

Camarones plant-based: ¡La celulosa modificada Benecel™ MX ayuda a superar este desafío!

Recientemente, ha habido un aumento en la popularidad de los alimentos *plant-based*, no solo como alternativas a la carne, sino también a los mariscos.

Las motivaciones para ingerir proteínas vegetales incluyen la búsqueda de una dieta variada, la preocupación por el bienestar, evitar los alérgenos y mejorar la salud. Esto generó la necesidad de innovar en aplicaciones finales, ingredientes y texturas.

Las proteínas tienen un propósito funcional y nutricional en aplicaciones finales. Reemplazar las proteínas de origen animal por proteínas de origen vegetal no siempre es fácil, pero se puede lograr con el uso de hidrocoloides.

Por lo general, las formulaciones de alimentos *plant-based* están hechas de vegetales, soya, guisantes, frijoles o champiñones. Estos ingredientes tienden a soltar agua y pueden volverse blandos durante la cocción. Como resultado, el producto terminado se vuelve desmenuzable en textura y parece poco apetecible. De vez en cuando, la clara de huevo, que es un aglutinante de proteínas, se usa en las fórmulas. Sin embargo, no es adecuado para todas las formulaciones, como los alimentos veganos.

Para imitar las propiedades sensoriales y la textura firme características de los mariscos, necesitamos un aglutinante efectivo con buenas propiedades gelificantes para integrar concentrados de proteínas vegetales y simular el nivel de firmeza en productos similares a los mariscos.

La celulosa modificada Benecel™ MX brinda textura y funciona como un aglutinante efectivo que ayuda a superar estos desafíos.

¡Podemos hacer un camarón *plant-based*!

Las pruebas con 3,2 % de celulosa modificada Benecel™ MX mostraron una textura similar a la de los camarones, una mordida firme, mayor elasticidad y masticabilidad, y menos gomosidad y remojo, lo que favorece el mantenimiento de la forma y la retención de humedad después de cocinar y recalentar. Los camarones *plant-based* elaborados con Benecel™ MX mostraron una mordida más firme y elástica con una textura succulenta que el control. El control, sin celulosa modificada, apareció contraído y estaba muy seco después del enfriamiento.

¿Tiene preguntas sobre cómo Benecel™ MX puede ayudarle a superar sus desafíos de proteínas *plant-based*?

¡Póngase en contacto con nuestros solucionadores para obtener más información sobre las ventajas de la celulosa modificada Benecel™ MX y explorar soluciones para sus desarrollos!

contacto.nutrition@ashland.com