

# Aplicaciones Lacteas

ICL Food Specialties tiene un portafolio versátil de ingredientes funcionales para aplicación en la elaboración de productos lácteos y bebidas. Las proteínas lácteas en los productos alimenticios y bebidas requieren modificación y estabilización para garantizar las características de solubilidad y dispersión que proporcionan la sensación en la boca o las características de fusión esperadas. Nuestro centro de I+D de aplicaciones y nuestro equipo de expertos técnicos proporcionan ideas probadas para acelerar la innovación.

Productos	Función	Aplicaciones
<b>QUESOS PROCESADOS</b>		
<b>JOHA® T NEW</b>	Ajuste y estabilización del pH	Bebidas y quesos procesados
<b>JOHA® HBS</b>	Extensión de la vida útil	Queso procesado en bloque, tajado, rallado, untable y salsas de queso
<b>JOHA® PZ7</b>	Excelente derretimiento y formación de hilo, buenas características para rallar o tajar	Queso procesado en bloque, tajado y rallado, como para pizza topping
<b>JOHA® S9 ESPECIAL</b>	Estabilización de la proteína, excelente intercambio iónico con iones de calcio	Quesos procesados untables y salsas de queso



Productos	Función	Aplicaciones
<b>LECHE UHT Y BEBIDAS LÁCTEAS</b>		
<b>JOHA® TC</b>	Ajuste y estabilización del pH	Bebidas de leche con café
<b>Turrisin® ST</b>	Estabilización de la proteína, excelente intercambio iónico con iones de calcio	Leche UHT y bebidas lácteas
<b>JOHA® C NEW</b>	Estabilización en la fermentación, estabilización de la proteína y emulsiones; estabilización de la proteína, excelente intercambio iónico con iones de calcio	Productos fermentados; queso procesado en bloque y tajado
<b>SOLUCIONES BAJO SODIO Y ENRIQUECIMIENTO MINERAL</b>		
<b>JOHA® TK200</b>	Ajuste y estabilización del pH; sales emulsionantes bajas en sodio para productos con reducción de sodio	Queso procesado en bloque, tajado, rallado, untable y salsas de queso
<b>JOHA® B50</b>	Estabilización de la proteína, excelente intercambio iónico con iones de calcio; sales emulsionantes bajas en sodio para productos con reducción de sodio	Queso procesado en bloque, tajado, rallado
<b>JOHA® SK55</b>	Estabilización de la proteína, excelente intercambio iónico con iones de calcio; sales emulsionantes bajas en sodio para productos con reducción de sodio	Queso procesado untable y salsas de queso
<b>JOHA® A 100</b>	Fosfato emulsificante. Proporciona una excelente elasticidad (estirado)	Quesos procesados, dips, salsas y queso para pizza
<b>JOHA® KM2</b>	Estabilización de proteínas y emulsiones	Bebidas, cremas y cremadores elaborados mediante procesos de pasteurización, UHT o retorta.
<b>JOHA® KM7</b>	Estabilización de proteínas y emulsiones	Bebidas, cremas y cremadores elaborados mediante procesos de pasteurización, UHT o retorta.
<b>JOHA® PZ35</b>	Excelente fluidez y fundido con recalentamiento, buen rebanado y rallado.	Bloques de queso procesado, rebanadas, untables, queso para pizza
<b>JOHA® SPS 100</b>	Fosfato de potasio de especialidad, funciona como buffer en bebidas y productos de queso procesado	Bebidas y productos de queso procesado.
<b>JOHA® SPS 200</b>	Sistema base potasio para ajuste de pH y buffer de bebidas UHT/Retorta durante procesamiento y vida útil	Bebidas



Disclaimer: Information made available herein is provided for general informational purposes only and not guaranteed to be complete, up-to-date, or accurate in all respects. You should not rely on any information contained herein in making any decision, taking any action or refraining from taking any action. This information is not intended to be a substitute for any technical, regulatory, legal or other professional advice, in the relevant jurisdiction, on any subject matter. All information is made "as is" with no guarantee as to its accuracy or completeness, and without any claim, representation or warranty of any kind (express or implied), including without limitation, any warranties of suitability, reliability, applicability, merchantability, fitness, noninfringement, result, outcome or any other matter. We expressly disclaim all liability in respect to actions taken or not taken based on any of the contents herein. ICL NA 0823

Contact us at [www.iclfood.com/contact](http://www.iclfood.com/contact) | Follow us on LinkedIn 

© 2023 ICL Specialty Products Inc. All rights reserved. All information is protected under international copyright conventions.