



FICHA TÉCNICA PREELIMINAR

ESTACREAM

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 02 septiembre 2020

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN: Mezcla de hidrocoloides.

APLICACIONES: Crema ácida.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	%	%
Leche descremada líquida	25.75	82.90
Crema de vaca (42% grasa)	72.20	-----
MPC 40	1.50	1.50
ESTACREAM	0.45	0.45
Grasa vegetal	-----	15.00
Sal	0.05	0.1
Sabor	0.04	0.04
Conservador	0.01	0.01
TOTAL	100.00	100.00

3. RECOMENDACIÓN DE USO

- El nivel de uso recomendado es del 0.45 %, este porcentaje puede variar con base a la textura requerida.

4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

EN MALAXADORA DE DOBLE LISTÓN Y ENCHAQUETADA.

1. Estandarizar el porcentaje de grasa a un 30% a partir de la crema.
2. Medir la cantidad de leche descremada fluida y vaciar al tanque. Elevar la temperatura a 35°C.
3. Adicionar la sal, el MPC 40 y el estabilizante ESTACREAM.
4. Llevar la mezcla a 65 °C.
5. Homogeneizar a 1800 lb/in. En dos etapas (500/1300) y pasteurizar a 80° C.
6. Enfriar a 18 – 20 °C.
7. Acidificar a 55° D (grados Dornic) con la mezcla de ácidos.
8. La agitación del tanque debe ser de 20 a 30 RPM.
9. Envasar y refrigerar.

VENTAJAS: Este estabilizante le proporciona al producto final una textura tersa, lisa, cremosidad y viscosidad.

5. NOTAS PARA CONSIDERAR

Este tipo de crema se puede procesar tanto en sistemas HTST como en procesos por batch, debido a que la viscosidad inicial es baja y por lo tanto puede fluir a través de placas