

**ALP-50**www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 23-oct-19

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES**COMPOSICIÓN:** Mezcla de estabilizantes**APLICACIONES:**

Estabilizante para crema ácida. Producto diseñado para la elaboración de crema, el cual proporciona viscosidad y textura en el producto terminado. Proporciona una apariencia atractiva para el consumidor.
La dosificación recomendada es de 0.61 a 0.63 % con base la textura requerida.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Leche fresca fluida	69
Grasa Vegetal	27.26
Leche Descremada en Polvo	2.95
ALP-50	0.61
Sal	0.15
Sabor Crema	0.05
Conservador	0.010
Total	100.0

ALP-50

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

Elaboración de Crema Ácida

Mezcla 1
 * Leche Fluida
 * Leche Descremada
 * Sal
 T= 65 °C



Mezcla 2
 * Grasa Vegetal (punto de fusión) T=65°C
 * ESTABILIZANTE ALP -50



Mezcla 3
 (Mezcla 2 y Mezcla 1)
 Mantener T = 65 °C



Homogenizado
 Dos pasos
 1- 1300 psi
 2- 500 psi



Pasteurización

HTST	UHT
70- 73 °C	140-143 °C
14-15 s	4-5 s

Batch
 65 °C
 30 min



Enfriamiento
 T= 20- 25 °C



Acidificación / Saborizar



Envasado



Enfriamiento
 T= 3 - 5 °C



ALP-50

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 23-oct-19

Revisión No. 1

4. NOTAS PARA CONSIDERAR

No aplica.