

CATÁLOGO

PRODUCTOS PARA **CÁRNICOS**



☎ 800 718 1957

www.fabpsa.com.mx

ABLANDADORES

Productos diseñados para suavizar carnes y otros alimentos, mejorando su textura y reduciendo el tiempo de cocción. Ideal para preparar platillos más tiernos y sabrosos.

- Base sal
- Tenderizador
- Papaína
- Natural (no aporta sabor salado).



ALMIDONES Y FÉCULAS

Carbohidratos naturales y modificados utilizados como espesantes, estabilizantes y agentes de textura en alimentos.

Nativos

- De maíz
- De trigo
- Papa
- Mandioca

Modificados

- Gelamil
- Coldswell

Harinas

- De soya
- De trigo
- De maíz



COLORANTES

Ingredientes utilizados para realzar o restaurar el color de los alimentos, mejorando su apariencia sin alterar su sabor ni textura.

- Amarillo #5
- Amarillo #6
- Caramelo
- Rojo #40
- Rojo #6
- Rojo carmín
- Laca rojo #40
- Laca rojo #6
- Laca amarillo #6
- Laca verde
- Dióxido de titanio

Colores Fabpsa

- Para pintar salchicha
- Amarillo huevo
- Amarillo imperial
- Amarillo-naranja



FIBRAS

Componentes alimenticios que mejoran la textura y estabilidad de los productos, además de aportar beneficios digestivos.

- De bambú
- De res (extensor para carne molida)
- De papa
- De trigo
- De soya
- Psyllium (sanacel ADD)

ACEITES ESENCIALES

Grasas de origen vegetal o animal utilizadas en la preparación de alimentos para cocinar, freír, aderezar y aportar textura, sabor y estabilidad a diversas recetas.

- De canela
- De clavo
- De salvia
- De laurel



ANTIOXIDANTES

Compuestos que retrasan la oxidación de los alimentos, previniendo cambios en color, sabor y textura. Ayuda a prolongar su vida útil y mantener sus propiedades nutricionales.

- Para frutas y verduras.
- B.H.A. FCC
- B.H.T.
- Butilhidroxitolueno
- Citrato de sodio
- Eritorbato de sodio
- Glucono delta-lactona
- TBHQ FCC
- Ascorbato de sodio



CONSERVADORES

Sustancias que prolongan la vida útil de los alimentos al prevenir el crecimiento de microorganismos y la degradación. Mantienen su frescura, sabor y calidad por más tiempo.

- Benzoato de sodio
- Conservador BS Y G
- Conservador natural a base de cítricos
- Conservador para tortilla
- Diacetato de sodio
- Lactato de sodio
- Metilparabeno
- Metamicina
- Metabisulfito de sodio
- Propionato de calcio
- Propionato de sodio
- Sorbato de potasio



EMULSIFICANTES

Sustancias que permiten la mezcla estable de ingredientes que normalmente no se combinan.

- Para chorizo
- Lecitina de soya
- Fosfatos

ESPECIAS

Ingredientes naturales que realzan el sabor, aroma y color de los alimentos.

- Ajo
- Albahaca
- Alcaravea
- Anís
- Canela
- Cebolla
- Clavo
- Cúrcuma
- Curry
- Hinojo
- Jengibre
- Laurel
- Mejorana
- Orégano
- Pimentón
- Perejil
- Tomillo
- Nuez moscada
- Pimienta gorda
- Pimienta negra



GELIFICANTES

Sustancias que aportan textura y firmeza a los alimentos, formando geles estables en productos como postres, salsas y embutidos.

- Carragenina
- CMC Carboximetilcelulosa
- Goma de xantana
- Goma guar



REALZADORES DE SABOR

Ingredientes que intensifican y equilibran el perfil gustativo de los alimentos.

- Condimento para realzar el sabor
- Glutamato monosódico
- Para realzar sabor de salsas.
- Proteína vegetal hidrolizada

OLEORRESINAS

Aditivos alimenticios obtenidos de especias y hierbas, que concentran su sabor, aroma y color.

- De capsicum
- De mezquite
- De mejorana
- De paprika
- De pimienta negra



SOYA TEXTURIZADA

Ingrediente versátil utilizado para mejorar la textura, retener humedad y aportar valor proteico a diversos alimentos.

- Soya color
- Soya natural

FOSFATOS

Compuestos utilizados para mejorar la textura, retener la humedad y estabilizar el color en diversos alimentos.

- Fosfato monocalcico
- Hexametáfosfato de sodio
- Pirofosfato ácido de sodio
- Pirofosfato tetrasódico
- Tricalcicos
- Tripolifosfato de sodio



Nuestras mezclas

- Emulfo 2000 (para pastas)
- Fosjam 2000 (para embutidos)

HUMOS

Aditivos que aportan sabor, aroma y color ahumado a los alimentos, mejorando su perfil sensorial sin necesidad de procesos tradicionales de ahumado.

- Extracto de humo F 2010
- Humo líquido

PROTEÍNAS Y CONCENTRADOS

Componentes esenciales en la formulación de alimentos, que mejoran la textura, estabilidad y valor nutricional de los productos, aportando funcionalidad y estructura.

- Aislado de soya (Fabpsaproy 204, Supro 590)
- Concentrado de soya
- Gluten de trigo
- Proteína de cerdo (proteína PP)
- Proteína de res



SABORES Y ESENCIAS

Extractos concentrados que se utilizan para intensificar el sabor de los alimentos.

- Jugo de limón en polvo
- Sabor carne de cerdo
- Sabor carne de res
- Sabor chorizo
- Sabor jamón
- Sabor mantequilla
- Sabor naranja
- Sabor tocino



SEMILLAS Y CHILES MOLIDOS

Ingredientes naturales que aportan sabor, aroma y un toque de picor o especiado a los alimentos.

Chiles

- Ancho
- De árbol
- Guajillo
- Morita
- Piquín

Semillas

- De apio
- De cilantro
- De mostaza



UNIDADES

Mezclas funcionales diseñadas para la elaboración de productos como salchichas, jamón y más. Optimizan textura, sabor y rendimiento, garantizando calidad y eficiencia en la producción.

Para chorizo

- Argentino
- Asadero
- Brasileño
- Campestre
- Cantimpalo
- Cervecero
- De soya
- Español
- Habanero
- Rojo
- Taquero
- Tipo alemán
- Tipo oaxaqueño
- Tipo salvadoreño
- Vegano
- Verde

Para jamón

- Cocido
- De pavo
- Pizzero
- Tipo Americano
- Tipo Virginia
- Vegano

Para salchicha

- De asar
- De hot dog
- De pavo
- De res
- Frankfurt
- Polaca
- Premium
- Tipo italiana
- Vegana

Para longaniza

- Baja en sal
- Campestre
- De línea
- De pollo
- Especial
- Naranja
- Taquera

Para pollo

- Para macerar pollo
- Para medallones
- Para nuggets
- Rostizado

Para embutidos y carnes frías

- Butifarra
- Chistorra
- Chuleta
- Chuleta ahumada
- Chuleta vegana
- Pepperoni
- Pepperoni vegano
- Pierna
- Queso de puerco
- Salami
- Salami vegano
- Tocineta
- Tocino

Otras unidades

- Para hamburguesa de pollo
- Para hamburguesa vegana
- Para productos navideños adobados
- Para reestructurar carne
- Para reposo de atún
- Para reposo de lomo de atún
- Para retención de pulpo



UNIDADES DE INYECCIÓN

Sistemas diseñados para introducir soluciones funcionales en carnes y otros productos, mejorando su sabor, jugosidad, textura y rendimiento en el proceso de producción.

- De atún y marlín
- De cerdo
- De lomo
- De pescado
- De pierna
- De piezas y cortes
- De pollos rostizados
- De res
- De tocino



OTROS PRODUCTOS

- Antiapelmazantes
- Azúcar refinada
- Bicarbonato de sodio
- Carbonato de sodio
- Cerelosa dextrosa
- Cloruro de calcio
- Dióxido de cloro
- Glucosa
- Grenetina
- Levadura de cerveza
- Propilenglicol
- Sales de curación

