



**Cuando  
la calidad  
se mezcla,  
*el éxito se sirve.***

Línea Ingredientes | Transglutaminasa | Contex 25



01

# Línea Ingredientes

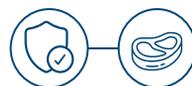


## Fosfatos

Potencia tus productos cárnicos con fosfatos que marcan la diferencia. Mejora la textura y retención de humedad optimizando el rendimiento, estandariza la calidad y prolonga la frescura del producto final.

## Antioxidantes

Conserva lo que tus clientes valoran; color, aroma y sabor. Nuestros antioxidantes son la clave para proteger la frescura, sabor y color natural de tus productos cárnicos, prolongando su vida útil y elevando su calidad en cada bocado.



## Preservantes

Nuestros preservantes de tecnología avanzada garantizan una defensa efectiva contra el deterioro microbiano, ayudándote a ofrecer productos más seguros, atractivos y competitivos en el mercado.

## Saborizantes

Descubre el poder de nuestros saborizantes diseñados para transformar tus productos cárnicos en experiencias únicas y memorables. Más que un simple sabor, aportan características que realzan la calidad, prolongan la frescura y satisfacen los paladares más exigentes.

## Colorantes

Diseñados para realzar el color natural, mejorar la uniformidad y atraer la atención del consumidor, nuestros colorantes aportan vitalidad y frescura visual sin comprometer la calidad ni la seguridad.





# El secreto *de lo esencial.*

## Proteínas animales

Impulsa la calidad y valor de tus productos cárnicos con ingredientes a base de proteínas animales y así mejorar textura, jugosidad y rendimiento en cada bocado. Nuestras proteínas animales te ayudarán a crear productos más nutritivos, sabrosos y competitivos en un mercado exigente.

## Proteínas vegetales

Las proteínas vegetales están revolucionando la industria cárnica, ofreciendo soluciones innovadoras que combinen sabor, textura y funcionalidad. Estos ingredientes versátiles no solo mejoran la calidad y el valor nutricional de los productos, sino que también responden a las tendencias globales de consumo saludable y sostenible.





**Sabores  
que no se ven,  
*pero son imposibles  
de olvidar.***



# Transglutaminasa

Potencia tus productos cárnicos con el poder de la innovación: Nuestras transglutaminasas, son el ingrediente funcional revolucionario que eleva la calidad, textura y rentabilidad de tus procesados. Esta enzima natural permite unir proteínas de manera eficiente, creando cortes reconstituídos perfectos, embutidos más jugosos y productos con mayor firmeza y vida útil, sin alterar su sabor ni valor nutricional. Ideal para maximizar rendimientos, reducir mermas y ofrecer soluciones versátiles a chefs e industrias que buscan consistencia premium en cada lote. ¡Transforma tu producción en una experiencia gourmet con la tecnología que está liderando el futuro de la carne!

Estas sirven para generar los distintos usos de reestructurados otorgando un valor añadido al producto final, además de reducir pérdidas de materias primas.



02





03

# Contex 25

Contex 25 es un concentrado texturizado de soya forma de hojuelas, que se caracteriza por no otorgar sabor a la matriz de incorporación. Puede ser ampliamente utilizado en productos cárnicos, como albóndigas, hamburguesas y análogos de carne para mejorar la estructura nutricional de los productos y lograr un ahorro de costos. Así también, puede reemplazar la carne y la grasa para producir productos vegetarianos.



### 01 **Mejora la retención de agua**

Mayor jugosidad y rendimiento en productos cocidos (jamones, salchichas, etc.).

### 02 **Optimiza textura**

Proporciona firmeza y cohesión en emulsiones cárnicas, evitando roturas.

### 03 **Aumenta el contenido proteico**

Ideal para enriquecer productos y cumplir con estándares nutricionales.

### 04 **Reduce costos**

Permite sustituir parcialmente proteína cárnica sin afectar calidad.

### 05 **Estabiliza emulsiones**

Evita la separación de grasas en productos como patés y mortadelas.

### 06 **Clean Label**

Ingrediente natural, sin aditivos artificiales, apto para etiquetado limpio.



CERTIFIED  
NCH 2861



Somos especialistas en aditivos y mezclas funcionales para la industria cárnica, y acompañamos a nuestros clientes con asesorías técnicas personalizadas en formulación y procesos, aportando valor en cada etapa de elaboración."



edeltec.cl



@edeltec