

# Aplicações da gelatina Gelco em produtos de carne enlatados e embutidos

A gelatina atua como emulsificante, proporciona uma textura agradável e melhora a aparência do produto final.

Nos produtos embutidos, a gelatina contribui para melhorar o fatiamento dos produtos embutidos ao penetrar e preencher cavidades no tecido da carne, devido à sua capacidade de gelificação.

Nos produtos enlatados, forma uma película de gel nas paredes do recipiente para evitar danos ao produto por choques contra as paredes do recipiente.

A gelatina também é utilizada na produção de revestimentos de proteção não comestível para presuntos, bacon, salsichas, etc., que podem conter conservantes e antioxidantes. Também é utilizada na preparação de aspics e para unir e absorver os sucos de rolos de frango, peru, carne, etc.



<b>Aplicação</b>	<b>Bloom</b>	<b>Função da gelatina</b>
Carnes enlatadas	250 - 275	Formar filme
Presuntos e embutidos	220 - 250	Prevenir a perda de umidade e dar frescor ao produto.