

# ESTERSO "T"

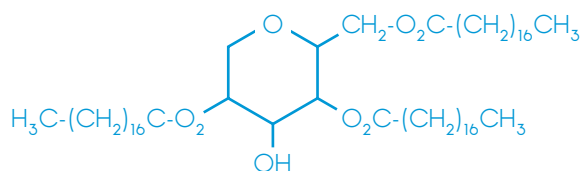
TRISTEARATO DE SORBITAN

ESTERSO "T" es un miembro de la familia de emulsionantes ESTERSO basado en ésteres de ácidos grasos de sorbitan.

Es muy utilizado en la industria chocolatera, ya que mejora considerablemente la calidad del producto final, tanto en la estética como en la consistencia.

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

La estructura molecular nominal de ESTERSO "T" es:



## Ventajas

- ✓ Previene el "fat blooming" en chocolates, controlando la cristalización de grasas y manteca de cacao.
- ✓ 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

Previene el "fat blooming" en chocolates, controlando la cristalización de grasas y manteca de cacao. El florecimiento de la grasa se forma cuando las grasas líquidas, tales como la manteca de cacao, migran a través del chocolate a la superficie y se cristalizan allí. Esto puede suceder cuando el chocolate líquido se enfría en forma de cristales inestables, por ejemplo. Pero incluso a temperatura ambiente, una cuarta parte de los lípidos contenidos en el chocolate ya se encuentran en estado líquido. Cuando el chocolate se

- **Consistencia:** Sólido ceroso.
- **Color:** Marfil oscuro.
- **Olor:** Característico.
- **Vida útil:** Es preferible almacenar el ESTERSO "T" 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 "T" 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 "E", Polisorbato 60, Tween 60, etc.), y ESTERSO "O", entre otros.

• Índice de yodo	1
• Valor de acidez	12-15
• Valor de esterificación	176-188
• Valor hidróxilo	66-80
• 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

### CHOCOLATES

almacena a alta temperatura, es probable la floración más grasa. Esta es la razón por la que la coloración blanca de la superficie del producto se toma a menudo como un signo de chocolate viejo o en mal estado. A pesar de que la floración de grasa no constituye en realidad cualquier deterioro en la calidad del producto, la alteración visual asociada a ella puede conducir a un gran número de quejas de los consumidores. Además, ESTERSO "T" Inhibe la formación de cristales grandes de azúcar.

ESTERSO "T" está conforme con las reglas del Código Alimentario Argentino (Código Alimentario Argentino (CAA) – Cap. XVIII art. 1398 (160)), del FDA (CFR 121.1029) y del CE (E492).

R.N.P.A. Nº 04029099