

**CEAMPECTIN®**  
*Pectina*



— Lácteos —

## **BEBIDAS ACIDIFICADAS**

**CEAMPECTIN®**  
para productos lácteos  
acidificados

Ceamsa ha desarrollado una gama de estabilizantes para bebidas lácteas acidificadas.

Los productos **CEAMPECTIN AM** han sido diseñados para la protección de las proteínas de la leche durante la acidificación, proporcionando además una ligera y suave sensación en boca.



### **Pectina**

Ceampectin AM 5130



### **Pectina & Guar**

Ceampectin AM 49081



**CEAMSA**

The power of texture.

## VENTAJAS



- ⦿ Asegura la estabilidad y homogeneidad de la bebida.
- ⦿ Proporciona una sensación en boca suave y agradable.
- ⦿ Diferentes opciones de recetas y de declaración en el etiquetado: pectina o pectina & guar.



## RECETA BÁSICA BEBIDAS DE LECHE ACIDIFICADAS

0,5%  
PROTEÍNA

### INGREDIENTES

	%
Leche desnatada .....	12.50
Agua .....	63.00
Zumo .....	18.00
Azúcar .....	6.00
Ácido cítrico .....	<i>Regulador de pH (desde 3.8 hasta 4.2)</i>
Ceampectin AM 5130 .....	0.15 - 0.30
Ceampectin AM 49081 .....	0.25 - 0.45

### VALORES NUTRICIONALES

#### COMPONENTES

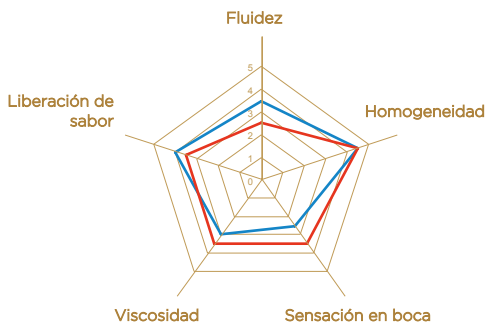
#### VALORES

Grasa .....	0.2%
Materia seca .....	11.0%
Total Kcal / KJ .....	50 / 200

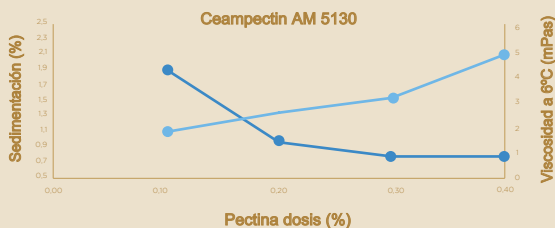
## BEBIDAS DE LECHE ACIDIFICADAS 0,5% PROTEÍNAS

### ANÁLISIS SENSORIAL

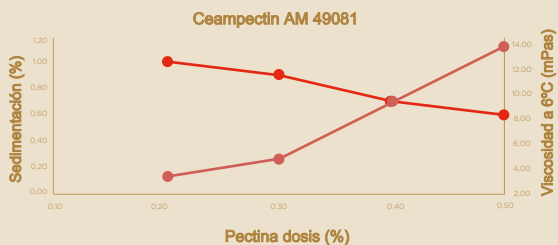
— Ceampectin AM 5130 (0,20%)  
— Ceampectin AM 49081(0,30%)



### TEST DE SEDIMENTACIÓN 0,5% PROTEÍNAS



● Viscosidad a 6°C (mPas) Bookfield DV2T ULA 100 rpm  
● Sedimentación (%) Centrífuga 4500 rpm durante 20 min



● Viscosidad a 6°C (mPas) Bookfield DV2T ULA 100 rpm  
● Sedimentación (%) Centrífuga 4500 rpm durante 20 min

CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL nº 2403 Bebidas acidificadas 0,5% proteínas