

# Carragenin Q

CARRAGENINA,

GELIFICANTE Y ESPESANTE

## • Composición

Carragenina  
Goma guar  
Cloruro de sodio

Aprobación de Salud Pública N° 02-511820

Aprobado por SENASA Disp. 114/207

## • Características

Presenta geles firmes  
Libre de olores o sabores extraños  
Mínimo conteo microbiano  
Bajo contenido de cloruros

## • Propiedades

Pérdida por secado	15% máximo
Fuerza de gel	120 g/cm <sup>2</sup> mínimo
Sinéresis	18% Máximo
Granulometría	malla 100 pasa 90% mínimo
Cloruros	5% máximo
Cenizas	40% máximo
Metales pesados	5 ppm. máximo

## • Aplicaciones

Actúa como proteínas de la leche generando estabilidad. Une partículas de caseína evitando la separación del suero. Otorga consistencia suave y contribuye a fijar aromas, sabor y mejorar efectos sensoriales tales como percepción bucal y apariencia en el producto.

### **Uso en quesos, yogurt y bebidas lácteas.**

Permite el control de cristalización de la lactosa, ayuda a la suspensión de sólidos y estabiliza las emulsiones y espumas, dando la posibilidad de uso en formulaciones para helados.

#### ○ DOSIS:

· 0.4 - 0.6% en producto terminado.

#### ○ PRESENTACIÓN

Bolsa de papel triple folio con interior de polietileno, contenido neto 25 kg.

#### ○ ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar fresco y seco, permanece estable 12 meses.

Ficha técnica Carragenin Q

### CARRAGENIN Q

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