



CEAMTEX®
Alginato



– Industria de –
fruta procesada

RELLENOS DE FRUTA

CEAMTEX®
para texturas bombeables
y estables al horneado

CEAMTEX FF 91-025 es una combinación de alginato y fibra cítrica, que asegura una consistencia óptima, reteniendo la forma y reduciendo al mínimo la transferencia de humedad a la masa durante el horneado. Además es una solución de menor coste comparado con el uso de pectinas de bajo metoxilo.



Alginato

Ceamtex FF.91-025

VENTAJAS



- ⊙ Excelente textura y sabor.
- ⊙ Estabilidad al horneado.
- ⊙ Versatilidad ante cambios en brix y pH.
- ⊙ Control de sinéresis.
- ⊙ Bombeabilidad.
- ⊙ Solución rentable



RECETA DE RELLENO DE FRUTA CON ALGINATO Y FIBRA CÍTRICA

INGREDIENTES %

Ceamtex FF 91-025	1.00 - 1.50
Citrato tri-sódico	0.30
Fruta	30.00
Azúcar	20.00
Ácido cítrico, H ₂ O 20% (solución W/v)	2.00
Benzoate sódico 20% sol. w/v	0.20
Sabor y color	Opcional
Agua	Hasta 100%

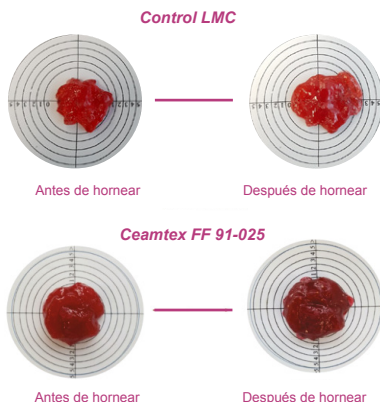
VALORES NUTRICIONALES

COMPONENTES VALORES

Grasa	0.30%
Carbohidratos	50.00%
Materia seca	50.63%
Kcal/kj totales	204 / 867

RELLENOS DE FRUTA CON CEAMTEX

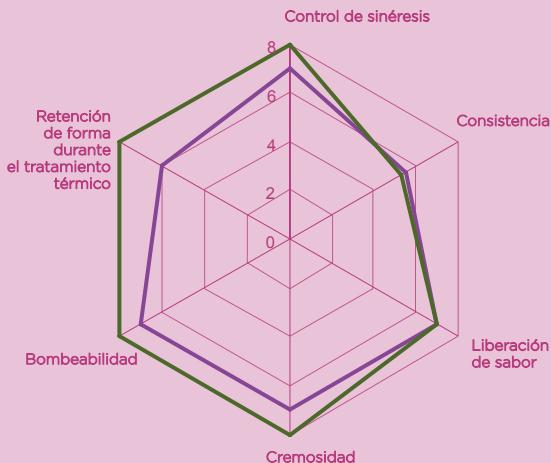
ESTABILIDAD AL HORNEADO CON CEAMTEX 91-025: 15 minutos, 220°C



PROPIEDADES DE CEAMTEX 91-025

Condiciones 45% Sólidos Solubles (SS)
pH final: 3.6 – 4.2

— LMC
— Ceamtex FF 91-025



CEAMSA - Guías de aplicación

AGL nº 3501 Rellenos de fruta para pastelería con Ceamtex 91-025