



## FICHA TÉCNICA

### CREMYOGU

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 30 ENERO 2020

Revisión No. 1

#### 1. GENERALIDADES

**COMPOSICIÓN:** Estabilizante a partir de almidones modificados e hidrocoloides.

**APLICACIONES:** Se utiliza para fabricar yogurt bebible.

#### 2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	82.38
Leche descremada en polvo	5.88
Grasa vegetal	1.00
Azúcar	9.84
Estabilizante <b>CREMYOGU</b>	<b>0.90</b>
<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>

#### 3. RECOMENDACIÓN DE USO

- La dosis recomendada es de 0.9 %.

#### 4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

##### PROCESO BACH

1. Agregar el agua a 25° C.
2. Agregar la leche descremada en polvo.
3. Mezclar bien hasta deshacer todos los grumos.
4. Agregar el estabilizante mezclado en 8 partes de azúcar.
5. Elevar la temperatura a 50° C.
6. Adicionar resto de ingredientes.
7. Incrementar la temperatura a 70° C.
8. Homogeneizar a 2000 psi (dos pasos).
9. Elevar la temperatura a 85° C, durante 5 minutos.
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 mezcla de ingredientes se obtiene un producto de excelente calidad.

#### 5. NOTAS PARA CONSIDERAR

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