

**EMULSTAR PAL-02**

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 02 septiembre 2020

Revisión No. 3

**1. GENERALIDADES****COMPOSICIÓN:** Almidón modificado, emulsificantes y estabilizantes**APLICACIONES:** Yogur cremoso análogo.**2. FÓRMULA SUGERIDA (Preparación de Jarabe)**

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Leche descremada en polvo	2.0
Grasa vegetal o butírica	2.0
Azúcar	8.0
<b>EMULSTAR PAL-02</b>	<b>5.0</b>
Sabor yogurt	0.12
Conservador	0.05
Ácido Cítrico	0.25
Agua	82.58
<b>Total</b>	<b>100.0</b>

**3. RECOMENDACIÓN DE USO**

- El nivel de uso recomendado es del 5%, este porcentaje puede variar con base a la textura requerida.

**4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS****MARMITA Y HOMOGENIZADOR.**

1. En un tanque de proceso medir la cantidad de agua a utilizar y calentar a 30°C.
2. Disolver la leche en polvo, en 1 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 alcanzar el pH deseado (4.5-4.8) a 35°C.
8. Enfriar a 20°C. Adicionar fruta, color, envasar y refrigerar.

**5. VENTAJAS**



**EMULSTAR PAL-02**

[www.mawaespecialidades.com.mx](http://www.mawaespecialidades.com.mx)

Fecha: 02 septiembre 2020

Revisión No. 3

- Se obtiene un producto con excelente viscosidad, brillo y textura, además de ser estable a pH ácidos y evita el desuerado del producto final.

**6. NOTAS PARA CONSIDERAR**

- También se puede mezclar con yogur cultivado obteniendo un producto de excelentes características y bajo costo.