

# Indústria cárnea

Soluções próprias e ingredientes  
para a indústria cárnea



A divisão Food da Barcelonesa conta com mais de 25 anos de experiência na distribuição e preparação de misturas à medida de aditivos e/ou ingredientes. Fornecemos à indústria cárnea uma vasta gama de matérias-primas e adaptamo-las aos seus processos de produção.

A nossa equipa técnico-comercial possui um profundo conhecimento dos ingredientes e aditivos alimentares, o que nos permite oferecer as melhores soluções para ajudar a produzir produtos cárneos mais saudáveis e de maior qualidade.

Estamos muito conscientes de que o nosso trabalho tem um impacto direto na qualidade de vida das pessoas. É por isso que, a partir da nossa fábrica alimentar, trabalhamos lado a lado consigo, compreendendo as suas necessidades e adaptando-nos sempre ao seu processo de fabrico para que o desenvolvimento dos seus produtos seja um sucesso.

## Soluções próprias

### Fibrean®

Extensa gama de fibras vegetais que conferem textura e melhoram o rendimento em carnes picadas, emulsões cárneas, injeções e produtos cárneos cozidos.

#### Vantagens e propriedades:

- Redução de gorduras e fornecimento de fibra nutricional
- Texturizantes naturais com alta capacidade de retenção de água
- Conferem viscosidade e estabilidade
- São estáveis a processos térmicos e variações de pH



#### Gama de soluções:

Fibrean	Tipo de fibra	WHC	Granulometria	Aplicações
Fibrean PS100*	Fibra de psílio 99%	1:40	<150 micrones	Produtos injetados e emulsões cárneas
Fibrean CT80	Fibra cítrica	1:20	<250 micrones	Emulsões cárneas
Fibrean CT200	Fibra cítrica	1:20	<100 micrones	Produtos injetados e emulsões cárneas
Fibrean PF100	Fibra de ervilha	1:4 -1:6	<150 micrones	Emulsões cárneas e carnes picadas
Fibrean PF40	Fibra de ervilha	1:6 -1:8	<400 micrones	Emulsões cárneas e carnes picadas
Fibrean BF30	Fibra de bambu	1:05	<32 micrones	Produtos injetados
Fibrean BF90	Fibra de bambu	1:07	<90 micrones	Emulsões cárneas e carnes picadas
Fibrean GL/VS/TX	Combinações sinérgicas, otimizadas e personalizadas entre fibras texturizantes			

\* Também disponível em versão orgânica



# Protean®

Proteínas animais com elevadas propriedades funcionais para utilização como soluções texturizantes e/ou fornecimento de proteínas.

## Vantagens e propriedades:

- Melhora a textura, firmeza e a mordida do produto final.
- Otimiza a retenção de água e a estabilidade, graças às suas excelentes propriedades emulsionantes e gelificantes
- Melhora o rendimento em produtos cárneos
- Prolonga a vida útil através da redução da atividade da água
- Aumenta o teor proteico e otimiza os custos
- Cor e sabor neutros sem interferir com os restantes ingredientes.
- Substituição total ou parcial da soja



## Gama de soluções:

Protean	Origem	Retenção de água	Propriedades	Aplicações
PP 140	Suíno	1:20-40	Colagénio de alta funcionalidade	Produtos cárneos frescos Injetados, emulsionados ou reformados.
PP 110	Suíno	1:10	Colagénio funcional de alta solubilidade	Injeção de produtos cárneos. Altamente solúvel.
PP 095	Suíno	1:20-40	Colagénio de alta funcionalidade	Produtos cárneos cozidos. Injetados, emulsionados ou reformados
PP 085	Suíno	1:15	Proteína injetável com propriedades termoestáveis e baixo colagénio	Injeção de produtos cárneos. Produtos emulsionados e reformados
PP 080	Suíno	1:10	Proteína com alta capacidade emulsionante e texturizante	Produtos emulsionados e reformados
PP 790	Suíno	1:7-1:9	Proteína emulsionante que gelifica a frio	Produtos frescos e curados
EM 150	Suíno	1:5	Proteína texturizante e retenção de água	Produtos cárneos picados e produtos curados
BP 950	Bovino	1:20	Colagénio de alta funcionalidade	Produtos cárneos picados e produtos curados. Emulsões cárneas.
HCP	Suíno / Bovino	-	Proteína hidrolisada	Contributo de proteína em qualquer derivado cárneo
TP 900	Peru	1:10-15	Proteína com alta capacidade texturizante e retenção de água	Produtos injetados e emulsões de peru
CP 850	Frango	1:10-15	Proteína com alta capacidade texturizante e retenção de água	Produtos injetados e emulsões de frango

# Carratext®

Carragenatos kappa e iota, refinados ou semi-refinados, adaptados a cada aplicação na indústria cárnea.

## Vantagens e propriedades:

- Melhora a viscosidade, firmeza e elasticidade do produto final.
- Melhora a textura, coesão, rendimento e estabilidade
- Melhora o fatiamento
- Minimiza a sinérese



## Principais produtos:

Carratext	Solubilidade a frio	Solubilidade a quente	Tipo de gel	Aspetto do gel	Sinérese
Carratext CR (Kappa refinado)	Não	Sim	Firme e quebradiço	Transparente	Sim
Carratext CS (Kappa semi-refinado)	Não	Sim	Firme e quebradiço	Turvo	Sim
Carratext RI (Iota refinado)	Baixa	Sim	Elástico e reversível	Transparente	Não
Carratext SI (Iota semi-refinado)	Baixa	Sim	Elástico e reversível	Turvo	Não
Carratext CG/LF	Combinações sinérgicas, otimizadas e personalizadas entre carragenatos kappa, iota e/ou gomas				

# Reduksalt

Redução ou substituição do sódio por sais minerais de origem natural, conservando o sabor dos alimentos. Os sais **Reduksalt** BL são misturas à base de cloreto de potássio. Estes sais oferecem uma solução de redução de sódio muito eficiente com excelentes resultados no que se refere ao sabor, textura e vida útil.

## Vantagens e propriedades:

- Mantém as propriedades organolépticas do produto final
- Substituição 1:1 do sal
- Excelentes resultados com uma redução superior a 50%

## Gama de soluções:

- **Reduksalt** 100 BL: KCl + Aroma Natural



# Distribuição de ingredientes e aditivos

## Amidos, açúcares e derivados

Código	Produto
Clean Label	Amido (fécula) de batata
Clean Label	Amido de milho (ceroso)
Clean Label	Amido de milho pré-gelatinizado
Clean Label	Amido de tapioca
E1422	Amido de milho modificado
Clean Label	Dextrina de milho
Clean Label	Dextrose de milho monoidratada
Clean Label	Xarope de glicose
Clean Label	Maltodextrina de milho
E420	Sorbitol

## Fibras e proteínas vegetais

Código	Produto
Clean Label	Fibra cítrica emulsão e injeção
Clean Label	Fibra de bambu
Clean Label	Fibra de ervilha
Clean Label	Fibra de psílio
Clean Label	Fibra de soja
Clean Label	Proteína isolada de soja emulsão e injeção
Clean Label	Proteína de ervilha
Clean Label	Texturizado de proteína de soja

## Fosfatos alimentares

Código	Produto
E339	Fosfato dissódico (DSP)
E339	Fosfato trissódico (TSP)
E452	Hexametáfosfato de sódio (SHMP)
E450	Pirofosfato ácido de sódio (SAPP)
E450	Pirofosfato tetrassódico (TSPP)
E450	Pirofosfato tetrassódico (TKPP)
E451	Tripolifosfato de potássio (KTPP)
E451	Tripolifosfato de sódio alta solubilidade (STPP-HS)

## Gelificante e espessantes

Código	Produto
E401	Alginato de sódio
E466	Carboximetilcelulose de sódio (CMC)
E472c	Ésteres cítricos (CITREM)
E410	Goma de alfarroba
E412	Goma de guar
E425	Goma de konjac
E417	Goma de tara
E415	Goma xantana
E461	Metilcelulose (MC)
E471	Monoestearato de glicerol (GMS)

## Conservantes, antioxidantes e outros aditivos

Código	Produto
E262	Acetato de sódio anidro
E300	Ácido ascórbico
E330	Ácido cítrico anidro
E330	Ácido cítrico monoidratado
E270	Ácido láctico
E200	Ácido sórbico
E900	Antiespumante
E301	Ascorbato de sódio
E211	Benzoato de sódio
E500	Bicarbonato de sódio
E332	Citrato tripotássico monoidratado
E331	Citrato trissódico di-hidratado
E508	Cloreto de potássio
E262	Diacetato de sódio
E316	Eritorbato de sódio (isoascorbato)
E392	Extratos de alecrim
E640	Glicina
E575	Glucono-delta-lactona
E621	Glutamato monossódico (MSG)
FCC	L-arginina
E326	Lactato de potássio
E325	Lactato de sódio
E224	Metabissulfito de potássio (KMB)
E223	Metabissulfito de sódio (SMB)
E252	Nitrato de potássio
E250	Nitrito de sódio
Mistura	Sais nitrados
E202	Sorbato de potássio
E221	Sulfito de sódio
E306	Tocoferóis



## Barcelonesa Food Hub

A Barcelonesa coloca à sua disposição a nossa fábrica alimentar para oferecer mais capacidade de I&D, produção e logística ao seu serviço.

O nosso Food Hub está localizado no polo industrial Sector Autopista do município de Parets del Vallès (Barcelona).

**+6 K**  
M<sup>2</sup> Central de  
produção  
Alimentar

**+6 K**  
T/ano  
Capacidade  
de produção

**+400**  
M<sup>2</sup> Laboratório,  
I+D e Showroom

**+3 K**  
Paletes  
Capacidade de  
armazenamento

### Armazenamento e distribuição

Dispomos de um espaço com 3.000 m<sup>2</sup> para a distribuição e armazenamento de aditivos e ingredientes alimentares.

### Produção

- Desenvolvimento personalizado de fórmulas próprias e de fórmulas de clientes.
- Mistura de sólidos e líquido.
- Fábrica no processo de obtenção das certificações IFS, Halal e Kosher.

### Laboratório de controlo da qualidade

Tratamos do controlo analítico e microbiológico de matérias-primas e misturas.



[barcelonesa@barcelonesa.com](mailto:barcelonesa@barcelonesa.com)

[barcelonesa.com](http://barcelonesa.com)

Os dados incluídos neste documento têm por base os nossos conhecimentos. Estas informações não implicam qualquer garantia. Cabe ao cliente a responsabilidade de garantir a adequação do conteúdo ao seu objetivo específico. Os nossos produtos são vendidos nos termos das nossas Condições Gerais de Venda.