

## Valores analíticos de los estándares del material de elaboración GEHA de una mirada

ESPECIE	CLAS E	% Agua	% Grasa	% PT	VR PTC
PORCINO	<b>S I</b>	75	5	20	5
	<b>S II</b>	73	8	19	8
	<b>S III</b>	70	11	19	15
	<b>S IV</b>	53	33	14	15
	<b>S V</b>	32	60	8	15
	<b>S VI</b>	40	50	10	30
	<b>S VII</b>	17	78	5	50
	<b>S VIII</b>	8	90	2	85
	<b>S IX</b>	25	70	5	50
	<b>S X</b>	40	50	10	30

PT = PM + PTC
20 = 19,0 + 1,0
19 = 17,5 + 1,5
19 = 16,1 + 2,9
14 = 11,9 + 2,1
8 = 6,8 + 1,2
10 = 7,0 + 3,0
5 = 2,5 + 2,5
2 = 0,3 + 1,7
5 = 2,5 + 2,5
10 = 7,0 + 3,0

BOVINO	<b>R I</b>	75	4	21	7
	<b>R II</b>	72	8	20	15
	<b>R III</b>	69	12	19	18
	<b>R IV</b>	64	18	18	25
	<b>R V</b>	50	35	15	25
	<b>KA I</b>	76	4	20	7
	<b>KA II</b>	73	8	19	15
	<b>KA III</b>	67	15	18	20

21 = 19,5 + 1,5
20 = 17,5 + 3,5
19 = 15,6 + 3,4
18 = 13,5 + 4,5
15 = 11,2 + 3,8
20 = 18,6 + 1,4
19 = 16,1 + 2,9
18 = 14,4 + 3,6

**% PT** = % Proteína Total de la carne  
**VR PTC** = Valor relativo de la Proteína de Tejido Conjuntivo respecto a la PT

La proteína de carne (PT) está compuesta por la proteína muscular exenta de tejido conjuntivo (PM) y la proteína de tejido conjuntivo (PTC)

© de la página web

Publicación autorizada por Gewürzmüller GmbH y su distribuidor en España, Prats Nadal S.L.  
 © Gewürzmüller GmbH

