

LACTONAT

Caseinato para crema de
café y crema batida vegetal



Los consumidores de todo el mundo suelen darse el gusto de disfrutar una rica taza de café, y con frecuencia utilizan crema para café (coffee creamer) para añadir una textura más agradable en boca. Al utilizar nuestro caseinato de sodio en la formulación de cremas para café, nuestros clientes pueden estar seguros de que el producto final ofrecerá las características deseadas: por ejemplo, excelentes propiedades emulsionantes, una mayor capacidad de blanqueo, así como un sabor y cuerpo más intensos.


LACTOPROT
functionality from milk

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS


MAGNOLIA 1939

Lourdes Franco

Head Country Perú

+51 979 005 080

lourdes@magnolia1939.com

www.magnolia1939.com

LACTONAT EN CREMA PARA CAFE

Las cremas para café, junto con otros productos similares, fueron desarrolladas en Estados Unidos en la década de 1950, reemplazando la grasa de leche por grasa vegetal. Estas cremas se utilizan como sustituto de la crema, leche evaporada o leche fresca en café, té o chocolate para beber. Para emulsionar la grasa, las cremas para café contienen proteínas lácteas (caseinato), ya que la calidad del producto final depende en gran medida de la estabilidad de la emulsión.

- La proteína protege la grasa durante el secado por atomización y además actúa como agente emulsionante; también aporta el color blanco a la bebida y mejora su textura en boca. Los taninos son neutralizados mediante la formación de complejos, lo que mejora el sabor.
- Se obtienen excelentes propiedades aplicando un 3 – 4 % de **LACTONAT EN**, que debe tener un contenido de calcio inferior al 0.1 %.
- Durante el desarrollo de la formulación, debe prestarse atención a que la proporción de proteína sea lo suficientemente alta para formar una capa hidrofílica alrededor de las moléculas de grasa.

INGREDIENTES DE LA CREMA PARA CAFÉ EN DETALLE:

- Grasa
- Proteína
- Azúcar
- Maltodextrina
- Emulsionantes
- Estabilizantes
- Sales reguladoras de acidez
- Aromas y colorantes

LACTONAT EN CREMA BATIDA

En coberturas batidas, postres, helados y confitería batida, **LACTONAT EN** y **LACTONAT RN-5** se utilizan como agentes de batido para formar una espuma estable, incluso después del almacenamiento. Dependiendo de la aplicación, **LACTONAT** se procesa junto con otros ingredientes secos, como estabilizantes y azúcares, y una emulsión agua-aceite hasta obtener una emulsión completa. Posteriormente, esta emulsión se calienta, homogeneiza y se bate como es habitual.

FORMULACION

Ingredientes	Dosis (%)
Aceite vegetal	50 - 60
LACTONAT EN / RN-5	5 - 10
Solidos de jarabe de maíz	10 - 30
Mono-di-gliceridos	6 - 10
Estabilizante (CMC, alginato)	0.35 - 0.5
Sal Buffer	0.1

BENEFICIOS CLAVE

Excelente solubilidad

Buena dispersión

Buena emulsificación

Mejora la textura

Estabilidad a alta temperatura

Blanqueamiento homogéneo



Photos ©shutterstock