



FICHA TÉCNICA PREELIMINAR

TAY PAL-03

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 02 septiembre 2020

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN: Mezcla de hidrocoloides, estabilizadores y almidón modificado.

APLICACIONES: Yogur líquido y cremoso.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	Fórmula con leche fluida	Fórmula rehidratada
	%	%
Leche fluida con 1.6% de grasa	90.30	-
Leche descremada en polvo	1.00	8.00
Grasa vegetal o butírica (p.f. 38-40)	-	1.60
Azúcar	8.00	8.00
TAY-PAL 03	0.65	0.65
Conservador	0.05	0.05
Agua	-	81.70
Total	100.00	100.00

3. RECOMENDACIÓN DE USO

- El nivel de uso recomendado es del 0.65 %, este porcentaje puede variar con base a la textura requerida.

4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

PROCESO BACH

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. Aumentar la temperatura a 63° C.
4. Homogeneizar a 1800 lb/in.
5. Aumentar 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 de 36 a 42° C.
8. Revisar periódicamente el pH del coágulo 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 de 3-6° C.

VENTAJAS: Este estabilizante le proporciona al producto final una textura tersa, lisa, cremosidad y viscosidad; así como una reducción en el desuerado durante su vida de anaquel aumentando la capacidad de retención de agua.



**FICHA TÉCNICA
PREELIMINAR**

TAY PAL-03

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 02 septiembre 2020

Revisión No. 1