



Smart Food · Better Health · Active Life



SOLUCIONES VEGANAS

**Cómo producir y optimizar tus
alternativas cárnicas veganas**



NUESTRO GRUPO



BDF Natural Ingredients

Especializados en la investigación, fabricación y comercialización de aditivos innovadores y tecnológicos para las industrias de Alimentación, Nutrición y Cosmética.

Girona, España



+ Info

BDF Biotech

Empresa líder en Europa en el ámbito de la investigación, desarrollo y producción de ingredientes bioactivos naturales de gran calidad en el sector de la Cosmética y de la Nutrición.

Islas Canarias, España



+ Info

BDF Natural Ingredients LLC

Nueva sucursal del grupo BDF en Estados Unidos, ubicada en uno de los centros estratégicos más importantes de América del Norte para facilitar el soporte técnico y comercial al cliente.

Florida, Estados Unidos



+ Info



BDF NATURAL INGREDIENTS

Estamos especializados en la investigación, fabricación y comercialización de aditivos innovadores y tecnológicos para las industrias de Alimentación, Nutrición y Cosmética.

+1000 MT producidas en 2021
Ventas en más de **65 PAÍSES**

Certificados de Calidad



Membresías



Mezclas Funcionales

Desarrollo de soluciones únicas, cubriendo las industrias de Carne, Pescado, Lácteos, Panadería y Alimentos Veganos.



Cultivos iniciadores

Creación de formulaciones europeas de alta calidad compuestas por mezclas de cepas liofilizadas.



Nutrición y Cosmética

Productos innovadores y de primera calidad para la industria Nutricosmética.



NUESTROS PRODUCTOS B2B

BDF Naturlagen®

Colágeno marino hidrolizado elaborado a partir de la piel de peces salvajes de aguas profundas.



+ Info

BDF Probind®

Soluciones a base de la enzima transglutaminasa para mejorar la textura y otras propiedades físicas.



+ Info

BDF ProtActive

Proteínas funcionales para una amplia gama de aplicaciones alimentarias.



+ Info

BDF PresActive

Soluciones de etiqueta limpia, veganas y sin alérgenos para extender la vida útil.



+ Info

LyoCulture

Mezclas especiales de bacterias del ácido láctico liofilizadas.



+ Info

BDF Dairy Solutions

Lactasa neutra, coagulante microbiano y conservantes alimentarios.



+ Info

Ohlive Antiox

La solución antioxidante más potente, de etiqueta limpia a base de hidroxitirosol.



+ Info

Binder

Soluciones a base de alginato para dar estructura a una amplia variedad de productos.



+ Info



SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA VEGANA



BDF PROBIND®

TRANSGLUTAMINASE

BDF PROBIND® - TRANSGLUTAMINASA

Mejora textura y otras
propiedades físicas



BINDER

ALGINATES

BINDER - ALGINATOS

Aporta estructura a una gran variedad
de productos



LYOCULTURE

STARTER CULTURES

**LYOCULTURE – CULTIVOS INICIADORES
& PROBIOTICOS**

Mezclar especiales liofilizadas
producidas en medio vegano



BDF PROBIND® – TRANSGLUTAMINASA

Los productos de la serie **BDF PROBIND®** son formulaciones a base de la enzima Transglutaminasa destinadas a mejorar las propiedades del producto final.

Esta serie cuenta con múltiples aplicaciones en el sector vegano, con mejoras significativas en la textura, apariencia y calidad de los productos.



ALTERNATIVAS CÁRNICAS

- ✓ Mejora la textura en productos emulsionados plant-based.
- ✓ Facilita la reducción de gomas y almidones.
- ✓ Mejora la capacidad gelificante de las proteínas vegetales.
- ✓ Ayuda en la estabilización de grasas y aceites vegetales.

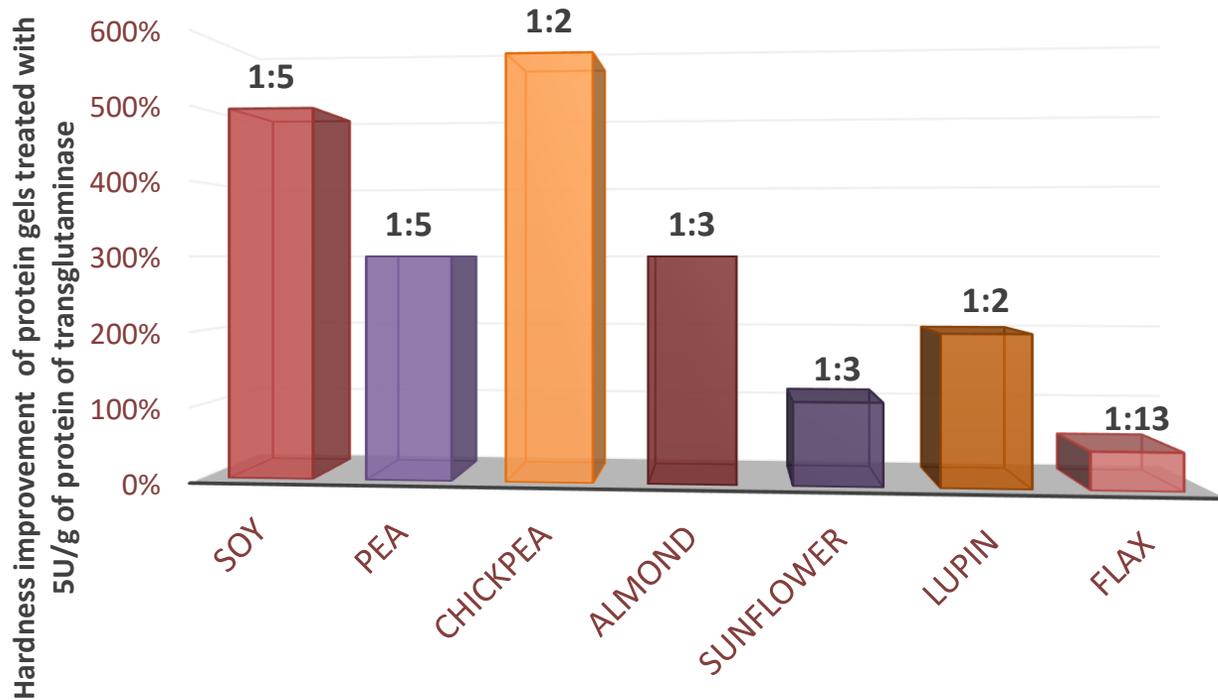


BDF PROBIND® DP es un sistema enzimático básico, adecuado para la mayoría de las aplicaciones veganas. Está basado en la enzima Transglutaminasa y maltodextrina, y se puede usar en aplicaciones similares a la carne y productos cárnicos, así como en alternativas lácteas.



PERFORMANCE DE LA TRANSGLUTAMINASA CON PROTEÍNAS VEGETALES

EFFECTO DE LA TRANSGLUTAMINASA EN LA TEXTURA DE LAS PROTEÍNAS*



Increase of hardness of samples treated with 5U/g of protein of transglutaminase versus control sample. Data labels show the hydration ration of each protein. Different protein sources have different protein content.

PROTEÍNAS VEGETALES QUE NO REACCIONAN O TIENEN BAJA REACTIVIDAD CON LA TRANSGLUTAMINASA



*All data obtained from BDF laboratory trials.



SALCHICHAS EMULSIONADAS VEGANAS

Salchichas veganas a base de soja con gran textura y sensación en boca similar a la carne.

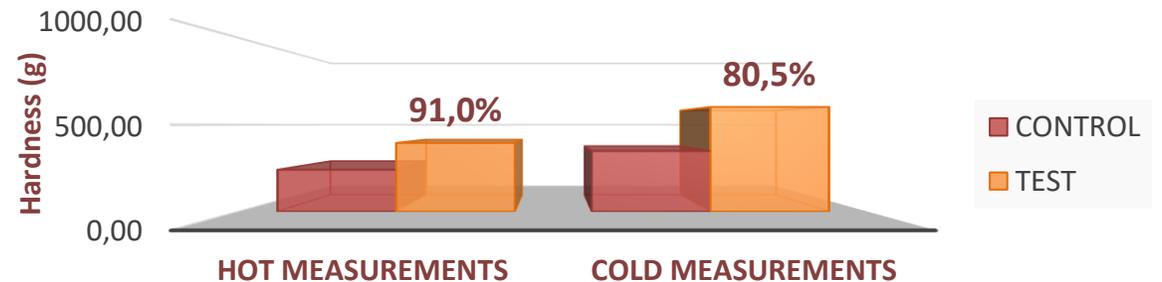
Receta usando BDF PROBIND® DP

Ingredientes (%)	Control	Test
Agua	65	65
Proteína aislada de soja	16.4	16.4
Aceite de girasol	8	8
Aromas y especias	5	5
Sal	1	1
Fécula de patata	4.3	4.3
Maltodextrina	0.3	0
BDF PROBIND® DP	0	0.3



RESULTADOS

MEJORA DE LA TEXTURA DE SALCHICHAS VEGANAS CON BDF PROBIND DP USANDO TEXTUROMETRO BROOKFIELD CT3





TOFU REESTRUCTURADO

Aplicación especialmente indicada para reestructurar restos de tofu o crear nuevos productos incorporando otros ingredientes, como algas, pasas, setas, etc.

Receta usando **BDF PROBIND® DP**

Ingredientes	%
Recortes de Tofu	89.6
Pasas	10
BDF PROBIND® DP	0.4



TOFU REESTRUCTURADO CON PASAS



VENTAJAS

- + Permite el uso de recortes de tofu, considerados de otro modo un ingrediente de desecho, creando un producto de valor agregado.
- + Permite crear productos innovadores al mezclar el tofu con una variedad de ingredientes. Se pueden incorporar ingredientes de moda para llamar la atención sobre su producto.
- + El producto final se puede ftear, cocinar y/o congelar manteniendo la forma y la textura.



SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA VEGANA



BDF PROBIND®
TRANSGLUTAMINASE

BDF PROBIND® - TRANSGLUTAMINASA
Mejora textura y otras
propiedades físicas



BINDER
ALGINATES

BINDER - ALGINATOS
Aporta estructura a una gran variedad
de productos



LYOCULTURE
STARTER CULTURES

**LYOCULTURE – CULTIVOS INICIADORES
& PROBIOTICOS**
Mezclas especiales liofilizadas
producidas en medio vegano



BINDER – ALGINATOS

La serie **BINDER** consiste en formulaciones funcionales a base de alginatos y sulfato de calcio. El alginato es uno de los biopolímeros más versátiles que podemos encontrar en la naturaleza y se extrae de las paredes celulares de las algas marrones.

BINDER 1.0 – sistema de unión, apto para aplicaciones con hidratación previa.



PRODUCTOS EMULSIONADOS

- ✓ Aporta textura a los productos emulsionados de origen vegetal.
- ✓ Mejora la elasticidad, firmeza y apariencia visual de los productos de origen vegetal.
- ✓ Ayuda en la estabilización de grasas y aceites vegetales.



PRODUCTOS PICADOS

- ✓ Da forma a una variedad de ingredientes, desde proteínas texturizadas hasta legumbres y champiñones.
- ✓ Mejora la textura y la apariencia de hamburguesas y albóndigas a base de plantas.
- ✓ Ayuda en la estabilización de grasas y aceites vegetales.



SUSTITUTO DE GRASA

- ✓ Aporta textura sólida a grasas y aceites vegetales.
- ✓ El sustituto de grasa no se derrite y se puede moldear o moler.
- ✓ Puede reducir el contenido de grasa hasta en un 50%.



HAMBURGUESAS DE SOJA TEXTURIZADA

Receta con **BINDER 1.0**

Ingredientes	%
Proteína de soja texturizada hidratada (1:3)	71.1
Agua(4°C)	25
BINDER 1.0	2.5
Sal	0.8
Especias y aromas	0.6





GRASA VEGETAL ESTRUCTURADA

Receta con **BINDER 1.0**

Ingredientes	%
Agua	52
Aceite vegetal	45
BINDER 1.0	3



VENTAJAS

- ✓ Adecuado para reducir el contenido de grasa en un producto final
- ✓ Permite la adición de una alta proporción de agua, reduciendo el aporte calórico y el coste de fabricación del producto final.
- ✓ La grasa estructurada es termoirreversible (no se derrite) y se puede cortar o trocear de la manera que se desee y agregarse al producto durante el proceso de producción.
- ✓ Se puede utilizar con cualquier tipo de aceite vegetal.



FIAMBRES Y EMBUTIDOS VEGANOS

Receta con **BINDER 1.0**

Ingredientes	%
Agua	56
Aceite vegetal	8
Fécula patata	4
Aromas y especias	0,8
Sal	0,8
Proteína aislada guisante	2,8
Harina guisante	2,8
Fibra vegetal	1,6
BINDER 1.0	3,2
Grasa vegetal estructurada (receta anterior)	10
Aceitunas	10



////////

SALCHICHA DE CHAMPIÑONES

Receta con **BINDER 1.0**

Ingredientes	%
Agua	59
Aceite vegetal	5
Champiñones cocidos	23
Aromas y especias	1
Sal	1
Proteína aislada guisante	3,3
Harina guisante	3
Fibra vegetal	1,7
BINDER 1.0	3



////// ALBÓNDIGAS VEGANAS

Receta con **BINDER 1.0**

Ingredientes	%
Agua	55
Aceite vegetal	10
Proteína texturizada de soja	25
Aromas y especias	0,75
Sal	0,75
Proteína aislada guisante	2,5
Harina guisante	2,2
BINDER 1.0	3,8





SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA VEGANA



BDF PROBIND®

TRANSGLUTAMINASE

BDF PROBIND® - TRANSGLUTAMINASA

Mejora textura y otras propiedades físicas



BINDER

ALGINATES

BINDER - ALGINATOS

Aporta estructura a una gran variedad de productos



LYOCULTURE

STARTER CULTURES

LYOCULTURE – CULTIVOS INICIADORES & PROBIOTICOS

Mezclas especiales liofilizadas producidas en medio vegano



LYOCULTURE – CULTIVOS VEGANOS

En BDF hemos desarrollado una serie de cultivos iniciadores en un medio de origen vegetal, aptos para el etiquetado vegano.

Gracias a esta nueva gama de cultivos 100% veganos, hemos desarrollado aplicaciones innovadoras completamente naturales.



LYOCULTURE LC M20 – Estamos trabajando para ampliar nuestra gama de cultivos veganos y adaptarnos a las tendencias cambiantes del mercado, así como para ofrecer la mejor solución a sus productos de origen vegetal fermentados.

//////

CHORIZO FERMENTADO VEGANO



Receta con **BINDER 1.0** - **BDF PRESACTIVE M1** - **LYOCULTURE LC M20**

Ingredientes	%
Agua	65,6
Aislado de proteína de soja	13,15
Aromas y especias	0,75
Sal	1
Dextrosa	0,5
Pimentón dulce	1,3
BDF PRESACTIVE M1	1
BINDER 1.0	1,7
Grasa vegetal estructurada (receta anterior)	15





Smart Food · Better Health · Active Life

GRACIAS

Gracias por su atención, esperamos trabajar junto con su empresa pronto.



[Bdfingredients.com](https://www.bdfingredients.com)

Obtenga más información sobre nuestro grupo en nuestro sitio web corporativo.



+34 972 183 300

Póngase en contacto, nuestro equipo estará encantado de ayudarle.