



## FICHA TÉCNICA

### ALP-50

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 18 julio 2020

Revisión No. 1

#### 1. GENERALIDADES

**COMPOSICIÓN:** Mezcla de estabilizantes

**APLICACIONES:** Estabilizante para crema ácida.

#### 2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Leche fresca fluida	69.00
Grasa Vegetal	27.23
Leche Descremada en Polvo	2.95
<b>ALP-50</b>	<b>0.58</b>
Sal	0.18
Sabor Crema	0.05
Conservador	0.01
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

#### 1. RECOMENDACIÓN DE USO

- La dosificación recomendada es de 0.58 a 0.63 % con base a la textura requerida.

#### 2. VENTAJAS

- Producto diseñado para la elaboración de crema ácida, el cual proporciona viscosidad y textura en el producto terminado.

### 3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

#### Elaboración de Crema Ácida

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

Mezcla 2  
 \* Grasa Vegetal (punto de fusión 38-42) 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/adición de conservador  
 T= 20- 25 °C

Acidificación / Saborizar

Envasado

Enfriamiento  
 T= 3 - 5 °C

### 4. NOTAS PARA CONSIDERAR

- La acidificación puede ser con ácido cítrico ó láctico (la acidificación se hace lentamente), para evitar la formación de grumos. El sabor depende del cliente.