

# AEROMAS



alpha  
DIVISIÓN EMULSIONANTES

AEROMAS es una mezcla de mono- y diésteres de glicerina, ésteres de ácidos grasos con ácido láctico, ésteres de ácidos grasos con sorbitan, ésteres de ácidos grasos con sorbitan etoxilados, y/o ésteres de ácidos grasos con propilenglicol.

Es muy utilizado en la industria de los helados para favorecer la aireación, emulsificación y estabilidad de las preparaciones.

## ✓ Ventajas

- ✓ Facilita la **incorporación de aire**. Normalmente el "over run" está entre **50 y 100% del volumen total** de los ingredientes de la receta y también depende de las condiciones de trabajo.
- ✓ Mejora la **tolerancia a las variaciones** de ingredientes y abusos en el proceso.
- ✓ Mejora la **cremosidad y brillo** del producto final.
- ✓ Da más **estabilidad** al producto en el freezer.
- ✓ Inhibe la formación de **cristales grandes de azúcar y de agua**.
- ✓ La dosis de AEROMAS se puede **ajustar fácilmente según las necesidades de formulación** de cada fabricante de helados.

## Usos y aplicaciones



### HELADOS

AEROMAS es particularmente útil en los **helados artesanales**, para ayudar en su **emulsificación y aireación**, y para controlar el modo de **crystalización de los azúcares** para lograr un producto final más suave, sabroso y resistente a cambios en el congelador.

Se usa igualmente en **helados de agua y de crema**.

AEROMAS **no es un sustituto para las gomas u otros aditivos habituales** en la preparación de helados

- **Consistencia:** Polvo.
- **Color:** Blanco marfil.
- **Olor:** característico derivado de materias primas de origen natural tales como grasa animal y aceite vegetal hidrogenado.
- **Vida útil:** Un año.
- **Dosificación:** El nivel de uso puede variar entre 0,3 y 0,6% del peso total de la receta. Es decir, entre tres (3) y seis (6) gramos por kilogramo de preparación, según la receta. Se agrega el AEROMAS junto con los otros ingredientes antes de la homogeneización y pasteurización.
- Es ligeramente **higroscópico**.
- **No es soluble en agua fría** pero se dispersa fácilmente en **agua de 60° C**, o bajo condiciones normales de pasteurización y homogeneización.
- Se puede usar AEROMAS en **procesos de batch o procesos continuos**.
- **Valor de acidez:** 5-15,5 mg KOH/g
- **Valor de esterificación:** 141-199
- **Arsénico (como As):** 3 ppm max.
- **Metales pesados (como Pb):** 10 ppm max.
- **Plomo:** 3 ppm max.

## Especificaciones

artesanales. Los otros componentes se usan como en una receta normal.



AEROMAS está conforme con las reglas del Código Alimentario Argentino (Código Alimentario Argentino (CAA) – Cap.III y Cap. XVIII art. 1396.

**R.N.P.A. N° 04029101**