



CATALINA
Food Solutions

SUBSTITUTION NATURELLE DES PHOSPHATES



NATURAL
SOLUTIONS



TENDERSAN-CL *Solution naturelle*

TENDERSAN-CL est l'**alternative naturelle** aux phosphates. Ses composants sont des arômes naturels. La gamme TENDERSAN-CL a été développée pour **augmenter la capacité de rétention du jus et améliorer la qualité du produit transformé** tout en préservant son caractère juteux et sa structure naturelle. C'est la solution idéale pour les industries de la viande (porc, volaille, bœuf) et du poisson.

Avantages

- ✓ **Étiqueté comme arôme naturel.**
- ✓ **Empêche la perte de jus.**
- ✓ **Fournit des produits plus tendres et plus juteux.**
- ✓ **Offre une résistance aux processus successifs de congélation et de réchauffement.**
- ✓ **Préserve l'aspect naturel du produit transformé.**
- ✓ **Améliore et amplifie la saveur.**
- ✓ **Se dissout très facilement, même dans l'eau froide salée.**

Comment cela fonctionne :

Lorsque TENDERSAN-CL est dissous dans l'eau, des molécules chargées négativement se forment et interagissent avec les protéines myofibrillaires du muscle, augmentant l'espace interfibrillaire et en ouvrant la structure, permettant ainsi à la saumure de pénétrer dans ces espaces. Ce processus permet la **fixation des fluides et empêche l'effondrement de la structure musculaire**. Le produit obtenu a une meilleure capacité de rétention du jus et est plus tendre et juteux après le traitement thermique.

Comment l'utiliser :

TENDERSAN-CL est une poudre qui se dissout facilement, même dans l'eau très froide et salée. Le dosage est environ 1,5 fois plus élevé que celui du phosphate correspondant. Il peut être appliqué par injection, massage, immersion, ou également par addition directe.

Produits où il est utilisé :

- ✓ **PRODUITS FRAIS** : il aide à prévenir la perte de jus et à préserver la couleur.
- ✓ **PRODUITS CONGELÉS** : il empêche la perte de liquide pendant la décongélation.
- ✓ **PRODUITS PRÉPARÉS** : il préserve les caractéristiques naturelles des aliments et les protège contre les traitements successifs de congélation et de réchauffement, en évitant la sensation d'un produit ultra-transformé.

POUR TOUS LES TYPES DE VIANDE ET DE POISSON



Porc: Il augmente la capacité de rétention du jus et conserve une structure naturelle.



Bœuf: Comme il ne contient pas de phosphates, TENDERSAN-CL ne crée pas de couche protéique superficielle visqueuse, ce qui améliore l'aspect et préserve la couleur.



Poulet: Il préserve la structure fibreuse de ce type de viande et augmente sa capacité à retenir les jus.



Poisson: Il est fortement recommandé en raison de son absorption rapide et de sa grande efficacité à retenir les jus.



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

Tel.: +34 968 84 00 65

Fax: +34 968 84 21 16

info@catalinafoodsolutions.com

www.catalinafoodsolutions.com