



CATALINA  
Food Solutions

# SUSTITUCIÓN NATURAL DE FOSFATOS



NATURAL  
SOLUTIONS

# TENDERSAN-CL *Solución Natural*

TENDERSAN-CL es la **alternativa natural** a los fosfatos. Sus componentes son aromas naturales. La gama TENDERSAN-CL ha sido desarrollada para **aumentar la capacidad de retención de jugos y mejorar la calidad del producto elaborado** preservando su jugosidad y estructura natural. Es la solución ideal para las industrias de la carne (cerdo, ave, vacuno) y de la pesca.

## Beneficios

- ✓ **Etiquetado como aroma natural.**
- ✓ **Previene la pérdida de jugos.**
- ✓ **Proporciona productos más tiernos y jugosos.**
- ✓ **Proporciona resistencia a los sucesivos procesos de congelación y calentamiento.**
- ✓ **Conserva el aspecto natural del elaborado.**
- ✓ **Mejora y amplifica el sabor.**
- ✓ **Se disuelve muy fácilmente incluso en agua fría con sal.**

## Cómo funciona:

Al disolver el TENDERSAN-CL en agua se forman moléculas con carga negativa que interaccionan con las proteínas miofibrilares del músculo incrementando el espacio interfibrilar y abriendo la estructura, de esta manera se posibilita la entrada de la salmuera en estos espacios. Este proceso permite la **fijación de líquidos** e **impide el colapso de la estructura muscular**. El producto resultante tiene una mejor capacidad de retención de jugos y resulta más tierno y jugoso después del tratamiento térmico.

## Cómo usarlo:

TENDERSAN-CL es un polvo que se disuelve fácilmente incluso en agua muy fría y con sal. La dosis es aproximadamente 1.5X veces la correspondiente del fosfato. Puede ser aplicado por inyección, masaje, inmersión o también por adición directa.

## Productos donde se emplea

- ✓ **PRODUCTOS FRESCOS:** Ayuda a evitar la pérdida de jugos y a conservar el color.
- ✓ **PRODUCTOS CONGELADOS:** Evita la pérdida de líquido durante la descongelación.
- ✓ **PRODUCTOS PRECOCINADOS:** Preserva las características naturales del alimento y las protege frente a los sucesivos tratamientos de congelación y calentamiento, evitando la sensación de producto ultraprocesado.

### PARA TODO TIPO DE CARNES Y PESCADO



**Cerdo:** Aumenta la capacidad de retención de jugos y conserva una estructura natural.

**Pollo:** Preserva la estructura fibrosa de este tipo de carne además de aumentar la capacidad de retención de jugos.

**Vacuno:** Como no contiene fosfatos, con el TENDERSAN-CL no se crea la capa superficial de proteína viscosa, por lo que mejora el aspecto y conserva el color.

**Pescado:** Muy recomendado debido a su rápida absorción y su gran efectividad en la retención de jugos.



Avda. Mercamurcia, 20  
30120 El Palmar (Murcia-Spain)

Tel.: +34 968 84 00 65

Fax: +34 968 84 21 16

[info@catalinafoodsolutions.com](mailto:info@catalinafoodsolutions.com)

[www.catalinafoodsolutions.com](http://www.catalinafoodsolutions.com)