



FICHA TÉCNICA PRELIMINAR

FT-PT-01

CREMYOGU 20

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 13 enero 2020

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN:	Estabilizante a partir de almidones modificados e hidrocoloides.
APLICACIONES:	El estabilizante Cremyogu 20 se utiliza para elaborar yogurt bebible.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	82.38
LDP (Leche Descremada en Polvo)	5.88
Grasa vegetal	1
Azúcar	9.84
Estabilizante CREMYOGU 20	0.9
Total	100.0

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

Proceso Bach.

1. Agregar el agua a utilizar (25°C)
2. Agregar la leche descremada en polvo.
3. Mezclar bien hasta deshacer todos los grumos.
4. Agregar el estabilizante mezclado con 8 partes de azúcar.
5. Elevar la temperatura a 50°C.
6. Adicionar resto de ingredientes.
7. Incrementar la temperatura a 60°C
8. Homogeneizar a 2000 psi (dos pasos)
9. Elevar la temperatura a 85 °C durante 5 min.
10. Disminuir la temperatura a temperatura de inoculación e inocular
11. Cortar la acidificación a pH de 4.6, enfriar y envasar.

VENTAJAS: Debido a su excelente mezcla de ingredientes se obtiene un producto de excelente calidad.

4. NOTAS PARA CONSIDERAR

Para obtener un proceso alternativo, consulte al equipo técnico de Mawa.