

media kit

marketing & technology group



METALQUIMIA ofrece los sistemas AUVISTICK de marinado de carnes frescas por efecto spray, diseñados para inyectar todo tipo de salmueras y marinados, con una distribución espectacular de la salmuera, mínimo drenaje y respeto total de la morfología y textura del músculo. Con una óptima precisión en el porcentaje de inyección, el sistema AUVISTICK, con un diseño innovador del cabezal de inyección, permite el marinado de carnes de cerdo, vacuno, aves enteras y troceadas. Entre aquí para pedir más información.

CarneTec.com Miércoles, 03 de junio de 2009
CarneTips
Las mejores prácticas y actualizaciones técnicas de los editores de carnetec.com

Tecnologías de Procesamiento

Tres factores clave para incrementar la retención del marinado
Por Joseph Sebranek Ph.D.

La marinación es un proceso que se emplea para mejorar la suavidad, jugosidad y sabor de las piezas de carne mediante la aplicación de una mezcla de agua, ácidos, sales, especias y/o hierbas. Aunque el principal objetivo de la marinación es mejorar la suavidad y el sabor de la carne, cuando se tiene una formulación adecuada, también puede mejorar significativamente la retención del marinado mismo y el rendimiento del producto cocido. Los factores clave que pueden afectar la retención del marinado incluyen el uso de ácidos, sal (NaCl) y compuestos alcalinos como los fosfatos o el bicarbonato. Sin embargo, es muy importante comprender cómo es que estos factores afectan la retención de agua de la carne porque los efectos de cada uno de ellos son muy distintos, y en algunos casos, se pueden contraponer o contrarrestar entre ellos.

Información Relacionada: ... más

METALQUIMIA ofrece los sistemas AUVISTICK de marinado de carnes frescas por efecto spray, diseñados para inyectar todo tipo de salmueras y marinados, con una distribución espectacular de la salmuera, mínimo drenaje y respeto total de la morfología y textura del músculo. Con una óptima precisión en el porcentaje de inyección, el sistema AUVISTICK, con un diseño innovador del cabezal de inyección, permite el marinado de carnes de cerdo, vacuno, aves enteras y troceadas. Entre aquí para pedir más información.

****NOTA:** Esta dirección de correo electrónico no es monitoreada, así que le pedimos que por favor no conteste a este mensaje. Hemos colocado la liga de abajo para su conveniencia.

¿Necesita CANCELAR su SUSCRIPCIÓN? Entre abajo.
[CANCELAR SUSCRIPCIÓN](#)

CarneTips

Published twice monthly on the first and third Wednesday. Your company is identified as the primary sponsor in the e-newsletter and online at CarneTec.com. Your four-color logo appears in each area and online it is accompanied by up to 25 words of copy with a call to action. The CarneTips Super Sponsorship is great for producing hard leads, driving traffic to your Web site and branding.

DISPLAY Should be 50 words

URL OR WEB ADDRESS LINK LOGO 300 dpi JPEG or GIF file

E-MAIL: copy and URL to webmaterials@meatingplace.com