



MONOGLICÉRIDO DESTILADO

FUNCIONALIDAD

Emulsificante, estabilizante, espesante, acondicionador de masa, gelificante, antiespumante.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS ★ DOSIS

Un emulsificante ayuda a estabilizar mezclas entre aceite-agua, agua-aceite, evitando la sinéresis o separación de fases, entre otros beneficios.

Panificación: inhiben endurecimiento de la miga, al interaccionar con la amilosa y evitar retrogradación del almidón, mejoran propiedades viscoelásticas del gluten en masas fermentadas por levaduras e incrementan el volumen del pan, favorecen la aireación.

Aderezos, salsas: estabilizan las fases inmiscibles y evitan la sinéresis.

Lácteos, bebidas, margarinas, helados: estabilizan fases inmiscibles, favorecen la aireación y evitan sinéresis.

Confitería, chocolates, jarabes, desmoldantes: modifican viscosidad mejorando el rendimiento.

Cárnicos: estabilizan fases inmiscibles y evitan sinéresis.

Acuerdo de Aditivos:

Fórmulas de continuación, de lactantes y de necesidades especiales de nutrición: máx. 400 mg/100 mL (producto listo para su consumo)

Recomendación de fabricante:

Panificación: 0.3-0.8%, pasteles: 3-10%, galletas: 1.5-2%.

Bebidas con proteína de soya: 0.05-0.40%

Productos lácteos: 0.10-0.30%, helados: 0.10-0.30%

Cárnicos: 0.1-1.0%

Margarinas: 0.10-0.25%

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ CERTIFICACIONES

FSSC22000

KOSHER

HALAL

GMP

★ FUENTE DE ORIGEN

Aceite de palma

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 25 kg

➤ Contamos con:

Monoglicéridos destilados 40%, 60% y 95%

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30