

## **PREEMULSIONES**

### **Plasma con grasa**

**Use 1:16:16**

**1 parte plasma sanguíneo de vacuno o res secado por rocío  
16 partes grasa de cerdo  
16 partes agua caliente  
1% de sal**

- 1. Pique la grasa hasta formar una pasta**
- 2. Agregue el plasma, sal y agua caliente (90°C) simultáneamente**
- 3. Pique hasta 60°C**
- 4. Aplique un vacío**
- 5. Almacene bajo refrigeración (1°C) durante toda la noche para fijar la emulsión**

### **Aislado de Soya**

**Use 1:8:8 (Caliente)**

**2 partes aislado de soya  
16 partes grasa  
16 partes agua (66°C)  
1 1/2% de sal**

- 1. Pique la grasa hasta formar una pasta**
- 2. Agregue el aislado de soya**
- 3. Agregue agua caliente**
- 4. Agregue la sal**
- 5. Pique hasta 45°C**

**Use 1:5:5 (Frío)**

1 partes aislado de soya  
5 partes grasa  
5 partes agua potable

1. Mezcle el agua y el aislado de soya en la cortadora hasta que adquiera brillo y esté libre de grumos.
2. Agregue la grasa (molina a 3/8") a la cortadora
3. Agregue la sal
4. Pique por aproximadamente 3 min. más o hasta que la temperatura alcance 18°C

**Caseinato con grasa**

**Con EMHV use 1:8:8 (proteína:agua:grasa)**

**Con EM6 use 1:5:5**

1. Pique la grasa hasta formar una pasta fina
2. Agregue el caseinato y agua caliente a 70°C (160°F)
3. Pique a alta velocidad por 5 minutos (grasa de cerdo: 45°C; grasa de res: 50°C)
4. Agregue 1.5% de sal durante las últimas revoluciones.
5. Descargue la cortadora y almacene a 4°C (39°F) toda la noche antes de usar el producto

### **Caseinato con aceite de maíz**

**Use 1:8:8**

1 parte de caseinato  
8 partes de aceite de maíz  
8 partes de agua

1. Agregue caseinato, agua y aceite (3°C)
2. Agregue 1 1/2% de sal para fijar la emulsión

### **Caseinato con emulsiones de piel**

**Use 1:10:10**

1 parte de caseinato  
10 partes de piel de cerdo  
10 partes de caldo

1. Cocine la piel de puerco de 20 a 30 minutos a una temperatura de 90°C (194°F)
2. Agregue 10 partes de piel cocida y 1 parte de caseinato de sodio a la cortadora
3. Pique hasta formar una pasta fina y agregue 10 partes de caldo caliente (que se obtiene de la cocción de las pieles)
4. Pique hasta obtener una consistencia cremosa, y agregue 1% de sal y descargue en una cacerola de 15 cm (6") de profundidad
5. Enfríe toda la noche y luego añadir a la emulsión junto con las carnes grasas.