



apasa
AUXILIAR DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS S.A.



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

La nata animal presenta problemas de coste y de imagen como producto poco saludable. 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 cuartea.
- 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 - 35 %
AGUA	50 - 70%
AZÚCAR	10 - 12 %
GLUCOSA	2 - 3 %
PREPARADO	2 - 3 %
AROMAS, COLORANTES	Q.S.

ESQUEMA SIMPLIFICADO DE FABRICACIÓN

- 1.- Disolver el preparado en agua fría.
- 2.- Calentar el agua a 70-80 °C.
- 3.- Añadir los azúcares y la grasa. Mezclar agitando Intensamente.
- 4.- Incorporar los aromas y colorantes si los hubiese. Mezclar .
- 5.- Pasteurizar (75-85°C) o esterilizar UHT (138°C).
- 6.- Enfriar a 70-80°C.
- 7.- Homogeneizar en homogeneizador de pistones a alta presión.
- 8.- Enfriar. Agitar suavemente.
- 9.- Envasar asépticamente.

APLICACIONES

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