

la celulosa modificada Benecel™ MX ofrece versatilidad a los productos de origen vegetal

La creciente demanda de productos a base de plantas ha requerido que la industria trabaje constantemente para innovar.

En los últimos años, el ritmo de crecimiento de este mercado ha sido intenso y la proyección para los próximos años es que este crecimiento global de productos cárnicos alternativos de *origen vegetal continúe por encima de los dígitos*.

Los productos alternativos de pollo, carne y cerdo de origen vegetal son las opciones más comunes disponibles para el consumidor. Por otro lado, los pescados y mariscos están aumentando su presencia en el mercado y se encuentran en plena fase de crecimiento.

Las proteínas de origen vegetal tienen diferentes propiedades, características y funcionalidades, y además se comportan de forma diferente respecto al pH y la temperatura en comparación con las proteínas animales y la composición del producto.

Elegir el hidrocoloide adecuado ayuda a desarrollar un producto de *origen vegetal* con la calidad y textura deseada. **Benecel™ MX** Modified Cellulose es un aglutinante y texturizador efectivo y puede ayudar a superar estos desafíos.

Benecel™ MX es una celulosa modificada especialmente desarrollada para aplicaciones en productos de *origen vegetal* como alternativa a la carne y, por su versatilidad, aporta beneficios sensoriales y funcionales, tanto en el producto final como en el proceso, tales como:

- da una textura similar a la carne;
- mejora la consistencia;
- promueve la gelatinización térmica;
- mejora la retención de humedad;
- mantener la integridad del producto durante y después de la cocción;
- Ofrece una alternativa eficiente a los aglutinantes alergénicos.

Nuestro plan ha sido desarrollar formulaciones de productos de *origen vegetal* que sean alternativas a todo tipo de carnes, como hamburguesas, embutidos, chorizos, patés, productos empanados, incluidos pescados y mariscos, que puedan contribuir a mejorar la calidad general y potenciar el agradable experiencia sensación del producto final.

Preguntas sobre nuestras soluciones para productos alternativos de proteína animal de origen vegetal *desarrollados con nuestra celulosa Benecel™ MX modificada*.

¡Póngase en contacto con nuestros *solucionadores* ! contacto.nutrition@ashland.com