedad.

www.pochteca.com.mx

REV-08.18

La información contenida en este documento es propiedad de Grupo Pochteca, S.A.B. DE C.V. o cualquiera de sus empresas filiales, controladoras o subsidiarias. Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución o transformación sin contar con la autorización de los titulares de su propiedad intelectual y derechos de autor.