



# TOPPING VEGETAL

## Premezcla de emulgentes y estabilizantes para la fabricación de nata vegetal para montar

Desde 1978 en APASA nos dedicamos a la comercialización de ingredientes y aditivos para la alimentación.

Nuestra misión es lograr productos y soluciones a la medida de cada cliente.

Para ello contamos con un equipo técnico que aporta soluciones a los problemas de fabricación cotidianos.

Garantizamos la calidad de nuestros productos mediante cumplimiento de las normas ISO 9001

El elevado coste de la nata láctea y los problemas de salud asociados a la ingesta de elevadas cantidades de grasa animal en la dieta lastran el consumo de los derivados lácteos. Los fabricantes buscan producir alimentos más ligeros y saludables. La nata vegetal es una alternativa a la nata tradicional que, por su naturaleza, presenta algunas ventajas adicionales.

Además, puede pasteurizarse o esterilizarse UHT. Puede montarse con diferentes medios como agitación con varilla o inyección de aire.

- Coste reducido.
- Producto saludable, sin grasa animales.
- Posibilidad de fabricar productos reducidos en grasa.
- Elevado incremento de volumen (*overrun*)
- Batido rápido y fácil. Gran resistencia al sobreatado.
- Nata montada estable a temperatura ambiente.  
Mantiene la forma y no se cuarteo.
- Formas de decoración consistentes.
- Sinéresis reducida.
- Estabilidad a la congelación descongelación.
- Líquido poco viscoso. Fácil de manipular y bombear.



El servicio técnico de APASA realiza pruebas de laboratorio a diferentes materias primas y procesos, evaluando las características de los mismos, en las condiciones más próximas a las presentes en los procesos de fabricación.



## FORMULACIÓN TÍPICA DE UNA NATA VEGETAL

GRASA	25 - 40 %
AGUA	50 - 70%
AZÚCAR	10 - 12 %
GLUCOSA	2 - 3 %
PREPARADO	2 - 3 %
AROMAS, COLORANTES	Q.S.

## ESQUEMA SIMPLIFICADO DE FABRICACIÓN

- 1.- Precalear el agua a 70-80 °C.
- 2.- Añadir el preparado en agitación, los aromas y colorantes si los hubiese. Mezclar agitando intensamente.
- 3.- Incorporar los azúcares y la grasa. Mezclar con agitación intensa.
- 4.- Pasteurizar (75-85°C) o esterilizar UHT (138°C).
- 5.- Enfriar a 70-80°C.
- 6.- Homogeneizar a 20-50 bar.
- 7.- Enfriar.
- 8.- Envasar asépticamente.

## APLICACIONES

- Natas vegetales montadas en decoraciones, rellenos, semifríos, helados, nata en spray.
- Cocina en general.
- Natas reducidas en grasa o fortificadas.