



alpha
DIVISIÓN EMULSIONANTES

ESTERSO "E"

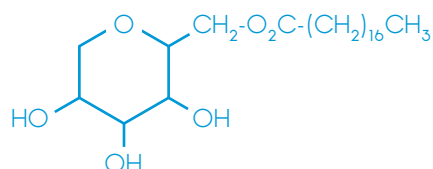
MONOESTEARATO DE SORBITAN

ESTERSO "E" (monoestearato de sorbitan) es un miembro de la familia de emulsionantes ESTERSO basado en ésteres de ácidos grasos de sorbitan.

Es utilizado para la industria del café como blanqueador; para grasas, aceites, margarinas especiales y postres batidos, entre otros.

Químicamente, ESTERSO "E" es una mezcla de mono- y diésteres de ácido esteárico y ácido palmítico con sorbitol.

La estructura molecular nominal de ESTERSO "E" es:



✓ Ventajas

- ✓ Mejora la **formación y estabilidad** de emulsiones.
- ✓ Mejora la **tolerancia a las variaciones** de ingredientes y abusos en el proceso.
- ✓ Mejora la **cremosidad y brillo** del producto final.
- ✓ Reduce el **tiempo** del batido.
- ✓ Aumenta el **volumen** del batido.
- ✓ Inhibe la formación de **cristales grandes de azúcar**.

Usos y aplicaciones

Las aplicaciones de ESTERSO "E" se extienden a las industrias:



CAFÉ

En blanqueadores de café, mejora la **dispersión y la estabilidad** de la emulsión.



GRASAS HIDROGENADAS

En **grasas, aceites y margarinas especiales**.



CHOCOLATES

Mejora el **manejo y el brillo** en las **coberturas de chocolate**.

- **Consistencia:** Sólido ceroso.
- **Color:** Marfil.
- **Olor:** Característico.
- **Vida útil:** Es preferible almacenar el ESTERSO "E" en lugar fresco (< 25° C) y seco. La vida útil es de un año mínimo después de su fecha de elaboración, almacenado en su envase original bien cerrado y en un lugar apropiado.
- **Dosificación:** La dosificación normal de ESTERSO "E" es entre 0.2% a 0.8% del peso total de la receta, según la aplicación y modo de trabajo.
- **Insoluble en agua** pero soluble en **grasa animal fundida, aceites vegetales y la mayoría de los solventes orgánicos**.
- También se usa **en combinación con otros emulsionantes más hidrofílicos** como, por ejemplo, ELACSO (SSL), ésteres de sorbitan etoxilados (ESTERSO "EP", ESTERSO "T", Polisorbato 60, Tween 60, etc.), y ESTERSO "O", entre otros.

• Índice de yodo	1
• Valor de acidez	5 - 10
• Valor de esterificación	147 - 157
• Valor hidróxilo	235 - 260
• Punto de Fusión (pour point)	53 (51-54)
• Ácidos grasos saturados	98% (min.)
• Ácidos grasos "trans"	0%
• Metales pesados (como plomo)	10ppm (max.)
• Humedad	1.5% (max.)

Especificaciones

ESTERSO "E" está conforme con las reglas del Código Alimentario Argentino (Código Alimentario Argentino Capítulo XVIII art. 1398 (158)), del FDA (CFR 121.1029) y del CE (E491).

R.N.P.A. N° 04029098