

SOLAC

LACTATO DE SODIO



alpha

DIVISIÓN EMULSIONANTES

SOLAC es lactato de sodio neutro (la sal de sodio de ácido láctico L(+)) producido por la fermentación natural de azúcares y neutralizado con hidróxido de sodio de grado alimenticio.

Ventajas

- ✓ Realza el sabor natural del producto terminado.
- ✓ Mejora la fijación de agua en el producto.
- ✓ Brinda más estabilidad microbiana al producto.
- ✓ Prolonga la vida útil del producto terminado.

Usos y aplicaciones

CARNES Y EMBUTIDOS



SOLAC actúa para realzar los sabores de todo tipo de carne en productos procesados, frescos o cocidos, sean de músculo entero, picado o emulsionado.

Como una sal neutra, SOLAC no afecta el pH, color o capacidad de absorción de agua del producto en que se use. Su capacidad de combinar con el agua presente en el sistema resulta en una disminución de la actividad del agua y una mejora en su estabilidad microbiana.

Estas soluciones son también agentes descontaminantes de gran eficacia para pescados y mariscos. Su uso aumenta la seguridad y conservación del producto.

PASTAS FRESCAS



Las pastas frescas tienen un elevado contenido de humedad y son, como resultado, de un corto período de duración. Con el agregado de SOLAC, hasta un 3% del peso de la masa, se puede obtener una prolongación importante de la conservación del producto sin modificar su sabor.

- **Consistencia:** Líquido viscoso.
- **Color:** Transparente, ligeramente amarillo.
- **Olor:** Casi imperceptible.
- **Sabor:** Suavemente salino.
- **Vida útil:** La vida útil del SOLAC, en condiciones estables almacenado en lugar fresco (< 25° C) y seco, es de un (1) año. Se recomienda su análisis antes de usar después de este plazo.
- **Dosificación:** En general SOLAC se aplica a un nivel de 1,5 a 3,0% del peso de la mezcla. Debido a su sabor ligeramente salado, se recomienda la reducción en la cantidad de sal agregada a la mezcla en 0,1 a 0,2%.

• Contenido de sodio	12,1 - 12,6%
• Peso específico	1,32 - 1,34
• pH	7,0 nominal (6,5-7,5)
• Sabor	Suavemente salada
• Metales pesados (como Pb)	10 ppm (max.)
• Arsénico	1 ppm (max.)
• Hierro	10 ppm (max.)
• Calcio	10 ppm (max.)
• Cloro	10 ppm (max.)
• Sulfato	10 ppm (max.)
• Citratos, Oxolatos, Fosfatos, Tartratos	No detectables

Especificaciones

GRASAS HIDROGENADAS



Se puede agregar a la margarina para prolongar su conservación.

CONSERVAS



Los escabeches, en general, se elaboran a base de vinagre. La combinación de vinagre y SOLAC puede intensificar el sabor del producto y prolongar su conservación.

SOLAC, como lactato de sodio, cumple con las especificaciones de:

- Código Alimentario Argentino, Anexo A: Lista General Armonizada de Aditivos Mercosur, N° Ins Codex Sodio Lactato - 325
- FDA (EE.UU.) bajo 21 CFR 184.1768 (GRAS)
- CEE (E325).

Inscripciones : • Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) N° A-1326/99

R.N.P.A. N° 04035568