Proteína Aislada de Soya

Agente emulsionante

Descripción del producto

La Proteína Aislada de Soya es un producto obtenido de la fracción de la semilla de soya, exenta de los contenidos no proteicos, debiendo contener no menos del 90% de proteína.

Aplicaciones de Producto

- **Cárnicos y Embutidos:** En salmuera de inyección como extensor de carnes y retención de agua para incrementar el rendimiento y vida útil, así como agente cohesivo en producto molido
- **Lácteos, bebidas, fórmulas infantiles:** Buen emulsionante y como aporte proteico
- **Complementos y suplementos alimenticios:** Retención de agua, rendimiento, disminuye absorción de grasa durante freído.

Propiedades Químicas

Propiedad	Especificación
Apariencia	Polvo amarillo claro
Olor	Neutral
pH valor	6.0 - 8.0
Humedad (%)	max. 7.0
Proteína cruda (%)	min. 90%

Información Adicional

Aunque la información técnica y las recomendaciones contenidas en esta Ficha Técnica reflejan nuestro conocimiento y experiencia más actualizados, se debe considerar que toda la información debe ser confirmada mediante una extensa aplicación práctica. Por lo tanto, cualquier individuo que tenga la intención de utilizar el producto debe asegurarse previamente de su idoneidad para el propósito previsto. En cualquier caso, el usuario asume la responsabilidad total de cualquier circunstancia resultante del uso del producto.

Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490

Isolated Soy Protein

Emulsifying agent

Product Description

Isolated Soy Protein is a product obtained from the soybean fraction, free of non-protein contents, and must contain no less than 90% protein.

Product Applications

- **Meat and Sausages:**In injection brine as a meat extender and water retention to increase yield and shelf life, as well as a cohesive agent in ground product.
- **Dairy, drinks, infant formulas:**Good emulsifier and as a protein contribution
- **Food supplements and supplements:**Water retention, performance, reduces fat absorption during frying.

Chemical Properties

Property	Specification
Appearance	Light yellow powder
Smell	Neutral
pH value	6.0 - 8.0
Humidity (%)	max. 7.0
Crude protein (%)	min. 90%

Additional information

Although the technical information and recommendations contained in this Technical Data Sheet reflect our most current knowledge and experience, it should be considered that all information must be confirmed by extensive practical application. Therefore, any individual intending to use the product must first ensure its suitability for the intended purpose. In any case, the user assumes full responsibility for any circumstances resulting from the use of the product.

Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490