

TEQUISA

- ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS
- TECNOLOGÍA ALIMENTARIA Y ASESORAMIENTO DE PROCESOS
- ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD

- FOOD ADDITIVES AND TECHNOLOGICAL COADYUVANTS
- FOOD TECHNOLOGY AND PROCESS ASESMENT
- ANALYSIS AND QUALITY CONTROL



TEQUISA

NUESTRAS MARCAS® OUR TRADEMARKS®

PRINCIPALES GAMAS / MAIN RANGES

TQI ANPEX (series)
TQI ANPEX GLASS (series)
TQI ANPEIX (series)
TQI BLANTEX (series)
MELACIDE (series)
TQI PLUSSAL (series)

OTRAS GAMAS / OTHERS RANGES

TQI AGL (series)
TQI ANPEL (series)
TQI C (series)
TQI NEUPEL (series)
TQI PROJAM (series)
TQI SAL CEF (series)
TQI VF (series)

**UN CENTRO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO,
PRODUCCIÓN Y ASESORAMIENTO TECNOLÓGICO**

**A CENTRE OF RESEARCH, DEVELOPMENT,
PRODUCTION AND TECHNOLOGICAL ASESMENT**



NUESTRA EMPRESA

TÉCNICAS QUÍMICAS INDUSTRIALES, S.A. (TEQUISA) mantiene desde 1983 una constante y activa evolución en la investigación, desarrollo, fabricación y comercialización de aditivos y coadyuvantes tecnológicos alimentarios. Facilitamos asesoramiento técnico y diseño de procesos para la elaboración de alimentos, en especial de la pesca extractiva y de la acuicultura, y también para otros sectores alimentarios (cárnicos, frutas, vegetales, cocinados, precocinados, conservas, semiconservas, etc.) en sus diversas elaboraciones y presentaciones.

Nuestra empresa suministra al mercado mundial y a través de una extensa red de Agentes una gama de más de 100 productos fabricados bajo estrictas normas de calidad y control. De toda la tecnología investigada y desarrollada, destacamos la relacionada con los sectores de la pesca extractiva y la acuicultura, con aditivos para el tratamiento de crustáceos, pescados, cefalópodos y moluscos, en sus diferentes presentaciones y elaboraciones (frescos, congelados, ultracongelados, semiconservas, conservas, ahumados, salazones, deshidratados, pastas, cocinados, precocinados, etc.) con procesos selectivos según especies, y para uso en buque de pesca, granja acuícola o factoría de procesamiento.

TEQUISA dispone de una moderna factoría de producción, verificando controles "CHECK-POINT", tanto de materia prima como de producto terminado. Cuenta con unos laboratorios amplios y operativos seccionados en: I+D+i, control de materia prima, envases y embalajes, control de producto terminado, y ensayos reales. Esto permite atender las demandas del mercado, incluso en temas puntuales o estudios individualizados.

TEQUISA cuenta con un equipo humano con gran experiencia y ética profesional, dispuesto a asesorarle en todo momento y proporcionarle la información y documentación técnica de acuerdo con sus necesidades tecnológicas.

Nuestro lema es **Innovación, Calidad y Seriedad Tecnológica**. Todas las materias que componen nuestras fórmulas están autorizadas por las Directivas y Regulaciones de la UE, FDA-USA, y también se ajustan a las recomendaciones de la FAO-OMS.

Consúltenos sus necesidades tecnológicas, será un placer atenderles.

OUR COMPANY

TECNICAS QUIMICAS INDUSTRIALES, S.A. (TEQUISA) maintains since 1983 a constant and active evolution in the research, development, manufacturing and commercialization of additives and food processing aids. We provide technical advice and process design for food processing, especially for extractive fishing and aquaculture, and also for other food sectors (meat, fruits, vegetables, cooked and precooked dishes, preserves, semi-preserves, etc.) in their various elaborations and presentations.

Our company supplies to the world market and through an extensive network of Agents a range of more than 100 products manufactured under strict quality and control standards. Among all the technology researched and developed, we highlight the one related to the extractive fishing and aquaculture sectors, with additives for the treatment of crustaceans, fish, cephalopods and molluscs, in their different presentations and elaborations (fresh, frozen, deep-frozen, semi-preserved, preserves, smoked, salted and dehydrated products, pasta, cooked, precooked, etc.) with selective processes according to species, and for use in fishing vessel, aquaculture farm or processing factory.

TEQUISA has a modern production factory, verifying "CHECK-POINT" controls, both for raw material and finished product. Its large and operational laboratories are sectioned into: R+D+i, raw material control, packing and packaging, control of the finished product, and real tests. This allows us to meet the market demands, even in specific issues or individualized studies.

TEQUISA has a human team with great experience and professional ethics, ready to assess you at all times and provide you with the information and technical documentation according to your technological needs.

Our motto is **Innovation, Quality and Technological Seriousness**. All the materials that make up our formulas are authorised by the EU Directives and Regulations, FDA-USA, and also comply with the recommendations of the FAO-WHO.

Consult us your technological needs, it will be a pleasure to serve you.





PARA PESCADOS ENTEROS CON FUERTE PIGMENTACIÓN (ROJOS, AZULES, ETC.), DE TEXTURA CONSISTENTE, GRASOS O NO GRASOS, ENTEROS O TROCEADOS. TRATAMIENTOS PARA FILETES DE PESCADO, CRUSTÁCEOS PELADOS Y PROTEÍNAS DE CRUSTÁCEOS EN GENERAL. LÍNEA DE ANTIESPUMANTES ALIMENTARIOS.

FOR WHOLE FISH WITH STRONG PIGMENTATION (RED, BLUE, ETC.), WITH A CONSISTENT TEXTURE, FATTY OR NON-FATTY, WHOLE OR SLICED. TREATMENTS FOR FISH FILLETS, PEELED CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN PROTEINS IN GENERAL. LINE OF FOOD ANTIFOAMING AGENTS.



ESPECIES / SPECIES: CABRA DE ALTURA / ATLANTIC REDFISH (*Sebastes marinus*) · ALFONSINO / ALFONSINO (*Beryx decadactylus*) · PARGO / Common Sea Bream (*Sparus pagrus*) · BOQUERÓN / EUROPEAN ANCHOVY (*Engraulis encrasicolus*) · SARDINA / EUROPEAN PILCHARD (*Sardina pilchardus*) · CABALLA / MACKEREL (*Scomber scombrus*) · BACALAO / ATLANTIC COD (*Gadus morhua*) · PEZ GATO / SUTCHI CATFISH (*Pangasius spp.*) · PALO / BLUE LING (*Molva dypterygia*) · MERLUZA / HAKE (*Merluccius spp.*) · GALLO / FLUKE (*Lepidorhombus whiffiagonis*) · BERTORELLA / FORKBEARD (*Phycis phycis*) · GAMBAS / ROSE SHRIMP (*Parapenaeus longirostris*) · LANGOSTINO / ARGENTINE RED SHRIMP (*Pleoticus muelleri*) · LANGOSTA / COMMON SPINY LOBSTER (*Palinurus elephas*), etc.

TQI ANPEX es una gama de aditivos alimentarios de aspecto polvo o líquido, totalmente solubles en agua. Productos con o sin fosfatos.

Su función tecnológica es estabilizar la textura y el color del tejido muscular y adiposo del pescado, entero o troceado (rodaja, filete, porciones, mariposa, etc.), en especial en aquellas especies de texturas consistentes, estabilizando su color y aportando una acción antioxidante, evitando procesos enzimáticos y oxidativos de la grasa del pescado. Retienen los líquidos intersticiales, manteniendo el sabor natural de la especie. Se emplean disueltos en agua dulce o salada.

Dentro de esta gama existen productos selectivos para el tratamiento de especies de pescado con colores intensos, con el fin de evitar la pérdida de color de la piel o del tejido muscular, permitiendo mantener su calidad comercial, aun después de largos periodos de congelación, o en refrigeración. Incluyen además productos de carácter conservante-antioxidante-estabilizante para el tratamiento de pescados en salazón seca o húmeda, especialmente para el procesamiento de pescados azules o blancos, con el fin de mantener el color y el olor característico del musculo y la grasa (bacalao, salmón, atún, sardina, caballa, pez gato, tilapia, etc.) para su posterior venta en refrigeración, congelación, ultra-congelación, conservas, semiconservas, deshidratados, secados, ahumados, etc.

Productos para el tratamiento de especies de crustáceos pelados, colas de crustáceos sin cabeza, y proteínas de crustáceos en general. Línea de antiespumantes alimentarios para baños de tratamiento.

Debido a la variedad, efectos tecnológicos y especies de pescado o crustáceos a tratar, aconsejamos consultar con nuestro Departamento de Asistencia Tecnológica, a fin de recomendarles los procesos más adecuados.

Se presentan en envases de: saco plástico de 20 kgs., cubo plástico con cierre hermético de 20 kgs. o garrafa plástica de 25 kgs.

TQI ANPEX is a range of food additives in powder or liquid form, totally soluble in water. Products with or without phosphates.

Its technological function is stabilising the texture and colour of the muscle and fat tissue of the fish, either whole or in pieces (slices, fillets, portions, butterflyed, etc.), especially in those species of consistent texture, stabilising its colour and adding an antioxidant action, avoiding enzymatic and oxidising processes of the fish fat. They retain interstitial liquids, maintain the natural colour of the species. They are used dissolved in fresh or salty water.

Within this range, there are selective products for the treatment of fish species with vivid colours in order to avoid the loss of colour in the skin or the muscle tissue, enabling to maintain its commercial quality, even after long periods frozen, or refrigerated. It also includes products with a preservative-antioxidant-stabilising character for the treatment of fish in dry or wet salting, especially for processing fatty or white fish, in order to maintain the characteristic colour and smell of the muscle and the fat (cod, salmon, tuna, sardine, mackerel, cat fish, tilapia, etc.) to be later sold refrigerated, frozen, deep-frozen, preserves, semi-preserves, dehydrated, dry, smoked products, etc.

Products for the treatment of species of peeled crustaceans, head-off crustacean's tails, and crustacean's protein in general. Line of food antifoaming agents for treatment baths.

Due to the variety, technological effects and fish or crustacean's species to be treated, we recommend consulting our Technological Assistance Department, in order to recommend you the most suitable processes.

They are available in packages of: 20 kg. plastic bag, 20 kg. plastic drum with hermetic closure or 25 kg. plastic carafe.

TQI ANPEX
(Series)



PARA EL GLASEO Y PROTECCIÓN DE ALIMENTOS EN GENERAL. ESPECIES DE PESCADO, CEFALÓPODOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS. VEGETALES, PRODUCTOS CÁRNICOS, ETC.

FOR THE GLAZING AND PROTECTION OF FOOD IN GENERAL. FISH, CEPHALOPODS, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS SPECIES. VEGETABLE, MEAT PRODUCTS, ETC.



ESPECIES

CEFALÓPODOS

(Enteros con o sin piel, tubo, anilla, etc.)

CRUSTÁCEOS

(Enteros o pelados)

MOLUSCOS BIVALVOS

(Vianda)

PESCADOS

(Enteros, filetes, rodajas, con o sin piel)

VERDURAS

(Congeladas)

CARNES

(Congeladas)

SPECIES

CEPHALOPODS

(Whole skin on or skin off, tube, ring, etc.)

CRUSTACEAN

(Whole or peeled)

BIVALVE MOLLUSCS

(Meat)

FISH

(Whole, fillets, slices, skin on or skin off)

VEGETABLES

(Frozen)

MEAT

(Frozen)

TQI ANPEX GLASS es una gama de aditivos alimentarios de apariencia polvo fino de color blanco, o bien líquidos, para el glaseo y protección de alimentos congelados. Totalmente solubles en agua dulce o salada. Productos sin fosfatos.

Su función tecnológica es formar una película uniforme y elástica sobre la superficie de aquellos alimentos congelados (productos de la pesca, vegetales, cárnicos, precocinados, etc.), con el fin de evitar su deshidratación y oxidación durante la permanencia en congelación. Mejoran notablemente el aspecto del producto congelado en comparación con el glaseo utilizando solo agua. Producen desde un glaseado opaco hasta muy brillante-transparente. Reducen la actividad del agua, evitando un mayor desarrollo enzimático o bacteriano. Existen versiones especiales para emplear con agua de media a elevada dureza, acondicionando las sales cálcicas y magnésicas para evitar opacidad en la película de glaseo. Formación de baños con alto rendimiento de uso.

Para definir el **TQI ANPEX GLASS** más adecuado según el alimento congelado a glasear, recomendamos consultar con nuestro Departamento de Asistencia Tecnológica.

Se presentan en envases de: saco plástico de 20 kgs., cubo plástico con cierre hermético de 20 kgs. o garrafa plástica de 25 kgs.

TQI ANPEX GLASS is a range of food additives with a fine and white powdered appearance, or else liquids for the glazing and protection of frozen products. Totally soluble in fresh or salty water. Phosphate-free products.

Its technological function is forming a uniform and elastic film on the surface of frozen food (fishing products, vegetables, meat products, pre-cooked, etc.), in order to avoid its dehydration and oxidising while they are kept frozen. They visibly improve the appearance of the frozen product compared to glazing just with water. They reduce the water activity, avoiding a higher enzymatic or bacterial development. There are special versions to use with water of medium or high hardness, conditioning the calcium and magnesium salts to avoid opacity in the glazing layer. Formation of baths with a high performance of use.

To define the most suitable **TQI ANPEX GLASS** depending on the frozen food to be frozen, we recommend consulting our Technological Assistance Department.

They are available in packages of: 20 kg. plastic bag, 20 kg. plastic drum with hermetic closure or 25 kg. plastic carafe.

TQI ANPEX GLASS

(Series)



PARA PESCADOS FILETEADOS DE TEXTURA BLANDA, GRASOS O NO GRASOS, TROCEADOS, CON O SIN PIEL.

FOR FILLETED FISH WITH SOFT TEXTURE, FATTY OR NON-FATTY, IN PIECES, SKIN-ON OR SKIN-OFF.



ESPECIES / SPECIES: FLETAN / GREENLAND HALIBUT (*Reinhardtius hippoglossoides*) · PLATIJA / AMERICAN PLAICE (*Hippoglossoides platessoides*) · SOLLA / EUROPEAN FLOUNDER (*Platichthys flesus*) · COREANO / WITCH FLOUNDER (*Glyptocephalus cynoglossus*) · MENDO LIMÓN / WINTER FLOUNDER (*Pleuronectes americanus*) · GRANADERO / ROUNDNOSE GRENADIER (*Coryphaenoides rupprestris*) · MERLUZA AUSTRAL / SOUTHERN HAKE (*Merluccius australis*) · MERLUZA DEL CABO / CAPE HAKE (*Merluccius capensis*) · MERLUZA NEGRA / PATAGONIAN TOOTHFISH (*Dissostichus eleginoides*) · MERLUZA DE N. ZELANDA / BLUE GRENADIER (*Macruronus novaezealandiae*) · ROSADA / PINK CUSK-EEL (*Genypterus blacodes*) · ABADEJO / POLLACK (POLLACHIUS POLLACHIUS) · CARBONERO / POLLOCK (*Pollachius virens*) · MARUJITO / ROCKCOD (*Patagonotothen ramsayi*) · LUBINA / EUROPEAN SEABASS (*Dicentrarchus labrax*), etc.

TQI ANPEIX es una gama de aditivos alimentarios de apariencia polvo fino, de color blanco o blanco crema. Totalmente solubles en agua. Productos con o sin fosfatos.

Su función tecnológica es evitar procesos oxidativos y enzimáticos, estabilizando además la textura del tejido muscular y adiposo. Su potente acción antioxidante impide la oxidación de los lípidos, evitando fenómenos de amarilleamiento y rancidez de la grasa del pescado, que le resta importante valor comercial. Estabiliza el color del tejido muscular del pescado, incluso en aquellos casos en que las tonalidades del tejido sean varias, no interfiriendo en el color de la proteína sino preservando las tonalidad naturales del propio pescado. Retienen los líquidos intersticiales, manteniendo el sabor natural de la especie, y en caso de fuertes sabores, modificarlos a más suaves, con el fin de dar viabilidad a su comercialización. Se emplean tanto para el pescado abierto en mariposa como troceado, fileteado, rodaja, etc., con o sin piel. Adecuados para pastas de pescado, y para especies de alto contenido graso y textura blanda, pescados planos o magros.

La gama posee distintas versiones para el tratamiento y estabilización del pescado en su procesamiento, congelación o cocción. Adecuados para aguas de media a elevada dureza. Se emplean disueltos en agua dulce o salada.

Debido a la variedad, efectos tecnológicos y especies de pescados a tratar, aconsejamos consultar con nuestro Departamento de Asistencia Tecnológica, a fin de recomendarles los procesos más adecuados.

Se presentan en envases de: saco plástico de 20 kgs., o cubo plástico con cierre hermético de 20 kgs.

TQI ANPEIX is a range of food additives with a fine and white or creamy white powdered appearance. Totally soluble in water. Products with or without phosphates.

Its technological function is avoiding oxidising and enzymatic processes, stabilising also the texture of the muscle and fatty tissue. Its powerful antioxidant action prevents the oxidation of lipids, avoiding yellowing and rancidity phenomena of fish fat, which reduce important commercial value. It stabilises the colour of the muscle tissue of the fish, even in those cases where the tissue tonalities vary, not interfering in the colour of the protein but preserving the natural tonality of the fish itself. They retain interstitial liquids, maintaining the natural taste of the species, and in case of strong flavours, they make them softer, in order to give viability to their commercialization. They are used for butterflyed fish, fish pieces, filleted or sliced fish, etc., with or without skin. They are suitable for fish paste, and for very fatty and soft textured species, flat or lean fish.

The range includes different versions for the treatment and stabilisation of fish in its processing, freezing or cooking processes. They are suitable for waters of medium to high hardness. They are used dissolved in fresh or salty water.

Due to the variety, technological effects and fish species to be treated, we recommend consulting our Technological Assistance Department, in order to recommend you the most suitable processes.

They are available in packages of: 20 kg. plastic bag or 20 kg. plastic drum with hermetic closure.

TQI ANPEIX
(Series)

MÁS DE 1.000 EMPRESAS EN EL MUNDO SE BENEFICIAN DE LA TECNOLOGÍA DE TEQUISA



Más de 1.000 empresas en el mundo se benefician de la tecnología de **TEQUISA** que, bajo el distintivo **TQI**, ofrece una calidad y rentabilidad, con un sólido reconocimiento de su tecnología en aquellos países de importante cultura en la pesca y la acuicultura, disponiendo de una activa organización técnico-comercial tanto en el mercado español como en el extranjero.

MORE THAN 1,000 COMPANIES IN THE WORLD BENEFIT FROM TEQUISA'S TECHNOLOGY



More than 1,000 companies in the world benefit from **TEQUISA**'s technology that, under the **TQI** logo, offers quality and profitability, with a solid recognition of its technology in those countries with an important culture in fisheries and aquaculture, having an active technical-comercial organization both in the spanish market and abroad.



PARA CEFALÓPODOS ENTEROS O TROCEADOS
(ANILLAS, PORCIONES, ETC.), CON O SIN PIEL.
MOLUSCOS BIVALVOS SIN CONCHA.

FOR CEPHALOPODS WHOLE OR IN PIECES
(RINGS, PORTIONS, ETC.), WITH OR WITHOUT
SKIN. SHELL-OFF BIVALVE MOLLUSCS.



ESPECIES / SPECIES: POTÓN PERUANO / JUMBO FLYING SQUID (*Dosidicus gigas*) · POTA Y CALAMAR / SQUIDS (*Illex spp.*, *Todarodes spp.*, *Nototodares spp.*, *Ommastrephes spp.*, *Loligo spp.*, etc.) · PULPO / OCTOPUS (*Octopus spp.*) · CHOCO / CUTTLEFISH (*Sepia spp.*), etc.

TQI BLANTEX es una gama de aditivos alimentarios de apariencia polvo o líquido. Totalmente solubles en agua. Productos con o sin fosfatos.

Esta gama de productos está especialmente recomendada para el tratamiento de texturización (ablandamiento) y estabilización del color de especies de cefalópodos y moluscos, con o sin piel, con o sin concha, en ciclos continuos o discontinuos de elaboración, y para su venta en fresco o congelación en crudo, o bien en preparación cocinado, precocinados congelados (rebozados, empanados, porciones paella, etc.), conservas y semiconservas, productos deshidratados, secos, etc. También se emplean en baños de cocción, a fin de mejorar la textura del tejido muscular y reducir los tiempos de cocción, disminuyendo notablemente la pérdida de rendimiento en peso (pulpo, calamar, calamar gigante, pota, sepia, etc.).

No modifican las características químicas de la especie, ni alteran su sabor y olor característicos, que incluso se mejoran según la especie a tratar.

Se emplean disueltos en agua dulce o salada, pudiendo existir combinaciones entre los aditivos **TQI BLANTEX** en polvo y líquido, a fin de obtener resultados más óptimos y complementarios. Existen versiones adaptadas para trabajar con aguas de media o elevada dureza.

Debido a la variedad de combinaciones y efectos tecnológicos que se pueden conseguir, de acuerdo con los ciclos de procesamiento en planta y especies a procesar, aconsejamos consultar con nuestro Departamento de Asistencia Tecnológica a fin de recomendarles el producto y proceso más adecuados.

Se presentan en envases de: saco plástico de 20 kgs., garrafa plástica de 25 kgs. o contenedor plástico de 1.000 kgs.

TQI BLANTEX is a range of food additives with a powdered or liquid appearance. Totally soluble in water. Products with or without phosphates.

This range of products is especially recommended for the texturing treatment (softening) and colour stabilization of cephalopods and molluscs species, with or without skin, with or without shell, in continuous or discontinuous processing cycles, and for sale fresh or frozen raw, or else as a cooked preparation, pre-cooked frozen (battered, breaded, paella portions, etc.), preserves and semi-preserved, dehydrated, dried products, etc. They are also used in cooking baths, in order to improve the texture of the muscle tissue and reduce cooking times, significantly reducing the loss of weight performance (octopus, common squid, giant squid, arrow squid, cuttlefish, etc.).

They do not modify the chemical characteristics of the species, nor alter their characteristic taste and smell, which are even improved according to the species to be treated.

They are used dissolved in fresh or salty water, and there may be combinations between **TQI BLANTEX** in powder or liquid form, in order to obtain optimal and complementary results. There are versions adapted to work with waters of medium or high hardness.

Due to the variety of combinations and high technological effects that can be obtained according to the processing cycles in the plant and species to be processed, we recommend consulting our Technological Assistance Department, in order to recommend you the most suitable processes.

They are available in packages of: 20 kg. plastic bag, 25 kg. plastic carafe or 1.000 kg. plastic container.

TQI BLANTEX
(Series)



PARA CRUSTÁCEOS ENTEROS Y MOLUSCOS,
CEFALÓPODOS O BIVALVOS.

FOR WHOLE CRUSTACEANS AND
CEPHALOPODS OR BIVALVE MOLLUSCS.



ESPECIES / SPECIES: CAMARÓN / SHRIMP (*Palaemon serratus*) · CARABINERO / SCARLET SHRIMP (*Plesiopenaeus edwardsianus*) · CIGALA / NORWAY LOBSTER (*Nephrops norvegicus*) · GAMBA BLANCA / ROSE SHRIMP (*Parapenaeus longirostris*) · GAMBA ROJA / RED SHRIMP (*Aristeus antennatus*) · LANGOSTINO / ARGENTINE RED SHRIMP (*Pleoticus muelleri*) · LANGOSTA / COMMON SPINY LOBSTER (*Palinurus elephas*) · LUBRIGANTE / EUROPEAN LOBSTER (*Homarus gammarus*) · BUEY / OX CRAB (*Cancer pagurus*) · CENTOLLA / SPIDER CRAB (*Maja squinado*) · NÉCORA / VELVET CRAB (*Necora puber*) · ZAMBURIÑA / COMMON SCALLOP (*Chlamys varia*) · VIEIRA / KING SCALLOP (*Pecten maximus*) · POTA Y CALAMAR / SQUIDS (*Illex spp.*, *Todarodes spp.*, *Nototodares spp.*, *Ommastrephes spp.*, *Loligo spp.*, etc.) · PULPO / OCTOPUS (*Octopus spp.*) · CHOCO / CUTTLEFISH (*Sepia spp.*), etc.

MELACIDE es una gama de aditivos alimentarios de apariencia polvo, de color blanco o blanco crema y con una granulometría estudiada. Según aditivo, se emplean tanto por espolvoreo directamente sobre el crustáceo o por inmersión disueltos en agua (de mar o dulce), y con total solubilidad en el agua. Productos con bajo contenido de sulfito o sin sulfito, y con o sin fosfato.

Aditivos específicos para el tratamiento antimelanósico de crustáceos y cefalópodos, frescos o para congelación. Para uso en buque de pesca, granja acuícola o factoría. Los bajos contenidos en SO₂ permiten su utilización sin ningún problema de residuales.

Su función tecnológica es estabilizar los caracteres organolépticos de los productos de la pesca debido a su acción antioxidante-estabilizante del color y antimelanósica. Especialmente recomendados para el tratamiento de crustáceos (gamba, langostino, langosta, cigala, nécora, centolla, buey de mar, etc.).

Algunos contienen pequeñas fracciones de sulfito en su composición, complementados con otras materias que potencian la acción antioxidante-estabilizante, la cual confiere la principal acción antimelanósica por la desactivación del proceso enzimático a través del cual se produce el ennegrecimiento o melanosis. Incorporan además fijadores del color, estabilizantes de la textura e hidratantes que permiten retener los líquidos intersticiales, proporcionando además un alto brillo del tejido quitinoso. Mantienen los colores naturales de la especie, sin decoloración de antenas, apéndices, telson, cefalotórax y abdomen, ojos, etc. Preservan las características organolépticas del crustáceo igual que la especie recién capturada, aun después de largos periodos de congelación, en condiciones normales de protección en cuanto al envasado y temperatura de almacenamiento.

Debido a la variedad, efectos tecnológicos y especies de crustáceos y moluscos a tratar, aconsejamos consultar con nuestro Departamento de Asistencia Tecnológica a fin de recomendarles los procesos más adecuados.

Se presentan en envases de: saco plástico de 20 kgs., o cubo plástico con cierre hermético de 20 kgs.

MELACIDE is a range of food additives with a powdered appearance, white or creamy white and with a studied granulometry. Depending on the additive, they are used both by powdering them directly on the crustacean or by immersion dissolved in water (sea or fresh), and with total solubility in the water. Products with a low sulphite content or sulphite free, and with or without phosphate.

Specific additives for the antimelanotic treatment of crustaceans and cephalopods. Fresh or to be frozen. For use in fishing boat, fish farm or factory. The low SO₂ contents enable its use without any residual problem.

Its technological function is stabilising the organoleptic characters of the fishing product due to its antioxidant-colour stabilising and antimelanotic action. They are especially recommended for the treatment of crustaceans (shrimp, prawn, lobster, Norway lobster, velvet crab, spider crab, edible crab, etc.).

Some contain small sulphite fractions in their composition, supplemented with other materials that enhance the antioxidant-stabilizing action, which confers the main antimelanotic action by the deactivation of the enzymatic process through which blackening or melanosis occurs. They also incorporate colour fixers, texture stabilizers and moisturizers that allow to retain the interstitial liquids, also providing a high shine of the chitinous tissue. They maintain the natural colours of the species, without discolouration of antennas, appendages, telson, cephalothorax and abdomen, eyes, etc. They preserve the organoleptic characteristics of the crustacean as well as the freshly caught species, even after long periods of freezing, under normal conditions of protection in terms of packaging and storage temperature.

Due to the variety, technological effects and crustacean and mollusc species to be treated, we recommend consulting our Technological Assistance Department, in order to recommend you the most suitable processes.

They are available in packages of: 20 kg. plastic bag or 20 kg. plastic drum with hermetic closure.

MELACIDE
(Series)



SALES MARINAS REDUCIDAS EN SODIO
(REDUCCIÓN DE 20 % A 40 % MENOS DE
SODIO).

SODIUM-REDUCED SEA SALTS (20 % TO 40 %
SODIUM REDUCTION).



PLUSSAL es una gama de sales marinas refinadas reducidas en sodio (20 a 40 % menos) para su empleo en los alimentos en sustitución de la sal (marina o sal gema). Se formulan hasta con un 60 % de Cloruro de sodio y complementadas hasta el 100 % con otros cloruros (potásico, magnésico y cálcico). Tienen unas propiedades tecnológicas y funcionales mejores o similares a la sal común y otros tipos de sales alimentarias, para sazonar o aderezar alimentos, incluso como conservantes, o en salmueras de congelación, snacks salados, quesos, platos preparados, panaderías y pastelerías, productos cárnicos y embutidos, etc. en la industria alimentaria en general.

PLUSSAL es un balance equilibrado de los cuatro cloruros más comunes que contienen los minerales, indispensables para el cuerpo humano (sodio, potasio, magnesio y calcio). Entre sus efectos beneficiosos, queremos resaltar que permiten el balance sodio/potasio, que es el regulador de la hipertensión arterial y ayuda a evitar los problemas cardiovasculares.

Poseen las mismas propiedades que la sal común, pero aportan más ventajas: más suaves en boca, realzan el sabor de los alimentos, mayor solubilidad en agua, mejor comportamiento en salmueras de congelación, y una mayor humectación sobre los alimentos, aunque lo más significativo e importante es la reducción de sodio, cumpliendo así con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS), de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), y de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

TEQUISA cumple con el principal objetivo, muy importante para la salud humana, de reducir el consumo diario de sodio, que proviene en su mayor parte de la sal que se emplea en los alimentos en general.

Debido a la variedad de productos, aconsejamos consultar con nuestro Departamento de Asistencia Tecnológica a fin de recomendarles la sal más adecuada.

Se presentan en envases de: saco plástico de 20 kgs., cubo plástico con cierre hermético de 20 kgs. o sacos grandes de 1.000 kgs.

PLUSSAL is a range of sodium-reduced refined sea salts (20 to 40 % less) to be used on food as a substitute of salt (marine or rock salt). They are formulated with up to 60 % of Sodium chloride and complemented up to 100 % with other chlorides (potassium, magnesium and calcium). They have technological and functional properties better or similar to common salt and other types of food salts, for seasoning foods, even as preservatives, or in freezing brines, salty snacks, cheese, prepared dishes, bakery and confectionery, meat products and sausages, etc., in the general food industry.

PLUSSAL is a balance of the four most common chlorides that contain minerals, essential for the human body (sodium, potassium, magnesium and calcium). Among its beneficial effects, we want to emphasize that they allow the sodium / potassium balance, which is the regulator of arterial hypertension and helps avoid cardiovascular problems.

They have the same properties as common salt, but they provide more advantages: they are softer in the mouth, enhance the taste of foods, greater water solubility, better behaviour in freezing brines, and greater moisture on food, although the most significant and important effect is the reduction of sodium, thus complying with the recommendations of the World Health Organization (WHO), the European Food Safety Agency (EFSA), and the Spanish Agency for Consumption, Food Safety and Nutrition (AECOSAN).

TEQUISA meets the main objective, very important for human health, of reducing the daily consumption of sodium, which comes mostly from the salt that is used in food in general.

Due to the variety of products, we recommend consulting our Technological Assistance Department in order to recommend you the most suitable salt.

They are available in packages of: 20 kg. plastic bag, 20 kg. plastic drum with hermetic closure or big-bags of 1.000 kgs.

TQI PLUSSAL
(Series)

OTRAS GAMAS DE PRODUCTO

TQI AGL

Gama de aditivos aglutinantes, ligantes, espesantes, encolantes, impulsores y complementos para harinas de empanado y rebozados. Tecnología para pastas de pescados, cefalópodos o crustáceos, cocinados y precocinados.

TQI ANPEL

Gama de aditivos para el pelado químico de pescados, en especial túnidos, caballa, etc.

TQI C

Gama de aditivos antioxidantes-conservantes, antimicrobianos y antienzimáticos para alimentos frescos, para congelación, conservas y semiconservas, cocinados y precocinados, deshidratados, desecados, ahumados, salsas, condimentos, masas y líquidos de cobertura de semiconservas.

TQI NEUPEL

Gama de aditivos neutralizantes para el pelado químico de pescados, en especial túnidos, caballa, etc.

TQI PROJAM

Producto para la protección bactericida y acaricida de jamones y paletas de cerdo durante el proceso de curación.

TQI SALCEF

Gamas de colorantes específicos, naturales y artificiales, potenciadores del sabor, edulcorantes, complementos para salsas y condimentos para conservas y semiconservas, ahumados, deshidratados, secados, cocinados, precocinados otros productos.

TQI VF

Gama de aditivos específicos para el tratamiento tecnológico conservante, antioxidante y estabilizante del color y textura de productos hortofrutícolas (frescos, congelados, conservas y semiconservas, deshidratados, secos, etc.).

OTHER RANGE OF PRODUCTS

TQI AGL

Range of binder additives, thickeners, gluing agents, impellers and complements for breaded and battered flours. Technology for fish, cephalopods or crustacean's paste, cooked and precooked products.

TQI ANPEL

Range of additives for the chemical peeling of fish, especially tuna, mackerel, etc.

TQI C

Range of antioxidant-preservative, antimicrobial and anti-enzymatic additives for fresh foods, for freezing, preserves and semi-preserves, cooked and precooked, dehydrated, dried, smoked, sauces, condiments, masses and semi-preserved liquid medium.

TQI NEUPEL

Range of neutralizing additives for the chemical peeling of fish, especially tuna, mackerel, etc.

TQI PROJAM

Product for bactericidal and acaricidal protection of pork hams and shoulders during the curing process.

TQI SALCEF

Ranges of specific colouring agents, natural and artificial, flavour enhancers, sweeteners, supplements for sauces and condiments for preserves and semi-preserves, smoked, dehydrated, dried, cooked, precooked and other products.

TQI VF

Specific additive range for the technological preservative, antioxidant and stabilizing treatment of the colour and texture of horticultural products (fresh, frozen, preserved and semi-preserved, dehydrated, dried, etc.).

NUESTROS ENVASES

OUR PACKAGING



TEQUISA

LA ALTA TECNOLOGÍA SALUDABLE QUE PROPORCIONA UN MAYOR VALOR ECONOMICO Y DE CALIDAD A LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA Y SUS DERIVADOS, APARTE DE OTRAS TECNOLOGIAS ESPECIALES PARA OTROS SECTORES ALIMENTARIOS.

HIGH AND HEALTHY TECHNOLOGY THAT PROVIDES A GREATER ECONOMIC AND QUALITY VALUE TO FISHING AND AQUACULTURE PRODUCTS AND THEIR DERIVATIVES, APART FROM OTHER SPECIAL TECHNOLOGIES FOR OTHER FOOD SECTORS.

Técnicas Químicas Industriales S.A. (TEQUISA)

SEDE CENTRAL / HEADQUARTERS

Avda. del Rebullón - Polígono Industrial
36416 Puxeiros · MOS (Pontevedra)
ESPAÑA / SPAIN

T. +34 986 288 323

F. +34 986 288 325

tqi@tequisa.com

www.tequisa.com

