

Agilidad + Precisión + Eficiencia



Edulzugar[®]
Azúcar Invertido

► Edulzugar®

Es una alternativa de reemplazo natural en la demanda de jarabes dentro de la industria alimenticia.



Edulzugar® es un jarabe de azúcar invertido con elevada pureza y diferentes concentraciones de fructosa, glucosa y sacarosa. Es obtenido a través de la hidrólisis de la sacarosa, originando un producto con más poder endulzante que el azúcar común (sacarosa), con una alta concentración de sólidos y con baja actividad de agua.

Tiene un poder endulzante entre 1,3 a 1,4 veces mayor que la sacarosa.

Es un endulzante único y excepcional especialmente indicado para aplicaciones en heladería, panadería y confitería. Derivado del azúcar natural, el jarabe de azúcar invertido Edulzugar® es más dulce y tiene propiedades mejoradas para preservar la humedad y es menos propenso a la cristalización. Preserva naturalmente la frescura, promueve la uniformidad de la textura y mejora el color y el sabor de los alimentos.

Especialmente indicado para:





Elaboramos jarabes de azúcar invertido, a partir de azúcar de caña, para su incorporación en todo tipo de productos alimenticios.

MERMELADAS



JALEAS



CHOCOLATES



► Beneficios

- Mejora la coloración de los alimentos horneados generando un tono marrón – dorado en la corteza en productos panificados.
- Incrementa la vida útil de los productos horneados, conserva naturalmente los alimentos y retrasa el envejecimiento.
- Retiene humedad y frescura.
- Se caracteriza especialmente por ser un producto altamente soluble y capaz de bajar el punto de congelamiento en helados y postres fríos, mejorando la textura de los mismos.
- Es una excelente elección para mejorar el cuerpo de las soluciones en las que se agrega únicamente sacarosa debido a su viscosidad.
- Actúa como agente humectante.
- Se diferencia por ser un inhibidor de la cristalización y la fermentación.
- Acentúa el sabor sobre todo en jugos y jaleas, debido a la presencia de fructosa que resalta el sabor de las frutas.
- Gracias a su baja actividad acuosa mejora el control en la contaminación microbiana.



¿POR QUÉ UTILIZAR EDULZUGAR®?

Al tener un poder edulcorante de hasta 1,4 veces más que el azúcar común se obtiene mayor rendimiento.

Tiene características funcionales que lo diferencian del azúcar común, sacarosa líquida y otros jarabes que lo hacen excepcional, como por ejemplo para la elaboración de helados, ya que disminuye el punto de congelación.

Con diferente contenido de sólidos:

Edulzugar® 74

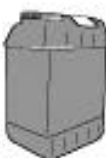
Edulzugar® 65

Edulzugar® 70

Tratado con diferentes tipos de acidulantes:

Edulzugar® BA

Presentaciones



 Av. Larrazábal 2222 - C.A.B.A.
 www.elbahiense.com
 elbahiense@elbahiense.com
 +(54) 11. 4683.3505