

## 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 textura.



- 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

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



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









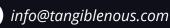


















#### Retenedor de humedad

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 mejora en el proceso 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









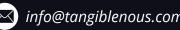
















## Extensor natural sin presencia de gel

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



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







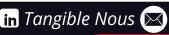
















DYNABLEND ATX 1109 es un sistema con funcionalidad de antioxidante y conservador de amplio espectro desarrollado para alargar la vida útil del alimento, garantiza la seguridad alimentaria de tu producto cárnico.

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.



- Conservador
- Mayor vida de anaquel
- Producto cárnico natrual
- 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 proceso de refrigeración congelación.



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









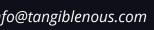


















## Inyección de alto rendimiento

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 las manteniendo propiedades originales del alimento. DYNABLEND PK 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
- significativo Incremento rendimiento
- Control de agua (AW)
- Excelente relación costo-beneficio







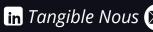


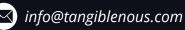


















**NUTRICIÓN** 

**SABOR** 

### **ECONOMÍA**

**Tangible** 



#### Alternativa Vegetal

DELMAGRO es libre de colesterol, grasa y con mismo porcentaje de proteína que Íla 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
- Nejor y más rápida digestión agradable, distensión estomacal.
- Contiene todos los aminoácidos esenciales











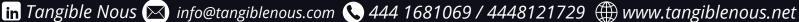














Sistemas disruptivos para mejorar tus productos

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.



- Excelente de capacidad 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







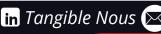
















# Inyección de alto rendimiento

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 desjugue durante el proceso refrigeración y/o congelación.



- capacidad Excelente 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

















