



TAY-PAL 03

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 17 octubre 2019

Revisión No. 2

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN: Almidón modificado, mezcla de estabilizantes, sales y emulsivo.

APLICACIONES: Estabilizador para la elaboración de yogur líquido y/o cremoso, elaborado a partir de leche fluida o leche descremada en polvo y grasa vegetal.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	LECHE FLUIDA ENTERA	LECHE DESCREMADA EN POLVO
Leche fluida entera (1.6% de grasa)	90.3	-
Agua	-	81.7
Leche descremada en polvo	1.0	8.0
Grasa vegetal	-	1.6
Azúcar	8.0	8.0
TAY-PAL 03	0.65	0.65
Conservador	0.05	0.05
Total	100	100

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS**ELABORACIÓN DE YOGUR CON LECHE FLUIDA EN HOMOGENIZADOR.**

1. Calentar la leche a 45 °C.
2. Agregar lentamente y con agitación la leche descremada en polvo, el azúcar y el estabilizante TAY-PAL 03.
3. Elevar la temperatura a 63°C.
4. Homogenizar a 1800 lb/in.
5. Elevar la temperatura a 75°C y mantener por 10 minutos.
6. Enfriar la mezcla a 39°C e inocular con el cultivo iniciador (1-2%) con agitación.
7. Incubar la mezcla a una temperatura, recomendable, entre 36 y 42°C.
8. Revisar periódicamente el pH del coagulo y, una vez alcanzado un valor entre 4.5-4.7, retirar el producto de la incubadora.
9. Añadir el conservador y texturizar el producto.
10. Envasar y mantener en refrigeración a 3-6°C.



FICHA TÉCNICA

FT-PT-01

TAY-PAL 03

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 17 octubre 2019

Revisión No. 2

VENTAJAS: Este estabilizante le proporciona al producto final una textura tersa y lisa, cremosidad y viscosidad; así como una reducción en la sinéresis.

4. NOTAS PARA CONSIDERAR

Las condiciones de incubación, inoculación y el valor de pH final del producto son sugeridos. Estas variables dependerán de las cualidades que el productor le quiera otorgar a su producto final.