

ELACSO "M"

ESTEAROIL-2-LACTILATO DE SODIO MICROENCAPSULADO



alpha

DIVISIÓN EMULSIONANTES

ELACSO "M" es una mezcla de sales de sodio de ácidos estearoil lácticos y pequeñas proporciones de otras sales de sodio de ácidos relacionados. Se produce reaccionando grasa o aceite hidrogenado pretratado y ácido láctico parcialmente neutralizado.

ALPHA CISA produce en la Argentina su línea de SSL microencapsulado con tecnología propia.

Ventajas

- ✓ **Es un excelente acondicionador del amasijo.** Aumenta la tolerancia de la masa fermentada en su punto óptimo: le proporciona una buena estabilidad mecánica conservando fuerza para el horneado.
- ✓ **Ofrece mejor rendimiento y reduce el costo.** Brinda mayor absorción de agua en el amasado, además de reducir considerablemente el uso de materias grasas (aproximadamente 10%).
- ✓ **Mejora de manera extraordinaria la calidad del pan u otros productos terminados,** obteniendo un producto final de corteza fina y crujiente, de miga suave y uniforme, y garantiza también un incremento en el volumen de la pieza.
- ✓ **Prolonga de modo considerable la conservación del producto terminado.**

Usos y aplicaciones



PANIFICACIÓN

Es un aditivo utilizado en panificación, galletitas tipo "cracker", galletitas dulces, tortas y budines, pan dulce, y en general en todo tipo de masas con levadura como un emulsionante-acondicionador.

El estado de **microencapsulado**, que se logra por un proceso de terminación propio de ALPHA C.I.S.A., **incrementa la resistencia del producto a la humedad y exceso de temperatura**, mejorando la fluidez del producto bajo condiciones en que un SSL común formaría grumos.

El acondicionamiento de la masa producido por este emulsionante proporciona un refuerzo de la misma, ya que tiene la capacidad de **formar películas acuosas con una estructura laminar en la interfase entre fibras del gluten y el almidón**. Además, mejora notablemente la vida útil del producto final.



LÁCTEOS

También tiene muchas aplicaciones en productos lácteos como budines,

postres, quesos, blanqueadores de café, etc.

En estos casos funciona como humectante y espesante, mejorando la incorporación y retención de agua y aumentando la viscosidad del producto por su interacción con almidones y proteínas.

- **Consistencia:** Polvo.
 - **Color:** Blanco - marfil
 - **Olor:** Característico derivado de materias primas de origen natural - tales como ácido láctico, grasa animal y aceite vegetal hidrogenado.
 - **Vida útil:** La vida útil del ELACSO "M", en condiciones estables almacenado en lugar fresco (< 25° C) y seco, es de un año. Se recomienda su análisis antes de usarlo pasado este plazo.
 - **Dosificación:** ELACSO "M" se utiliza al comenzar el amasado, agregándolo junto con los ingredientes de la receta en una dosis del 0,2 al 0,5% del producto puro calculado sobre el peso de harina y según la calidad de la misma. Como contiene un excipiente para protegerlo de la humedad, la dosificación del producto final sería 0,23 al 0,56%. La dosificación óptima también depende de las características del producto a elaborar y las condiciones de trabajo.
 - El producto es ligeramente **higroscópico**.
 - **Soluble** en aceite o grasa caliente y se dispersa en agua tibia. Puede agregarse a la receta en forma de espolvoreo sobre la harina, premezclado con grasa, manteca o aceite o emulsionado con agua tibia.
- | | |
|------------------------------------|--------------|
| • Valor de acidez | 60-80 |
| • Valor de esterificación | 150-190 |
| • Total de ácido láctico | 31-34% |
| • Contenido de sodio | 3,5-5,0% |
| • Arsénico (como As) | 3 ppm max. |
| • Metales pesados (como Pb) | 10 ppm max.v |

Especificaciones

Código Alimentario Argentino (CAA) – Cap. XVIII art. 1398 (172)

ELACSO "M" cumple con las reglas del FDA en lo referente a las especificaciones para grasas o ácidos derivados de fuentes comestibles. Ha sido aprobado bajo CFR 172.846 para ser utilizado en todo tipo de producto horneado, hasta un nivel máximo del 0,5% en una base de harina. La aprobación para la Comunidad Económica Europea (CEE) es E481.

R.N.P.A. Nº 04029095.