



BDN, S.L.

BOLETIN N° 28
<http://bdnhome.com>

Ingeniería de Alimentación
C/Pallars, 141 5ºA 08018 Barcelona

Julio 2000
Email: bdn@bdnhome.com

INGREDIENTES FUNCIONALES TECNOLÓGICAMENTE

BDN organiza un curso teórico-práctico para familiarizarse con los ingredientes tecnológicos y conocer su comportamiento y propiedades.

Programa

Jueves 19 de Octubre	
9:00 h	Proteínas vegetales
10:00 h	<i>Descanso para café</i>
10:30 h	Proteínas lácteas
11:30 h	Proteínas del huevo
12:00 h	Proteínas cárnicas
16:00 h	Prácticas
Viernes 20 de Octubre	
9:00 h	Otras proteínas
10:00 h	<i>Descanso para café</i>
10:30 h	Fibras
11:30 h	Almidones y derivados
12.30 h	Grasas
16:00 h	Prácticas

Días: 19 y 20 de Octubre de 2000

Horario: Mañanas : 9:00 h a 13:30 h
Tardes : 16:00 h a 19:30 h

Duración: 15 horas

Precio: 20.000.- ptas.

Número de plazas: 20

Fecha límite inscripción: Viernes 6 de Octubre

Para más información pueden solicitar el boletín de inscripción al T/ 93-300.34.18

PLANTAS PILOTO EN BDN

A PARTIR DE Octubre estará operativa la planta piloto para productos lácteos y afines. Las facilidades que BDN podrá ofrecer a sus clientes, a nivel de plantas piloto, serán:

Planta cárnica	
Cutter	Molino coloidal
Picadora	Inyectora
Amasadora	Bombo
Embutidora	Loncheadora
Marmita	Fermentador
Planta láctea	
Pasteurizador	Homogenizador
Freezer	
Otros equipos	
Olla de cocción	Autoclave
Envasadora al vacío	Kenwood
Heladera manual	Agitadores

BDN ofrece la oportunidad de alquilar las plantas, con o sin colaboración del personal de BDN, para realizar sus ensayos a pequeña escala, realizar cursos de aplicación a su personal, preparar pequeñas cantidades de muestras....

SUSTITUCIÓN DE CASEINATOS

El actual precio del **caseinato** hace que se estén buscando alternativas a su uso en diferentes aplicaciones. En BDN hemos estado estudiando la **globina** y parece ser un buen sustituto.

Ahora hemos empezado con una proteína procedente de la corteza de cerdo, obtenidas de la insolubilización de la corteza como son Scanpro (del 3 al 1015 según granulometría), Mundicarne (con diferentes tamaños de grano), y otras. También existen algunas proteínas funcionales obtenidas del colágeno: T-95, R-95, HI-95, A-95, DI-95, etc.

El ensayo ha sido realizado con Scanpro 340/sf, que aparece como un producto intermedio. Vistos los resultados parece necesario estudiar la mezcla de los tres tipos de proteína citados.

EMULSIONES 1:6:6	Fría	Caliente	Fría	Caliente
Caseinato sódico	500	500	250	250
Scanpro 340 sf	0	0	250	250
Agua fría	3000	0	3000	0
Agua caliente	0	3000	0	3000
Grasa fría	3000	0	3000	0
Grasa caliente escaldada +	0	3000	0	3000

+ 5 minutos a 90°C

Control precocción	Fría	Caliente	Fría	Caliente
Aspecto	Opaco	Opaco	Opaco	Opaco
Color	Blanco	Blanco	Blanco	Blanco
Textura (clasificados de 1 a 10, de - a +)	Papilla semi viscosa (3)	Papilla semi viscosa (2)	Papilla semi viscosa (2)	Papilla semi viscosa(3)
Control postcocción 45´ a 80°C y 24 horas en cámara a 4°C				
Aspecto	Opaco	Opaco	Opaco	Opaco
Color	Blanco	Blanco	Blanco	Blanco
Textura (clasificados de 1 a 10, de - a +)	Papilla muy viscosa casi gel (9)	Papilla muy viscosa casi gel (9)	Papilla muy viscosa casi gel (9)	Papilla muy viscosa casi gel (10)
Aspecto interior	liso	liso	Algo rugoso	liso

La frase:

Ley de Rapp sobre la reproducción inanimada: Si desmontas una cosa y la vuelves a montar el suficiente número de veces, acabarás teniendo dos.

Para consultas contactar con:

JORDI VILLALTA
ALBERT MONFERRER