

● Características físico químicas

Proteínas (Nx5.7) b.s.	0.6 %máx.
Materia Grasa extraíble con éter	0.15 %máx.
Cenizas b. s.	0.8 %máx.
Humedad	6.0 %máx.
pH	5.0 mín.
Absorción de agua	10 gr. de agua / gr. de almidón min.
Granulometría	50 % min. pasa por malla 100 ASTM

● Características físico químicas

Color	Blanco
Olor	Ninguno
Aspecto	Polvo granulado
Claridad de la pasta	Opaca

● Acción funcional

Se usa como espesante y estabilizante, actuando sinérgicamente con la harina. Entre las características sobresaliente se encuentra su habilidad para gelificar rápidamente usando agua a temperatura ambiente.

Sabor neutro por lo que no interfiere en los propios de cada producto.

Mantiene apariencia brillante. Estabiliza emulsiones dando una textura firme, elástica.

Retiene humedad evitando la síntesis durante procesado y el almacenamiento.

Mantiene la estabilidad de la matriz en el proceso de congelado/ descongelado.

○ DOSIS

1% al 2%

Permite la incorporación de un mínimo del 5% de agua.

BERNESOL PREGEL

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