



CEAMBLOOM®
Carragenina



— **Industria de** —
fruta procesada

PREPARADOS DE FRUTA
PARA YOGUR

CEAMBLOOM®
para soluciones de
bajo coste

CEAMBLOOM FP 91-122 es un producto rentable comparado con pectinas de bajo metoxilo. Se puede combinar fácilmente con almidón para obtener un preparado de fruta de textura suave, tixotrópica y bombeable, con óptimo control de sinéresis.



Carragenina

Ceambloom FP 91-122

VENTAJAS



- ⊙ Textura agradable y cremosa.
- ⊙ Buena liberación del sabor.
- ⊙ Control de sinéresis.
- ⊙ Bombeabilidad.
- ⊙ Baja viscosidad con almidón a baja temperatura.
- ⊙ Versatilidad en diferentes recetas de yogures.
- ⊙ Solución rentable.



RECETA PARA PREPARADOS DE FRUTA

INGREDIENTES %

Ceambloom FP 91-122	0.30
Fruta	35.00
Azúcar.....	33.70
Citrato tri-sódico	0.18
Ácido cítrico, H ₂ O 50% (solución W/v)	0.30
Benzoato sódico sol. 20% w/v	0.50
Sabor y color	Opcional
Almidón	2.89
Agua	Hasta 100%

VALORES NUTRICIONALES

COMPONENTES	VALORES
Grasa	0.35%
Carbohidratos	44.90%
Materia seca	45.62%
Kcal/kj totales	184 / 783

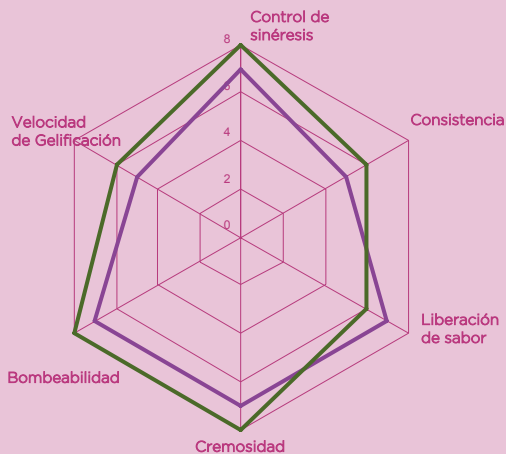
PREPARADOS DE FRUTA CON CEAMBLOOM

Condiciones 40% Sólidos Solubles (SS)
pH final: 3.6 - 4.0

PROPIEDADES	CEAMBLOOM FP 91-122	LMA
Nivel de uso	0.3	0.45
BRIX	40	40
Consistencia (Bostwick)	5 cm	6 cm
pH	3.7	3.8 - 4.0
Sinéresis	↓↓↓	↓
Liberación del sabor	✓	✓

ANÁLISIS SENSORIAL

— LMA
 — Ceambloom FP 91-122



CEAMSA - Guías de aplicación

AGL nº 3419 Ceambloom FP 91-122 para preparados de fruta