

• Características fisico-químicas

Aspecto Físico	Polvo fino
Color	Blanco
Solubilidad	Insoluble en agua fría
Humedad	14,00 % Máx.
P.H.	5,00 Min.
Proteínas	0,40 % Máx.
Lípidos	0,15 % Máx.
Olor	Ninguno
Pureza y microbiología	Producido bajo buenas prácticas de manufactura

• Acción funcional

APLICACIÓN






El almidón de trigo modificado BERNESOL I se utiliza en salsas, aderezos, sopas deshidratadas, alimentos enlatados, mayonesas, aderezos para ensaladas, pasteles de frutas, postres, dulce de leche, etc.

Sustituto parcial o total de otros espesantes como carragenatos, gomas, pectina o agar-agar.






En la industria frigorífica es recomendado en la inyección de jamón, paleta y panceta, como así también utilizado como estabilizante en la elaboración de pastas finas.

CARACTERÍSTICAS

El almidón modificado BERNESOL I ha sido desarrollado para usarse como espesante o corredor de la viscosidad principalmente en la industria alimenticia cuando se requiere exponerlo a:

-  PH bajos
-  Grandes esfuerzos de corte en agitación y bombeo
-  Altas temperaturas
-  Temperaturas moderadamente altas en almacenamiento y transporte
-  Congelamiento – descongelamiento

ADICIONALMENTE SE CARACTERIZA POR TENER:

-  Baja temperatura de gelificación
-  Baja retrograduación
-  Alta absorción de agua
-  Pastas claras y estables
-  Textura atrayente

USO EN LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA

Su principal utilización es en la formación de salmueras para la inyección de jamones y paletas como así también en cintas de lomo y panceta.

Debido a su funcionamiento hace que se lo deba utilizar en menor proporción que otras féculas, lo que redundará en un producto terminado de mejor calidad con un porcentaje menor de hidratos de carbono.

Dada su perfecta incorporación en la salmuera no presenta inconvenientes de sedimentación en la máquina inyectora o en los tanques de aprovisionamiento.

Su baja temperatura de gelificación hace que este producto sea un medio de ahorro en cocción.

BERNESOL I

Este es un producto de BERNESA S.A.C.I.® (R.N.E.: 020033707)
Administración y Ventas: C. Molina Arrotea 2151(B1832JLK) - Lomas de Zamora
Tel./Fax: (54) (11) 4282-4500/5161/6692