



# Premium

## INGREDIENTS

A Blendhub Corp. brand 



Yogur batido y firme

## Estabilizantes y texturizantes

Premium Ingredients ha desarrollado una amplia gama de estabilizantes para yogur batido y yogur de textura firme. Esta gama de productos ha sido diseñada conforme a los requisitos de la industria.

Yogur batido

**Premitex® XLY-15030**

**Premitex® XLY-15031**

**Premitex® XLY-14038**

Yogur firme

**Premitex® XLY-14042**

**Premitex® XLY-15029**

El ingrediente perfecto **para comida procesada**

# El ingrediente perfecto **para comida procesada**

## Gama de productos y recomendaciones para yogur batido

	Viscosidad	Cremosidad / Cuerpo	Control de sinéresis
3% leche descremada en polvo (enriquecimiento)	**	**	**
Premitex® XLY-15030	**	**	***
Premitex® XLY-15031	**	***	***
Premitex® XLY-14038	***	***	***

## Yogurt batido

### Premitex® XLY-15030

Basado en almidón y gelatina.

### Premitex® XLY-15031

Basado en almidón y pectina.

### Premitex® XLY-14038

Basado en almidón, gelatina y carragenatos.

- Control de sinéresis.
- Óptima cremosidad, cuerpo y sensación en la boca.
- Sustitución parcial o total de la leche desnatada en polvo.
- Reducción de costo.

## ► Fórmula general

### Premitex® XLY-15030

INGREDIENTES	%
Premitex® XLY-15030	1.20-1.40
Leche entera	Hasta 100
Total	100

### Premitex® XLY-15031

INGREDIENTES	%
Premitex® XLY-15031	1.00-1.20
Leche	Hasta 100
Total	100

### Premitex® XLY-14038

INGREDIENTES	%
Premitex® XLY-14038	1.20-1.40
Leche entera	Hasta 100
Total	100



## Gama de productos y recomendaciones para yogur firme

	Viscosidad	Cremosidad / Cuerpo	Control de sinéresis
Premitex® XLY-14042	**	**	**
Premitex® XLY-15029	***	***	***

### Yogur firme

#### Premitex® XLY-14042

Basado en pectina, emulgente y carragenato.

#### Premitex® XLY-15029

Basado de proteínas de la leche, pectina, emulsificante y fosfato.

- Reducción de costo.
- Control de sinéresis.
- Óptima cremosidad, cuerpo y sensación en la boca.
- Sustitución parcial de la leche descremada en polvo.

### ► Fórmula general

#### Premitex® XLY-14042

INGREDIENTES	%
Premitex® XLY-14042	0.10-0.15
Leche descremada en polvo	1.00
Leche entera	Hasta 100
Total	100

#### Premitex® XLY-15029

INGREDIENTES	%
Premitex® XLY-15029	0.30-0.40
Leche descremada en polvo	1.00
Leche entera	Hasta 100
Total	100



## Yogur batido

### ► Proceso general

- ▼ 1 Dispersar los polvos en la leche fría y mezclar en un mezclador de alta potencia.
- ▼ 2 Calentar hasta 60-65°C.
- ▼ 3 Homogeneizar a 150-200 bar (recomendado a 180 bar).
- ▼ 4 Pasteurizar a 90-95°C durante 3-5 minutos.
- ▼ 5 Enfriar a 43°C, añadir el cultivo e incubar hasta un pH de 4,6.
- ▼ 6 Pasar a través de una válvula de alisado.
- ▼ 7 Enfriar a 22°C y llenar los envases.
- ▼ 8 Enfriar y almacenar.

## Yogur firme

### ► Proceso general

- ▼ 1 Dispersar los polvos en la leche fría y mezclar en un mezclador de alta potencia.
- ▼ 2 Calentar hasta 60-65°C.
- ▼ 3 Homogeneizar a 150-200 bar (recomendado 180 bar).
- ▼ 4 Pasteurizar a 90-95°C durante 3-5 minutos.
- ▼ 5 Enfriar a 43°C.
- ▼ 6 Añadir el cultivo de yogur y llenar los envases.
- ▼ 7 Incubar el yogur a 43°C hasta pH 4,6.
- ▼ 8 Enfriar y almacenar.

© 2015 PREMIUM INGREDIENTS, S.L. Todos los derechos reservados

PREMIUM INGREDIENTS es una marca registrada. El contenido de este catálogo es de acceso público exclusivamente a efectos informativos. No constituye ninguna garantía o vínculo contractual, tácito o expreso. Las características de los productos aquí descritas no pueden ser consideradas como especificaciones. Sólo aquellas especificaciones que hayan sido definidas de mutuo acuerdo en el contrato de ventas serán consideradas válidas. Es de exclusiva responsabilidad del usuario, el destino, fines o propósitos de la información aquí contenida. Queda excluida cualquier responsabilidad por parte de PREMIUM INGREDIENTS al respecto salvo la expresamente obligada por la Ley. La normativa varía de país en país. Las leyes específicas son de preceptiva consulta en lo referente a los productos y su uso alimentario.

[www.premiumingredients.mx](http://www.premiumingredients.mx) / [info@premiumingredients.mx](mailto:info@premiumingredients.mx)

EUROPA +34 968 826 666 / LATINO AMÉRICA + 52 (55) 4749 8080 / ASIA / ORIENTE MEDIO +91 800 857 5335 / ÁFRICA + 27 71 88 77 930