

**CEAMGEL®**  
*Carragenina*

**CEAMFIBRE®**  
*Fibra cítrica*



– Cárnicos y Salados –

# INYECCIÓN EN FRESCO

**CEAMGEL® y CEAMFIBRE®**  
para productos  
cárnicos frescos

Las especialidades de **CEAMSA** mejoran los rendimientos y márgenes de los productos cárnicos procesados no tratados por calor.

Una gama de alta funcionalidad compuesta por carrageninas y fibra cítrica, que se aplican bien separadas o en combinación.



**Carragenina**

Ceamgel 1313

Ceamgel 1314

Ceamgel 90-867

Ceamgel MB 91-365

Ceamgel MB 91-401



**Fibra cítrica**

Ceamfibre 7000 SF

Ceamfibre 7020 SF



**CEAMSA**

The power of texture.

## VENTAJAS



- Carrageninas refinadas o semirrefinadas.
- Funcionales en frío.
- Válidas para inyección o marinado.
- Estabilidad y control de pérdidas por goteo.
- Soluciones para aguas blandas y duras.
- Aptos para productos sin fosfatos añadidos.
- Etiquetas limpias con Ceamfibre.



### RECETA BÁSICA

#### SALMUERA PARA INYECCIÓN DE POLLO

#### INGREDIENTES %

Ceamgel 1313*	0.3
Agua	95.7
Sal	2.0
Fosfatos (si se desea)	2.0

\*Ceamgel 1313 debe disolverse como primer ingrediente en agua blanda, seguido del resto de ingredientes, y la sal en último lugar.  
\*Para aguas duras (<50 ppm Ca<sup>2+</sup>), usar 1313 HF.



### RECETA BÁSICA SALMUERA SIN ADITIVOS

Ceamfibre proporciona retención de agua, firmeza y textura.

#### INGREDIENTES %

Ceamfibre 7020 SF	1
Agua	97.0
Sal	2.0
Fosfatos	-



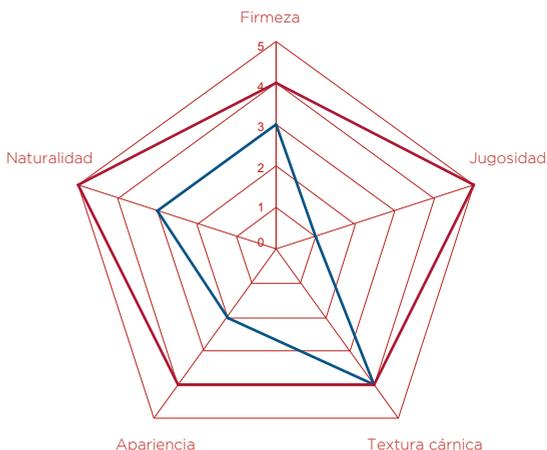
## INYECCIÓN DE LOMO FRESCO

Evolución del peso de cinco piezas lomo inyectado al 20%, con Ceamgel MB 91-418, durante 24 h.



### PERFIL SENSORIAL POLLO FRESCO 20%

Referencia  
Ceamgel 90-867



CEAMSA - Guía de Aplicaciones

AGL n° 1003 Pechugas de pollo inyectadas 10%

AGL n° 1045 Carnes marinadas

AGL n° 1072 Pollo inyectado 25%