

# Mejora de la textura de los nuggets de base vegetal



## Valor

### Para los fabricantes

---

- El resultado es un nugget mucho más firme
- Un mayor ligamento mejora la capacidad de mantener su forma al cortarlo

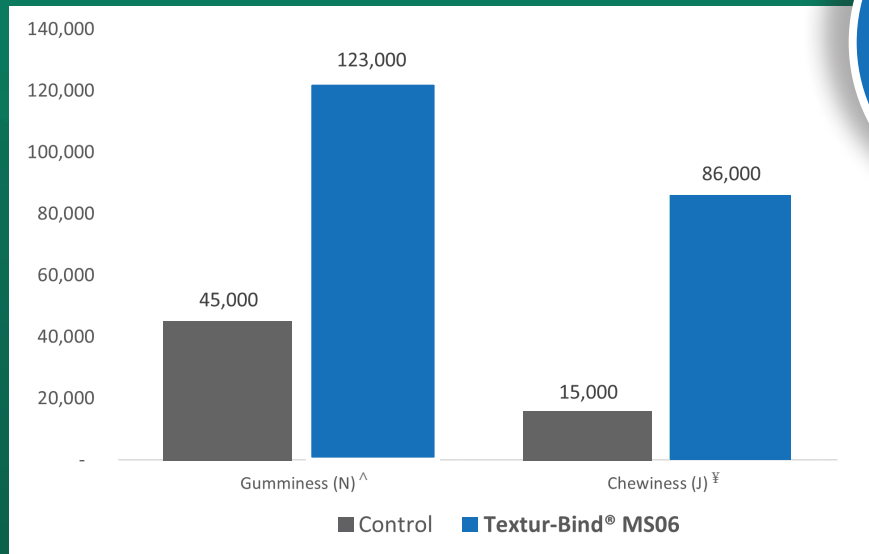
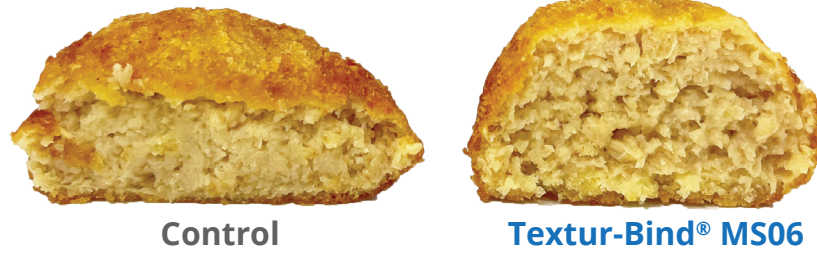
### Para los consumidores

---

- Proporciona una textura uniforme
- Imita la forma de los nuggets tradicionales a base de carne

# Textur-Bind® MS06 mejora la textura de los nuggets empanizados

Textur-Bind® MS06 mejora significativamente la dureza en las formulaciones de nuggets.\*



**52%**  
Más firmeza en la  
textura que el  
control

## Por qué Innophos



Soluciones orientadas  
al mercado



Flexibilidad de la  
cadena de suministro



Calidad y  
constancia



Experiencia  
técnica



Presencia  
global



Socio  
de confianza

Contáctenos en [www.innophos.com](http://www.innophos.com)

Innophos, Inc • 259 Prospect Plains Road • Building A • Cranbury, NJ 08512

La información aquí contenida se proporciona sin garantía, representación, incentivo o licencia de ningún tipo. La información contenida en este documento está destinada solo a fines comerciales, educativos e informativos, y no a ser divulgada a consumidores minoristas ni a terceros. Aunque la información facilitada es, a nuestro leal saber y entender, veraz y exacta, no garantizamos su exactitud. Los destinatarios son los únicos responsables de determinar la idoneidad de nuestros productos para cualquier mercado, uso o aplicación contemplados, y de garantizar que todos esos usos y aplicaciones (incluido el etiquetado de sus productos por parte del cliente) cumplan la legislación aplicable. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta información sin la autorización expresa por escrito de Innophos o de sus filiales. Copyright © 2022 Innophos o sus filiales. Todos los derechos reservados. El logotipo de Innophos, Innophos® y todos los productos marcados con ® o ™ son marcas registradas o marcas comerciales de Innophos, Inc. ("Innophos") o sus empresas filiales. 1/2023

\* Pruebas basadas en la evaluación de nuggets rebozados, empanizados y fritos.

A Gomosidad (N) medida en términos de la energía necesaria para desintegrar un alimento semisólido hasta que esté listo para ser tragado.

‡ Masticabilidad (J) medida en términos de la energía necesaria para masticar un alimento sólido hasta que esté listo para ser tragado.

