



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 SABOR YOGUR

(A D)

DESCRIPCIÓN

IDEAL SABOR YOGUR (AD) es un excelente acidulante con compuestos diacetilados y aromáticos que dan como resultado un gran saborizante aromático que da al producto al cual se añade el sabor, la acidez y los aromas naturales característicos del yogur.

APLICACIÓN

IDEAL SABOR YOGUR (AD) se recomienda en la fabricación de yogur elaborado con crema natural de vaca, grasa butírica anhidra, o con grasas vegetales y otros productos lácteos o análogos, tales como yogur griego, helados de yogur, yogur para beber, elaborados con o sin leche en polvo y/o fluida donde el aroma y la acidez son factores para la aceptación del consumidor, como parte integrante del sabor.

DOSIFICACIÓN

La dosificación exacta en cada caso depende 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 un rango de uso de **IDEAL SABOR YOGUR (AD)** entre 1.5% y 2% sobre la base del peso total del yogur sin fruta. Para helado suave sabor yogur sugerimos entre 0.8% y 1.2%. Otra manera de definir la dosificación de **IDEAL SABOR YOGUR (AD)** es calcular la diferencia entre la acidez deseada y la acidez inicial, expresadas como porcentaje. La dosificación a utilizar, expresada en porcentaje, sería el doble de la diferencia de acidez.

MODO DE USO

En general, **IDEAL SABOR YOGUR (AD)** se incorporará (diluido en 5 o 10 veces su peso en agua limpia) después de la pasteurización y a temperaturas por debajo de los 10°C, ya que, por ser acidulante, propiciarían la coagulación de la proteína láctica. Sin embargo, en productos análogos que no contengan proteína coagulable por acidificación se puede añadir a temperaturas superiores a los 10 °C, pero no mayores a 40°C; esto debido a que, por ser un compuesto aromático, temperaturas mayores propiciarían su volatilización. Basta una buena agitación para distribuir uniformemente **IDEAL SABOR YOGUR (AD)** en productos líquidos o espesos. Una vez incorporado se desprenderán agradables aromas del producto al cual se añadió.

PRESENTACIÓN

IDEAL SABOR YOGUR (AD) está envasado en garrafones de plástico con tapa hermética, conteniendo 25 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **IDEAL SABOR YOGUR (AD)** en refrigeración (4°C a 10°C) con la tapa bien cerrada para impedir evaporación y el ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores.

VIDA ÚTIL

Si **IDEAL SABOR YOGUR (AD)** es almacenado como se recomienda, tiene una vida útil de 6 meses.

ADVERTENCIA

Use guantes de hule y gafas de protección. Manéjese con cuidado. Este producto **no debe deglutirse directamente**, ya que requiere ser diluido previamente, de acuerdo a la dosificación recomendada. En caso de ingestión accidental provóquese el vómito y llame al médico.