

Proteína Vegetal Hidrolizada de Maíz

IDENTIFICACIÓN

Producto Proteína Vegetal Hidrolizada de Maíz

DESCRIPCIÓN

La proteína vegetal hidrolizada de maíz es un polvo de color amarillo a café claro, con un sabor neutro, producido a partir de maíz utilizando tecnología de hidrólisis avanzada y secado por aspersión.

APLICACIONES

Se utiliza típicamente en productos de carne roja, carne cruda, salsas, salchichas, sopas, caldos y snacks salados para realzar el sabor y el gusto umami. También se puede usar en productos veganos y vegetarianos como un componente en sustitutos de carne, gracias a su contenido proteico y su capacidad para imitar ciertas texturas y en la fabricación de productos procesados, la PVH de maíz puede actuar como un mejorador de textura, ayudando a mantener la cohesión y la consistencia de los alimentos.

Se recomienda probar y confirmar si el ingrediente es adecuado para su uso específico.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

Propiedades	Estándar
Color	Polvo amarillo a café
Sabor	Salado con sabor a umami
Nitrógeno total	1.5 % min
Cloruro de sodio	50 % max
Humedad	7 % max
Cenizas	60 % max
3-Cloro-1,2-propanediol	1 mg/kg max
Plomo	1 mg/kg max
Arsénico	0.1 mg/kg max
Metales pesados	10 max

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Estándar
Recuento total en placa	10000 CFU/g max
Coliformes	3 MPN/g max

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en envases bien cerrados, en un ambiente fresco y seco.

La vida útil es de 24 meses o más cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas.

Fecha de revisión: 31/07/2024