

**EMULSTAR PAL-02**

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 28 enero 2020

Revisión No. 2

1. GENERALIDADES**COMPOSICIÓN:** Almidón modificado, emulsificantes y estabilizantes**APLICACIONES:** Estabilizante utilizado para la elaboración de yogur cremoso análogo acidificado químicamente y bajo en sólidos de leche.**2. FÓRMULA SUGERIDA (Preparación de Jarabe)**

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Leche descremada en polvo	2.0
Grasa vegetal o butírica	2.0
Azúcar	8.0
EMULSTAR PAL-02	5.0
Sabor yogurt	0.12
Conservador	0.05
Ácido Cítrico	0.25
Agua	82.50
Total	100.0

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS**YOGURT****A. RECOMENDACIÓN DE USO**

La dosis recomendada oscila entre 4.0 y 5.5%, con base en la textura requerida.

B. ELABORACIÓN DE YOGURT

1. En un tanque de proceso medir la cantidad de agua a utilizar y calentar a 30°C.
2. Disolver la leche en polvo, parte de azúcar previa agitación.
3. Mezclar el EMULSTAR PAL-02 con 3 partes de azúcar y adicionar al tanque de proceso.
4. Calentar a 65°C y agregar la grasa previamente fundida.
5. Homogeneizar a 1800 lb/in en dos etapas (500/1300 lb/in).
6. Pasteurizar a 85°C durante 15 minutos agregar sabor yogurt, conservador y enfriar la mezcla.
7. Disolver el ácido cítrico o láctico en agua y agregar a la mezcla hasta el pH deseado (4.5-4.8) a 35°C.
8. Enfriar a 20°C. Adicionar fruta, color, envasar y refrigerar.



EMULSTAR PAL-02

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 28 enero 2020

Revisión No. 2

4. VENTAJAS

- Se obtiene un producto con excelente viscosidad, brillo y textura, además de ser estable a pH ácidos y evita el desuerado del producto final.
- También se puede mezclar con yogur cultivado obteniendo un producto de excelentes características y bajo costo..