



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



<http://www.ideal-sa.com.mx>



servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

TELÉFONOS:

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

DESCRIPCIÓN

IDEAL KLX (SM) es un excelente gelificante. La ventaja contra otros productos basados en grenetinas es que no requiere refrigeración para gelar, iniciando su acción alrededor de los 40°C. Sin embargo, **NO DEBE MEZCLARSE CON GRENETINA**, ya que ambos productos tienden a encapsularse cuando reaccionan en combinación. El gel ya formado se empieza a licuar a los 47°C.

APLICACIONES

IDEAL KLX (SM) se recomienda para elaborar geles que no presenten **sinéresis** a temperatura ambiente o un poco mayor. Estos geles adicionados con azúcar sirven como alimento para las larvas de insectos.

DOSIFICACIÓN

IDEAL KLX (SM) se recomienda en una proporción alrededor del 1.180%. La firmeza o dureza del gel, al igual que su temperatura de licuefacción, aumentan al aumentar la dosificación y viceversa. Se recomienda mezclar **IDEAL KLX (SM)** con azúcar en seco antes de disolver en agua caliente (80°C) y dejar enfriar a temperatura ambiente.

INGREDIENTES	Gramos	%
Azúcar	172.000	14.503
IDEAL KLX (SM)	14.000	1.180
Agua a 80°C	1,000.00 0	84.317
TOTAL	1,186.00 0	100.00 0

PRESENTACIÓN

IDEAL KLX (SM) está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

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

Sinéresis es la liberación repentina de la humedad contenida en moléculas de proteína, generalmente causada por un calor excesivo, que endurece la capa protectora. La humedad interior se expande al calentarse y la capa de proteína dura revienta, expulsando la humedad.