

Probind para Lácteos

Los productos de la **serie PROBIND®** son mezclas funcionales a base de la enzima **Transglutaminasa**. PROBIND tiene múltiples aplicaciones en el sector lácteo que mejoran significativamente propiedades como la textura, la calidad y el rendimiento del producto final.

La **Transglutaminasa** está presente de forma natural en la mayoría de los tejidos animales, vegetales e interviene en varios procesos biológicos. Esta enzima actúa sobre las proteínas catalizando la formación de enlaces covalentes entre un grupo carboxamida de la cadena lateral de un residuo de Glutamina y un grupo amino de la cadena lateral de Lisina. Estos enlaces pueden unir proteínas de distinto origen: caseínas, miosinas, globulinas de la soya, gluten, actina, etc.

Las mezclas **PROBIND** dan nuevas propiedades finales a los productos, **incrementando siempre su valor añadido**.



Yogur y Leches Fermentadas

- + Incrementa la fuerza de gel.
- + Reduce sinéresis.
- + Ayuda a reducir la adición de sólidos lácteos y estabilizantes, como leche en polvo, proteínas, etc., reduciendo costes del producto final.
- + Ayuda a eliminar gomas y gelatina.
- + Incrementa la cremosidad y la textura en productos con bajo contenido de grasa.



Queso de Coagulación Enzimática

- + Incrementa el rendimiento del queso hasta en un 15%.
- + Reduce sinéresis.
- + Incrementa y mejora la textura.
- + Reduce y elimina la adición de proteínas, estandarizando y reduciendo los costes del producto final.



Queso de Coagulación Ácida

- + Incrementa el rendimiento del queso hasta en un 20%.
- + Reduce sinéresis.
- + Incrementa y mejora la textura.
- + Reduce la adición de sólidos lácteos, estandarizando y reduciendo los costos del producto final.

Productos y Aplicaciones

▪ Probind DP

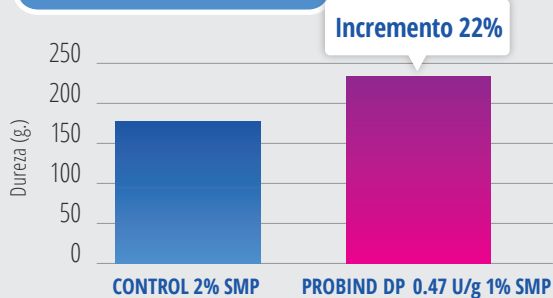
Indicado para:

Quesos, yogur y leches fermentadas.

Ahorre dinero usando Probind DP reduciendo la adición de leche en polvo en Yogur Firme

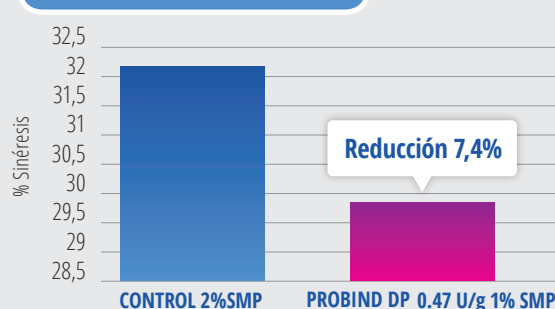


Resultados de Textura



Test de compresión (Analizador de textura CT3 Brookfield) con sonda tipo malla.

Resultados de Sinéresis

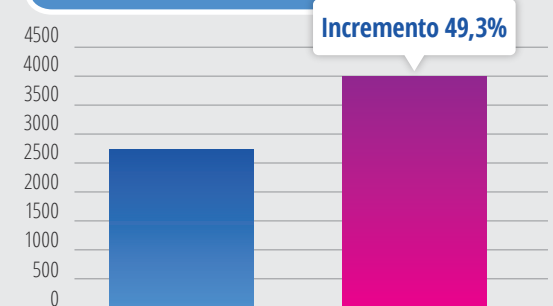


Condiciones de centrifugación: 3500 rpm/10min/10°C.

Mejore la cremosidad del yogur batido con Probind DP



Resultados de Viscosidad



Viscosímetro: Spindle 4 a 60 rpm.

Resultados de Sinéresis



Condiciones de centrifugación: 3500 rpm/20min/10°C.

PROBIND DP fue incubado en la leche antes de la pasteurización