

### Fibergel LC en salchichas de pollo y cerdo:

#### Aumento del rendimiento en cocción, mejora de la textura y reducción de la sinéresis

Ingredientes (g)	Control	2% Fibergel LC
Carne de pollo	51,00	48,00
Grasa de cerdo	23,00	20,00
Agua	13,65	15,71
Jarabe de glucosa	6,00	6,00
Sal	2,00	2,00
Lactato potásico	2,50	2,50
Especias + Eritorbato sódico	1,02	0,96
Tripolifosfato de sodio	0,25	0,25
Sal de curado (nitritos)	0,18	0,18
Dextrosa	0,40	0,40
Cloruro Cálculo	0,00	2,00
<b>Fibergel LC</b>	<b>0,00</b>	<b>2,00</b>
Total	100	100



#### Procedimiento:

1. Rehidratar (en agitación) el Fibergel LC con toda el agua (fría) de la formulación durante 5 min.
2. Colocar la carne en la picadora y añadir la sal, el tripolifosfato de sodio, las especias y la sal de curado, y picar a 8° C.
3. Añadir la grasa de cerdo, el jarabe de glucosa, el lactato potásico, la dextrosa y el cloruro cálcico, y por último el Fibergel LC rehidratado y picar a 16° C.
4. Embutir las salchichas.
5. Cocinar las salchichas.
6. Pelar las salchichas, envasar al vacío y conservar en refrigeración.

#### Resultados:

Aumento del rendimiento en cocción, mejora de la textura y reducción de la sinéresis

