



LACTOPROT

functionality from milk

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS



Lourdes Franco

Head Country Perú

+51 979 005 080

lourdes@magnolia1939.com

www.magnolia1939.com

LACTOGLACE

Soluciones para Helados



Lactoglace 120, 150, 200 – Sustituto de Leche Descremada en Polvo

Producto	Descripción	Proteína	Aplicación
Lactoglace 120	Suero de leche funcional	12 %	Sustitución hasta 50%
Lactoglace 150	Suero de leche o sólidos de leche	15 %	Sustitución hasta 100%
Lactoglace 200	Suero de leche o sólidos de leche	20 %	Sustitución hasta 100% - Mejor funcionalidad





Comparación de derretido en helado con SMP y con Lactoglace 120





PRINCIPALES BENEFICIOS

Lactoglace 120,150,200

- Mejora cremosidad
- Sensación en boca más suave
- Incrementa rendimiento
- Derretimiento mas lento
- Solución rentable





Ejemplo de formulación con Lactoglace SE CE o SE MV (Sistema Emulsificante/ Estabilizante) y Lactoglace 150

Ingrediente	Dosis %	Dosis %
Agua	64.5	64.3
Jarabe de glucosa DE 30-40	3.0	3.0
Lactoglace 150	10.0	10.0
Azúcar	14	14
Grasa de palma	8.0	8.0
Lactoglace SE CE	0.3-0.5	
Lactoglace SE MV		0.5-0.7

Procedimiento

- Fundir la grasa
- Usando agua caliente, agregar todos los ingredientes secos mezclando a altas revoluciones
- Agregar la grasa mientras se mezcla
- Mezclar a 60°C
- Homogenizar a 180/40 bar
- Pasteurizar la mezcla a 85°C por 30 segundos
- Enfriar a 5°C y madurar por 4 horas mínimo.
- Congelar en congelador continuo o por lote y llenar en el empaque final
- Congelar a -40°C y almacenar a -22 °C



BENEFICIOS CLAVE

Lactoglace SE (Sistema emulsificante/ estabilizante)

- Rendimiento mayor a 120%
- Optimización de costos
- Alta resistencia al derretimiento
- Textura suave y cremosa
- Prevención de sinéresis en la mezcla de helado



Lactoglace SE CE = más rentable
Lactoglace SE MV = una resistencia
al derretimiento aún mayor



Enriquecimiento proteico en el Helado

Ejemplo de Formulación

Lactoglace 820 HP y Lactoglace SE LV

Ingrediente	Dosis %
Agua	67.5
Leche Descremada en Polvo	4
Sacarosa	13
Grasa de palma	2
Lactoglace SE LV	0.5
Lactoglace 820 HP	13



Procesando

- Fundir la grasa
- Usando agua caliente, agregar todos los ingredientes secos mezclando a altas revoluciones
- Agregar la grasa mientras se mezcla
- Ajustar pH to 6.8 con NaOH
- Mezclar a 60°C
- Homogenizar con 250/50 bar
- Pasteurizar la mezcla a 80°C por 10-30 segundos
- Enfriar a 5°C y madurar por 4 horas mínimo
- Congelar con congelador continuo por lote y llenar en el empaque final
- Congelar a -40°C y almacenar a -22 °C



PRINCIPALES BENEFICIOS

Lactoglace 820 HP with Lactoglace SE LV-1

- Sabor lácteo neutral
- Textura suave
- Baja viscosidad en la premezcla
- Enriquecimiento proteico arriba del 12 %





Lactoglace IM Helado en polvo (Solución todo en uno)

Ingrediente	Partes
Agua	2
Lactoglace IM	1
Saborizante (opcional)	como sabor

Procedimiento

- Mezclar en agua fría Lactoglace IM a alta velocidad
- Madurar por mínimo 60 minutos
- Congelar en congelador suave

Diferentes Sabores:

Lactoglace IM Neutral
Lactoglace IM Vanilla
Lactoglace IM Chocolate
Lactoglace IM Strawberry
Lactoglace IM Banana



PRINCIPALES BENEFICIOS : Lactoglace IM

- Optimización de costos
- Fácil manejo
- No requiere tratamiento térmico ni homogenización.
- Buena sensación en la boca y alta resistencia al derretimiento
- Textura cremosa y suave
- Sabor delicioso






LACTOPROT
functionality from milk



Photos © www.shutterstock.com

Gracias por su atención

www.lactoprot.de

09/2022