



PROTOMEAT ECM

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 17 julio 2020

Revisión No. 2

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN:

Agua, almidón modificado de papa, almidón modificado de maíz, proteína vegetal hidrolizada, mezcla de estabilizantes y conservadores.

APLICACIONES:

Extensión de materia cárnica de carne para hamburguesa.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN
Carne molida de res	57%
PROTOMEAT ECM	14.25%
Agua	17.81%
Sabor BBQ	0.49%
Texturizado de soya	9.89%
Sal común	0.34%
PVH	0.099%
Eritorbato de sodio	0.099%
Total	100%

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

ELABORACIÓN DE CARNE PARA HAMBURGUESA

1. En un contenedor aparte, agregar el agua y el texturizado de soya para su hidratación.
2. Agregar a una mezcladora la carne molida de res, el extensor de carne PROTOMEAT ECA, el texturizado de soya hidratado y los demás ingredientes.
3. Mezclar todos los ingredientes durante 10 minutos, hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Moldear la mezcla a manera de hamburguesa.
5. Empacar y congelar.

VENTAJAS: Se puede aplicar de un 20 a un 40% de extensión de materia cárnica.