



ESTERPAN

Emulsificante de Conservación

DESCRIPCIÓN

Es un emulsificante a base de monoglicéridos y agentes humectantes para mejorar la conservación de pan de trigo, así como productos de pastelería, dulces a base de levadura, etc.

El emulsificante ESTERPAN no sólo consigue un emulsiónamiento de los componentes no mezclables grasa y agua sino que mejora considerablemente la duración y conservación de los productos. Esto se obtiene mediante una serie de complejas reacciones que actúan conjuntamente y que se complementan, por ejemplo:

- Retención de las fracciones solubles en el grano de almidón.
- Retardamiento del engrudamiento del almidón, y por consiguiente mayor hinchamiento del gluten.
- Reacción, ligazón y reticulamiento del almidón con el gluten.
- Extraordinario retardo del proceso de recristalización del almidón hidratizado.

La fina distribución de los componentes en la masa que permite el emulsionante ESTERPAN, así como su forma hidratada, ofrecen numerosas ventajas técnicas para la panificación. Estas ventajas consisten entre otras cosas, en un incremento de la tolerancia de fermentación en la fase final, un mayor volumen, una miga de poros finos, pequeña y suave, así como un mejor color claro de ésta.

La principal ventaja consiste sin embargo en la prolongación de la conservación.

CARACTERÍSTICAS

- Aspecto : Sólido pastoso
- Color : Blanco Marfil
- Sólidos Totales : 48 – 58 %
- PH : 8 – 9
- Tiempo de Vigencia : 2 años

DOSIFICACIÓN : Entre 8 a 12,5% sobre la grasa.
Entre 0.35 - 0.90% sobre la harina.

INDUSTRIA PERUANA

Versión: 01

Año: 2008

T(511) 205-7200

info@quimesa.com.pe

www.quimesa.com.pe

Av. Pedro Ruiz Gallo 2861 – Ate

Lima Perú

Química Especializada S.A.

