

Sistemas de Conservación • Estabilizantes • Retenedores de Humedad • Emulsificantes • Extensores

Estabilizantes

La funcionalidad de nuestros productos se basa en su probada eficiencia para resolver retos relacionados con textura, homogeneidad, cuerpo, viscosidad, cohesión, sinéresis, palatabilidad, firmeza, resistencia a cambios de temperatura, sequedad, retención de agua, etc., de acuerdo con el producto que vaya dirigido.

Nuestros estabilizantes trabajan con una gran variedad de ingredientes y formulaciones en diferentes pH, soportan esfuerzos mecánicos y todos los métodos de pasteurización.

Usted siempre encontrará soluciones a la medida de sus necesidades con una excelente relación costo-beneficio.

Usos y Aplicaciones:

- ✓ Quesos frescos
- ✓ Cremas
- ✓ Crema para batir
- ✓ Postres y gelatinas
- ✓ Yogurt batido y para beber
- ✓ Licuados y bebidas lácteas
- ✓ Mantequillas y margarinas

