

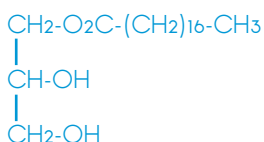
MODIGLY "C"

MONO-DIGLICERIDOS

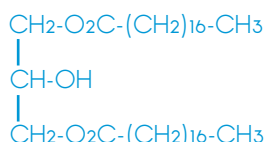
MODIGLY "C" es una mezcla de mono y diésteres de ácidos grasos (principalmente esteárico y palmítico) con glicerina. Es un emulsionante muy conocido mundialmente con mucha salida en la industria alimenticia, la cosmética, farmacéutica y varias otras aplicaciones industriales.

Como un derivado de grasas y aceites naturales, con una estructura que se encuentra normalmente en el organismo animal (ver abajo), es un emulsionante que tiene pocas limitaciones en su uso.

Preparado por la esterificación de ácidos grasos hidrogenados con glicerina, MODIGLY "C" contiene un mínimo de 40% de α -monoglicérido, el elemento más activo de esta familia de emulsionantes.



α -monoglicérido



Diglicérido

Ventajas

- ✓ Forma complejos con el almidón para dar una miga más suave y una vida útil más larga.
- ✓ Ayuda a mantener la humedad, facilita el manejo de la masa con equipos mecanizados y mejora el nivel de aireación.

Usos y aplicaciones



PANIFICACIÓN

Forma complejos con el almidón para dar una miga más suave y una vida útil más larga. También asegura una buena distribución de grasas y aceites, ayuda a mantener la humedad, facilita el manejo de la masa con equipos mecanizados y mejora el nivel de aireación. En budines, mejora la textura y la consistencia. En pastas, mejora la textura, reduce la viscosidad de la masa, la pegajosidad y ayuda en la rehidratación.



CAFÉ

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



GRASAS HIDROGENADAS

En margarinas, ayuda a lograr una dispersión fina y mejora la estabilidad y la consistencia. En manteca de maní, inhibe la separación de aceite, mejora la textura y disminuye la pegajosidad del producto final.



DULCES

En caramelos y dulces, reduce la viscosidad y mejora las propiedades de masticación.

OTRAS INDUSTRIAS

En papas deshidratadas, forma complejos con el almidón para mejorar la textura y reducir la viscosidad.

- **Consistencia:** Polvo.
 - **Color:** Blanco.
 - **Olor:** Característico.
 - **Vida útil:** La vida útil del MODIGLY "C", 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:** La dosificación de MODIGLY "C" es entre 0.2-3.0% del peso total de la receta, según la aplicación y modo de trabajo. En panificación la dosis está basada en el peso de harina de la receta.
- | | |
|------------------------------------|----------|
| • Monoglicéridos | 40% min. |
| • Valor de acidez | < 6 |
| • Valor de saponificación | 164-180 |
| • Valor yodo | < 5 |
| • Glicerol libre | 7% max. |
| • Arsénico (como As) | < 3 ppm |
| • Metales pesados (como Pb) | < 10 ppm |
| • Humedad | < 1,5% |

Especificaciones

MODIGLY "C" cumple con las especificaciones del Código Alimentario Argentino (Capítulo XVIII art. 98), y del FDA (EE.UU.) bajo CFR 182.4505 (GRAS) y de la CEE (E471).

R.N.P.A. N° 04029096.