

Expertise
que Inspira
globalmente



A ICL Food Specialties tem um portfólio versátil e completo de sistemas funcionais de ingredientes para aplicações em carnes, aves e pescados. Esses ingredientes são blends de especialidades que promovem a ativação das proteínas, realce do sabor, garantem textura e estabilidade adaptadas às condições de processo e armazenamento de maneira a atender às expectativas dos consumidores. Nosso centro de aplicação e equipe de especialistas técnicos fornecem ideias para acelerar e inspirar inovações.

Aplicações em carnes, aves e pescados

PRODUTOS	FUNÇÃO	APLICAÇÕES
CURAFOS® 700	Fosfato com alta solubilidade, alto percentual de injeção	Coloração fresca, excelente extração de proteínas e ótimo fatiamento
TARI® P 414 - FIBRISOL® 414	Extração máxima de proteínas e emulsificação	Fabricação de linguiças, nuggets, hamburgueres
TARI® P 417 - FIBRISOL® 417	Aplicação em produtos emulsionados conferindo certa viscosidade à emulsão	Para emulsões finas, salsichas, mortadelas
TARI® P 85 Instant	Fosfato versátil que proporciona pH ideal da carne para	Estabilidade da cor, excelente extração de proteínas, proteção máxima contra exsudação para produtos embalados
TARI® GEL C100	Carragena refinada com alta força de gel	Mistura com hidrocoloide que forma gel translúcida e contribui na textura de produtos cozidos

OPÇÕES ALTERNATIVOS DE FOSFATOS

BRIFISOL® NP35	Especialidade sem fosfato com capacidade de ativação proteica	Para produtos tipo exportação. Com citrato e bicarbonato de sódio
TARI® RAPID II/OG	Especialidade sem fosfato com capacidade de ativação proteica	Para produtos tipo exportação. Com citrato e ascorbato de sódio
TARI® RAPID GS	Especialidade sem fosfato com capacidade de ativação proteica	Para produtos tipo exportação. Com citrato e proteína láctea
TARI® RAPID GS/CL	Especialidade sem fosfato com capacidade de ativação proteica	Para produtos tipo exportação. Com clean label (sem E-number)