

**INGREDIENTE PROTÉICO**  
PARA ELABORAR MORCILLA (SECADO MÉTODO SPRAY)

➤ **DESCRIPCIÓN:**

**MORCIYER®** es un ingrediente Proteico compuesto de SANGRE ENTERA DESHIDRATADA. La deshidratación se realiza por el sistema Spray ( el mismo que se utiliza para elaborar la leche en polvo).

De esta manera, se evita la desnaturalización de las proteínas de la sangre, manteniendo la característica de ser soluble hasta el 99%.

➤ **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

**ASPECTOS SENSORIALES**

ASPECTO FÍSICO	POLVO EN PARTÍCULA FINA
COLOR	BORDÓ OSCURO
OLOR	CARACTERÍSTICO
SABOR	CARACTERÍSTICO

**ESPECIFICACIÓN MICROBIOLÓGICA**

AEROBIOS MESÓFILOS TOTALES	< 1,0 10 <sup>5</sup> UFC/g
COLIFORMES TOTALES	< 10 UFC/g
ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/g
SALMONELLA SPP	AUSENCIA /25 g
HONGOS Y LEVADURAS	< 100 UFC/g

**ESPECIFICACIÓN FÍSICOQUÍMICA**

HUMEDAD	MÁX. 7 %
PROTEÍNA	MÍN. 82 %
CENIZAS TOTALES	MÁX. 8 %
SOLUBILIDAD	MÍN. 95 %
GEL	FIRME

**(A) OTROS ASPECTOS**

MATERIA GRASA	MIN. 0.8 %
DIGESTIBILIDAD	MÍN. 91 %

**(B) PERFIL MINERAL**

CALCIO	176 mg/kg
SODIO	7 %
POTASIO	0,28 %
MAGNESIO	3 mg/kg
FOSFORO (TOTAL)	0,2 %
HIERRO	2100 mg

**(C) PERFIL DE AMINOÁCIDOS**

ALANINA	6,28 %	LEUCINA	8,93 %
ARGININA	4,73 %	LISINA	7,19 %
ÁCIDO ASPÁRTICO	8,12 %	METIONINA	1,06 %
ÁCIDO GLUTÁMICO	9,21 %	PROLINA	3,80 %
CISTINA	1,46 %	SERINA	3,83 %
FENILALANINA	5,24 %	TIROSINA	2,28 %
GLICINA	3,59 %	TREONINA	4,40 %
HISTIDINA	4,46 %	TRIPTOFANO	1,83 %
ISOLEUCINA	3,59 %	VALINA	5,84 %

(A) PARÁMETROS TÍPICOS

(B) VALORES MEDIOS

(C) RESULTADOS AMINONIR- REF. TABLAS EVONIK



## BENEFICIOS:

- Utilizando **MORCIYER®**, se evita el uso de sangre líquida, que no siempre es recogida y mantenida en condiciones sanitarias adecuadas.
- Es una solución ideal para la fabricación higiénica de morcillas y morcillones, y no necesita refrigeración.
- Gelifica entre 75°C y 85°C en aproximadamente 15 minutos, generando geles estables y de excelente consistencia, permitiendo variar la característica del corte o solidéz en el embutido final al regular la cantidad de polvo introducido en la masa durante el proceso de elaboración.



## APLICACIONES: Receta Formula de Pedro

- Se hierven: la **cabeza** completa del cerdo (luego se descarna en su totalidad), la **quijada** y el **cuero** del cerdo. Se obtienen 10 Kg. de estos tres ingredientes (cada uno en la proporción deseada) y se los pica.

Se lleva esto a la máquina y se le agrega estando en marcha y espolvoreando 1 kg. de **MORCIYER®** y 6,5 a 7 litros de agua a temperatura de red en la que se disolvieron 330 grs. de sal y los condimentos (Recomendamos "Integral de morcilla": una mezcla a base de comino, clavo de olor, ají molido, pimienta blanca y negra, pimentón extra, cebollita y coriandro).

Una vez integrados los ingredientes, se prosigue con el armado de manera habitual.

Puede reforzarse la con 500 grs. de almidón de maíz cada 10 kg. de morcilla.

Si desea oscurecer la morcilla, agregar 100 grs. de hemoglobina en polvo YERHEM® por cada 1000 grs. de **MORCIYER®**.

## PRESENTACIÓN:

Bolsa 5/10/15/20/25 kg.

**VIDA ÚTIL:** 24 (veinticuatro) meses a partir de la fecha de elaboración.

 **ASSAL** PRODUCTO REGISTRADO

 NO CONTIENE alimentos genéticamente modificados (GMO).

 Producto aprobado en Argentina por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.



2300mm



 **Administración Esperanza:**

Zeballos 714 (3080)  
Esperanza, Santa Fe, Argentina  
Tel/Fax: 54 (0)3496 425474 / 475 / 476

 **Planta Industrial Esperanza:**

1 de Mayo 3300 (3080)  
Esperanza, Santa Fe, Argentina  
Tel/Fax: 54 (0)3496 424450 / 426606

 **Planta Industrial Capitán Bermúdez:**

3 de Febrero 2606 (2154)  
Capitán Bermúdez, Santa Fe, Argentina  
Tel/Fax: 54 (0)341 4781474 / 1475

