

# PROFIT MT<sup>®</sup>



## Retenedor natural por excelencia

*PROFIT MT es un sistema funcional que tiene la capacidad de humedad, controlando la Actividad de Agua (AW) gracias a su mezcla de microfibras vegetales bufferizadas y catalizadas que actúan directamente sobre la humedad de los productos cárnicos conservando y perfeccionando su textura.*

Tangible  
**NOUS<sup>®</sup>**  
Sustainable Food Innovation

- Excelente capacidad de retención de agua.
- Vida de anaquel prolongada
- Control de (AW)
- Mejora de procesos
- Excelente relación costo-beneficio





## Resalta el color natural de tu producto

**PROFIT BIOD** intensifica y homogeniza el color característico de los productos cárnicos, concentrándose exclusivamente en la porción de tejido muscular sin afectación alguna de la parte grasa, permitiendo mejorar sensiblemente el contenido visual exhibiendo y diferenciando el color y sus contrastes como calidad natural del producto terminado.

Tangible  
**NOUS**<sup>®</sup>  
Sustainable Food Innovation

- Excelente capacidad de retención de agua.
- Vida de anaquel prolongada
- Control de (AW)
- Mejora de procesos
- Excelente relación costo-beneficio





# Retenedor de humedad

*PROFIT MT PLUS evita el desjugue del producto terminado y empacado mejorando el aspecto gracias a la disminución de la salmuera dentro del empaque. También se puede observar una mejora en el proceso de embutidos y una mejora significativa de la manejabilidad.*



- Excelente capacidad de retención de agua.
- Vida de anaquel prolongada
- Control de (AW)
- Mejora de procesos
- Excelente relación costo-beneficio



**PROFIT**  
**MAX**



## Extensor natural sin presencia de gel

***PROFIT MAX** otorga un rendimiento maximizado gracias a que es un sistema funcional elaborado a partir de la mezcla de hidrocoloides, microfibras vegetales solubles e insolubles y sales minerales lo que permite lograr una extensión del producto cárnico sin dejar residuos de gel. Su capacidad de retención de agua permite preservar y perfeccionar el olor, sabor, textura y color de tus alimentos.*

Tangible  
**NOUS**<sup>®</sup>  
Sustainable Food Innovation

- Excelente capacidad de retención de agua.
- Evita la formación de gel en producto terminado
- Incremento significativo de rendimiento
- Control de agua (AW)
- Excelente relación costo-beneficio



**Dynablend**  
ATX 1109



## ¿Cómo mantener la calidad fisicoquímica y sensorial de tu producto hasta el consumidor

*DYNABLEND ATX 1109 es un sistema con funcionalidad de antioxidante y conservador de amplio espectro desarrollado para alargar la vida útil del alimento, garantiza la seguridad alimentaria de tu producto cárnico.*

*Mantén la calidad sensorial, color, aroma, sabor y durabilidad genuina de los alimentos.*

*Efectivo contra: Mesofílicos aerobios, hongos, levaduras y Microorganismos psicrófilos: Gram negativas: Aeromonas, Alcaligenes, Flavobacterium, Pseudomonas, Serratia y Vibrio. Gram positivas: Bacillus, Clostridium y Micrococcus.*

Tangible  
**NOUS**<sup>®</sup>  
Sustainable Food Innovation

- Conservador
- Mayor vida de anaquel
- Producto cárnico natural
- Libre de alérgenos





## Inyección de alto rendimiento

**DYNABLEND CK** es un sistema diseñado para adicionarse a la salmuera de inyección para carne de pollo. El producto se difumina de manera efectiva en la parte interna del músculo estriado formando una matriz homogénea sin apariencia del gel, coágulos o texturas ajenas al tejido y manteniendo las propiedades originales del alimento. **DYNABLEND CK** tiene una extraordinaria capacidad de retención de salmuera en el músculo lo que proporciona un menor desjugue durante el proceso de refrigeración y/o congelación.



- Excelente capacidad de retención de agua.
- Evita la formación de gel en producto terminado
- Incremento significativo de rendimiento
- Control de agua (AW)
- Excelente relación costo-beneficio





## Inyección de alto rendimiento

**DYNABLEND PK** es un sistema diseñado para adicionarse a la salmuera de inyección para carne de cerdo. El producto se difumina de manera efectiva en la parte interna del músculo estriado formando una matriz homogénea sin apariencia de gel, coágulos o texturas ajenas al tejido y manteniendo las propiedades originales del alimento. **DYNABLEND PK** tiene una extraordinaria capacidad de retención de salmuera en el músculo lo que proporciona un menor desjugo durante el proceso de refrigeración y/o congelación.

Tangible  
**NOUS**<sup>®</sup>  
Sustainable Food Innovation

- Excelente capacidad de retención de agua.
- Evita la formación de gel en producto terminado
- Incremento significativo de rendimiento
- Control de agua (AW)
- Excelente relación costo-beneficio





NUTRICIÓN

SABOR

ECONOMÍA

### Alternativa Vegetal

**DELMAGRO** es libre de colesterol, grasa y con mismo porcentaje de proteína que la carne. El producto es de fácil y rápida hidratación (Rango 1:3), no necesita refrigeración y tiene una vida de anaquel de 12 meses.



- 0% grasa
- No colesterol
- No triglicéridos
- No ácidos grasos hidrogenados y/o saturados
- 100% libre de toxinas
- Dieta reducida en contenido calórico
- Mejor y más rápida digestión agradable, distensión estomacal.
- Contiene todos los aminoácidos esenciales





# NOUS FS 2509



Sistemas disruptivos para mejorar tus productos

*NOUS FS 2509 es un sistema sinérgico elaborado a partir de microfibras vegetales solubles o insolubles, el cuál tiene la capacidad de retener gran cantidad de humedad en el sistema, formando una matriz homogénea y estable a través de su vida de anaquel.*

Tangible  
**NOUS**<sup>®</sup>  
Sustainable Food Innovation

- Excelente capacidad de retención de agua.
- Gran capacidad de retención de salmuera en músculo
- Evita la sinéresis o desjugue durante la vida de anaquel
- Mayor rendimiento posterior al proceso de cocción
- Incrementa la vida de anaquel manteniendo la frescura y coloración natural de la carne



# NOUS BBI



## Inyección de alto rendimiento

**NOUS BBI** es un sistema diseñado para adicionarse a la salmuera de inyección para carne de res. El producto se difumina de manera efectiva en la parte interna del músculo estriado formando una matriz homogénea sin apariencia de gel, coágulos o texturas ajenas al tejido y manteniendo las propiedades originales del alimento. **NOUS BBI** tiene una extraordinaria capacidad de retención de salmuera en el músculo lo que proporciona un menor desjuge durante el proceso de refrigeración y/o congelación.

Tangible  
**NOUS**<sup>®</sup>  
Sustainable Food Innovation

- Excelente capacidad de retención de agua.
- Gran capacidad de retención de salmuera en músculo
- Evita la sinéresis o desjuge durante la vida de anaquel
- Mayor rendimiento posterior al proceso de cocción
- Incrementa la vida de anaquel manteniendo la frescura y coloración natural de la carne

