| **Título componente** | **Tarjetas** | |
| --- | --- | --- |
| **Título** | **Extendedores** | |
| **Texto descriptivo** | Los extendedores son sustancias utilizadas en la producción cárnica para mejorar la estabilidad y aumentar el rendimiento. Los tipos de extendedores son: | |
| Leche en polvo | Mejora la textura y el sabor. | <https://www.freepik.es/icono/yogur_6091592#fromView=search&page=1&position=0&uuid=ff9c397d-ffe8-482d-b6c7-16735acc53af> |
| Harina de cereales | Facilita la cocción y el porcionado. (Maíz, arroz, trigo, papa, yuca) | <https://www.freepik.es/icono/harina_1182154#fromView=search&page=1&position=3&uuid=d78f0bea-0634-42e2-89e5-8fd2a29345b8> |
| Proteína vegetal | Sustituye parcialmente las proteínas cárnicas. (Soya texturizada) | <https://www.freepik.es/icono/soja_8945302#fromView=search&page=1&position=3&uuid=ddc4994b-7860-45bc-b28a-b312c583c3a1> |
| Proteínas de origen animal | Mejoran la retención de agua y la textura del producto. (Plasma sanguíneo, caseinato de sodio, clara de huevo) | <https://www.freepik.es/icono/huevos_2503808#fromView=search&page=1&position=1&uuid=41a597ab-6ef2-497a-a783-4cb1dbb972c3> |