



**PROTEOMEAT™: LA
SOLUCIÓN VEGETAL
TEXTURIZABLE PARA
APLICACIONES
CÁRNICAS
PLANT-BASED**

Innovación en
productos cárnicos
a base de proteína
de origen vegetal
(Plant-based)



PRESENTACIÓN

- Introducción a PROTEOMEAT™
- Composición Limpia y Funcional
- Aplicaciones Recomendadas
- Ventajas Clave de PROTEOMEAT™
- Instrucciones de Uso
- Calidad y Conservación

A close-up photograph of a black tray containing four hot dogs in white paper holders. The hot dogs are topped with various condiments: the first has mustard and onions; the second has mustard, onions, and a red sauce; the third has mustard and a red sauce; the fourth has mustard and a red sauce. In the background, there is a wooden table, a glass of beer, and a bottle of beer. The text "INTRODUCCIÓN A PROTEOMEAT™" is overlaid in white, bold, sans-serif font across the center of the image. A vertical white line is positioned to the right of the text.

INTRODUCCIÓN A PROTEOMEAT™



¿QUÉ ES PROTEOMEAT™?

Producto a Base de Plantas

PROTEOMEAT™ se elabora con proteínas vegetales, ofreciendo una alternativa saludable y sostenible a la carne tradicional.

Textura y Apariencia Realistas

Este producto está diseñado para replicar la textura y apariencia de la carne, haciendo la transición más fácil para los consumidores.

Demanda Creciente

La creciente demanda de alternativas cárnicas saludables ha llevado a la innovación y desarrollo de productos como PROTEOMEAT™.

OBJETIVOS Y BENEFICIOS DE PROTEOMEAT™

Alternativa Saludable y Sostenible

PROTEOMEAT™ busca proporcionar una alternativa saludable a la carne, promoviendo opciones sostenibles para mejorar la salud y el medio ambiente.

Mejora del Perfil Nutricional

El objetivo es enriquecer el perfil nutricional de los alimentos, ofreciendo ingredientes que aporten beneficios a la salud.

Textura Satisfactoria

PROTEOMEAT™ proporciona una textura satisfactoria en productos plant-based, mejorando la experiencia del consumidor.

Alta Digestibilidad

Los productos PROTEOMEAT™ son altamente digestibles, lo que los hace accesibles para una amplia variedad de consumidores.

Versatilidad en el Uso

Los beneficios de PROTEOMEAT™ incluyen la versatilidad en su uso, adaptándose a diversas recetas y estilos de vida.

MERCADO OBJETIVO Y CONSUMO



Consumidores Veganos y Vegetarianos

El mercado objetivo abarca a consumidores veganos y vegetarianos interesados en opciones de alimentos sostenibles y saludables.



Reducción del Consumo de Carne

También se dirige a consumidores que buscan reducir su consumo de carne por razones de salud o sostenibilidad.



Crecimiento del Mercado Plant-Based

Se prevé un crecimiento significativo en la demanda de productos plant-based, lo que representa una tendencia de consumo emergente.

A close-up photograph of several pieces of grilled salmon fillets, showing a golden-brown sear and some char marks. The salmon is arranged in a row, with a blurred background of fresh vegetables including red tomatoes and green bell peppers. The text 'COMPOSICIÓN LIMPIA Y FUNCIONAL' is overlaid in white, bold, sans-serif font, with a vertical white line to its right.

COMPOSICIÓN
LIMPIA Y
FUNCIONAL



PROTEÍNA VEGETAL ($\geq 65\%$)

Alta concentración de proteína

Con más del 65% de proteína vegetal, PROTEOMEAT™ ofrece un excelente valor nutricional para diversos productos alimenticios.

Texturización de productos

La capacidad de texturizar y dar cuerpo a los productos es una de las características clave de esta proteína vegetal.

Funcionalidad deseada

La alta concentración de proteína es crucial para alcanzar la funcionalidad deseada en diversos productos alimenticios.



ALMIDÓN DE MAÍZ (99% AMILO) Y DRYSSAL™

Mejora de Textura

El almidón de maíz y DrySal™ ayudan a mejorar la textura de los productos alimenticios, haciendo que sean más agradables al paladar.

Retención de Agua

Estos ingredientes permiten una mayor retención de agua, lo que se traduce en productos más jugosos y sabrosos.

Cohesión en Productos Finales

La cohesión mejorada en los productos finales resulta en una mejor presentación y experiencia del consumidor.



ORIGEN 100% VEGETAL Y MINERAL

Ingredientes 100% Vegetales

PROTEOMEAT™ se compone de ingredientes totalmente vegetales, perfectos para quienes siguen dietas veganas o vegetarianas.

Beneficios para la Salud

La fórmula a base de plantas ofrece beneficios significativos para la salud, apoyando una alimentación equilibrada y nutritiva.

Conciencia Ambiental

El uso de ingredientes vegetales y minerales ayuda a minimizar el impacto ambiental, alineándose con las expectativas de los consumidores responsables.

APLICACIONES RECOMENDADAS





PRODUCTOS VEGANOS Y VEGETARIANOS

Innovación en Productos Veganos

PROTEOMEAT™ permite la creación de productos innovadores que replican la textura y sabor de la carne, atrayendo a consumidores veganos y vegetarianos.

Alternativas Saludables

Estos productos ofrecen una alternativa más saludable para aquellos que buscan reducir su consumo de carne sin sacrificar el sabor.

Atractivo para Consumidores

Los productos a base de PROTEOMEAT™ están diseñados para ser atractivos tanto para veganos como para consumidores de carne.

MATRICES CÁRNICAS HÍBRIDAS Y RELLENOS

Matrices cárnicas híbridas

Las matrices cárnicas híbridas combinan carne animal y vegetal, ofreciendo una opción más saludable y sostenible para los consumidores.

Rellenos en productos cárnicos

El uso de PROTEOMEAT™ en rellenos mejora la textura y el sabor de los productos cárnicos, creando experiencias culinarias más agradables.



PRODUCTOS EXTRUSIONADOS O MOLDEADOS

Versatilidad de PROTEOMEAT™

PROTEOMEAT™ se destaca por su versatilidad en aplicaciones alimentarias, especialmente en productos extrusionados y moldeados.

Técnicas de Extrusión

Las técnicas de extrusión permiten crear productos alimenticios innovadores, optimizando la textura y el sabor.

Productos Moldeados

Los productos moldeados ofrecen una textura agradable y son visualmente atractivos, ideales para el mercado alimentario.



A close-up photograph of several skewers of grilled chicken, showing a golden-brown, slightly charred exterior. The skewers are arranged diagonally across the frame. In the background, there are blurred pieces of red and green vegetables, likely tomatoes and bell peppers, suggesting a fresh salad or vegetable medley. The lighting is warm and focused on the chicken, highlighting its texture.

VENTAJAS CLAVE
DE
PROTEOMEAT™

TEXTURA FIBROSA Y ELÁSTICA

Replicación de Textura

PROTEOMEAT™ logra imitar la textura fibrosa y elástica de la carne, mejorando la experiencia de consumo de productos plant-based.

Experiencia Sensorial

La textura adecuada es fundamental para ofrecer una experiencia sensorial satisfactoria a los consumidores, esencial en la oferta de productos alternativos a la carne.



SABOR NEUTRO Y ALTA RETENCIÓN DE AGUA

Adaptabilidad en formulaciones

El sabor neutro de PROTEOMEAT™ permite su integración en una amplia gama de recetas y productos alimenticios, aumentando su versatilidad en la industria.

Retención de Agua

La alta retención de agua de PROTEOMEAT™ asegura que los productos finales sean jugosos y frescos, mejorando la experiencia del consumidor.

Calidad del Producto

Al integrar PROTEOMEAT™, los productos alimenticios alcanzan un nivel superior de calidad, lo que se traduce en mayor satisfacción del cliente.





SIN ALÉRGENOS Y COMPATIBLE CON CERTIFICACIONES

Libre de alérgenos

PROTEOMEAT™ está diseñado sin alérgenos comunes, asegurando su seguridad para consumidores con restricciones alimenticias.

Cumplimiento de certificaciones

El producto cumple con varias certificaciones de calidad, lo que asegura su aceptación en el mercado y confianza del consumidor.



INSTRUCCIONES DE USO



PROCESO DE REHIDRATACIÓN

Importancia de la Rehidratación

La rehidratación es crucial para lograr la textura adecuada del producto, mejorando así la calidad del resultado final.

Métodos de Rehidratación

Existen diferentes métodos de rehidratación, cada uno con sus ventajas para obtener la mejor textura.

Resultados Óptimos

Un proceso de rehidratación adecuado garantiza que los productos finales tengan la calidad y textura deseadas.

ESCURRIDO Y USO EN PROCESOS TÉRMICOS

Importancia del escurrido

El escurrido adecuado del producto rehidratado es crucial para garantizar la calidad y textura de los productos terminados.

Evitar exceso de humedad

Un escurrido inadecuado puede resultar en un exceso de humedad, afectando negativamente la conservación y calidad del producto.

Incorporación en procesos térmicos

Después del escurrido, el producto está listo para ser incorporado en procesos térmicos, asegurando un resultado óptimo.



FORMATOS COMERCIALES Y EMBALAJE

Diversidad de Formatos

PROTEOMEAT™ está disponible en varios formatos comerciales, lo que permite su fácil integración en diferentes aplicaciones de la industria alimentaria.

Diseño de Embalaje

El embalaje de PROTEOMEAT™ ha sido diseñado específicamente para preservar la calidad del producto, lo que asegura su frescura y estabilidad durante el almacenamiento.



CALIDAD Y CONSERVACIÓN



ESTABILIDAD Y CONSERVACIÓN ADECUADA

Fórmula de Estabilidad Prolongada

PROTEOMEAT™ ha sido diseñado para ofrecer una estabilidad prolongada, asegurando su calidad y efectividad a lo largo del tiempo.

Recomendaciones de Conservación

Seguir las recomendaciones de conservación es vital para mantener las propiedades del producto y garantizar su rendimiento óptimo.



CUMPLIMIENTO MICROBIOLÓGICO Y LIBRE DE CONTAMINANTES

Estándares Microbiológicos

El producto está diseñado para cumplir con estrictos estándares microbiológicos, lo que asegura su calidad y seguridad.

Libre de Contaminantes

Garantizar que el producto esté libre de contaminantes es esencial para proteger la salud del consumidor.

Seguridad Alimentaria

El cumplimiento de estas normas es fundamental para la seguridad alimentaria y el bienestar del consumidor.





AUSENCIA DE ALÉRGENOS Y INGREDIENTES ANIMALES

Sin alérgenos

PROTEOMEAT™ está diseñado sin alérgenos, lo que lo hace seguro y accesible para más consumidores con restricciones alimentarias.

Ingredientes sostenibles

La ausencia de ingredientes de origen animal en PROTEOMEAT™ representa una opción más sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

Aceptación en el mercado

Estas características de salud y sostenibilidad aumentan la aceptación y demanda de PROTEOMEAT™ en el mercado actual.



CONCLUSIÓN

Solución Innovadora

PROTEOMEAT™ ofrece una solución innovadora para la creación de productos cárnicos a base de plantas, revolucionando la industria alimentaria.

Versatilidad del Producto

La versatilidad de PROTEOMEAT™ permite su uso en una variedad de aplicaciones, satisfaciendo diferentes demandas del mercado.

Beneficios para Consumidores

Los múltiples beneficios de PROTEOMEAT™ lo hacen una opción atractiva tanto para fabricantes como para consumidores interesados en opciones más saludables.





INTABIOTECH SL

INSPIRED BY NATURE - DRIVEN BY SCIENCE

- **Registered Address**

Botiguers, 3, 46980, Paterna, Valencia, España

intabiotech@intabiotech.com

www.intabiotech.es (Corporate)

- **Offices and Distribution Centre**

Avenida dos Ferreiros, 143, Polígono Industrial Rio do Pozo

15578, Narón, A Coruña, España

Tel: +34 981 9450 79 · +34 698 133 183

intabiotech@intabiotech.com

www.intabiotech.com (Commercial)



INTABIOTECH

SL



info@intabiotech.com

+34 881 092 720

www.intabiotech.com

+34 613 812 425