



## 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](mailto:servicioalcliente@ideal-sa.com.mx)  
[servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com](mailto:servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com)

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

# IDEAL WHX (WT)

## ESTABILIZADOR-EMULSIVO DE CREMA PARA BATIR

### DESCRIPCIÓN

**IDEAL WHX (WT)** es un excelente estabilizador de crema para batir para utilizarse en despachadores tipo aerosol. **IDEAL WHX (WT)** elaborado con los mejores hidrocoloides de origen vegetal, obtenidos por molienda, por fermentación, por extracción alcalina y otros. **IDEAL WHX (WT)** proporciona a la crema cuerpo, cohesión, palatabilidad, viscosidad y gran capacidad de aireación (*"whipping ability"*). **IDEAL WHX (WT)** permite la fabricación de crema para batir sin leche y también crema batida sabor yogur.

Una vez batida, la crema tendrá suavidad, firmeza (*"stiffness"*), sequedad sin agrietamiento y excelente ducilidad\* (facilidad para el decorado).

### APLICACIONES

**IDEAL WHX (WT)** se recomienda para el proceso de cremas para batir para utilizarse en despachadores tipo aerosol. También se puede utilizar en la fabricación de crema en cuya formulación no se incluyan sólidos no grasos de leche. **IDEAL WHX (WT)** puede utilizarse en procesos de pasteurización por lotes, siempre y cuando la crema sea homogeneizada a una temperatura superior a 75° Celsius, pasteurización rápida (HTST) y ultra pasteurización (UHT).

### DOSIFICACIÓN

Dependiendo de la formulación y el proceso **IDEAL WHX (WT)** se puede dosificar en un rango del 1.0% al 1.1%, por lo que es necesario hacer algunas pruebas para determinar la dosificación exacta. Se recomienda, además, el uso de **IDEAL PGX (LX)** e **IDEAL PGX (CEL)** en una proporción aproximada del 0.2% para ambos productos. También se sugiere utilizar de 0.2% a 0.5% de **IDEAL HUMECTÍN** que es un humectante que evita el craquelado de la crema. Con gusto, le proporcionaremos la asistencia técnica y las indicaciones necesarias para una dosificación adecuada a su proceso y formulación particular.

### PRESENTACIÓN

**IDEAL WHX (WT)** está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

### RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **IDEAL WHX (WT)** en lugares frescos y secos con la bolsa interior de polietileno bien cerrada para impedir el ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores.

\* La duya, también conocida como "manga pastelera", es un utensilio de tela, de forma cónica, provisto de un pico de metal u otro material duro, que se utiliza para decorar pasteles y tartas con crema batida o pastelera.