



INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.

AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:
Guido Reni N° 78.
Col. Alfonso XIII.
01460 Álvaro Obregón, CDMX

INTERNET:
<http://www.ideal-sa.com.mx>
e-mail:
servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

Teléfonos:
(55) 5563 2130.
(55) 5598 6369.
(55) 5615 1608.

IDEAL MGX

EMULSIVO EN POLVO PARA PRODUCTOS LÁCTEOS Y PANIFICACIÓN

DESCRIPCIÓN

IDEAL MGX es un excelente emulsivo auto emulsificable en polvo, elaborado por medio de una esterificación cuya reacción da por resultado una mezcla de mono y di ésteres de glicerina cuya concentración es mayor que productos similares en el mercado. Esto se debe a que **IDEAL MGX** se enfría por aspersión, lo cual permite detener la reacción reversible en el momento de mayor concentración de los elementos activos. Además, con esto se obtienen partículas muy pequeñas y casi esféricas que mejoran su dispersión. **IDEAL MGX** fue especialmente desarrollado para preparar emulsiones estables del tipo aceite en agua.

APLICACIÓN

IDEAL MGX se recomienda en la elaboración de productos lácteos y en panificación. En la elaboración de productos lácteos, **IDEAL MGX** ayuda a incorporar uniformemente la grasa, ya sea vegetal o butírica, al resto de los ingredientes dando lugar a un producto más uniforme y con mejor textura; en su aplicación **en helados**, además coadyuva a obtener el rendimiento deseado y un helado más seco y firme; en cremas, mejora la textura, la cohesión y la untabilidad; **en quesos**, ayuda a incorporar una mayor cantidad de grasa sin dar una apariencia grasosa externa; **en mantequillas y margarinas** ayuda a mantener estable la emulsión, evita exudado y sirve como anti chisporroteante; **en helados, margarinas, mantequillas y chocolates** ayuda a incrementar el punto de fusión evitando derretimiento prematuro; **en leche, fórmulas lácteas y yogur**, evita que la grasa forme esa nata desagradable al consumidor, mejorando la textura; **en cajetas y leches condensadas**, ayuda a inhibir la cristalización de la lactosa.

En panificación, **IDEAL MGX** logra una perfecta incorporación de la grasa en combinación con la proteína de la harina permitiendo retener la humedad dentro por más tiempo, dando como resultado una vida de anaquel más larga. Además, **IDEAL MGX** promueve la formación de una miga más uniforme y un poro más pequeño, lo que se traduce en un pan más esponjoso, firme y agradable al paladar.

DOSIFICACIÓN

La dosificación exacta en cada caso depende de la intención de su uso, del resto de los ingredientes de la fórmula, de las cantidades de éstos, de su calidad, así como, de los parámetros y etapas del proceso.

Sin embargo, podemos sugerir una dosificación del 1% al 5% de **IDEAL MGX** sobre la base del peso de la grasa total de la fórmula.

MODO DE USO

En general, **IDEAL MGX** se incorporará antes o junto con la grasa de la fórmula. Se requiere que la temperatura alcance por lo menos los 65°C para asegurar su total incorporación y se recomienda homogeneización donde sea posible.

HLB

IDEAL MGX tiene un HLB entre 7 y 8, muy parecido al de los tensoactivos (“*surfactantes*”) etoxilados sin serlo.

COMPOSICIÓN Y FÓRMULA

COMPUESTO	%	FÓRMULA
α Monoglicéridos:	42 a 46	
β Monoglicéridos:	5 a 6	CH₂OH
Diglicéridos:	36 a 38	I
Triglicéridos:	1 a 2	CHOH
Alcohol libre:	4 a 6	I
Ácidos grasos libres:	1.7 máximo.	CH₂OCO(CH₂)₁₆CH₃

ESPECIFICACIONES

Estado físico a 25°C: Polvo fino ceroso.
Color: Blanco a crema.
Olor: Característico.
Sabor: Ligero característico.
Punto de fusión: 56°C a 61°C.
α Monoglicéridos: 42% a 46%.
Glicerina libre: 2.8 a 4.0
Ácidos grasos libres: 1.7% máximo.

PRESENTACIÓN

IDEAL MGX está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **IDEAL MGX** en lugares frescos (a temperaturas inferiores a 42°C) y secos con la bolsa interior de polietileno bien cerrada para impedir el ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores. **ADVERTENCIA:** Si el producto se calienta a temperaturas de 42°C o superiores, antes de ser utilizado, se reblandecerá y podría presentar apelmazamiento. Sin embargo, esta circunstancia no alterará su funcionamiento; bastará con enfriar el producto a temperaturas inferiores a 35°C y apisonarlo para desbaratar los apelmazamientos y recuperar su apariencia de un polvo fino.