

CARBOXIMETILCELULOSA (CMC)

ADITIVO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



832 415 0161

¿QUÉ ES?

Aditivo para alimentos en presentación de polvo fino de color blanco a crema. No tiene olor ni sabor, se obtiene de la celulosa, se utiliza en los alimentos para controlar la cristalización de azúcares, como emulsionante, estabilizante, espesante, anti aglomerante. Por ello, ayuda a mejorar significativamente la textura de los alimentos.

USOS

Aderezos, salsas, sopas

- Espesante

Bebidas

- Mejora la textura

Helados y Nieves

- Estabiliza la emulsión y evita la cristalización

Paletas de Hielo

- Controla el tamaño de Cristal

Fondant

- Endurecedor y otorga flexibilidad

Jarabes para Raspados

- Espesante

Pan

- Texturizante

Repostería

- Pegamento

Tortillas

- Conservan la humedad y mejoran la textura

Cerveza

- Emulsionante y estabilizante de espuma

DOSIS

0.15%-0.25%
1.5g a 2.5 g por Kg/L de
producto terminado

TIPS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

01 SI SE HACEN GRUMOS

1. Agregarlo junto con los polvos de la mezcla.
2. Disolver el CMC en agua caliente en 20 veces la cantidad de agua aplicando una vigorosa agitación

02 SI EL PRODUCTO SE PERCIBE CHICLOSO

La dosis de CMC fue excesiva.

¿CÓMO SE UTILIZA?

Por ser un polvo muy fino, dificulta la hidratación, por ello se debe incorporar en la fase sólida. Es decir, si nuestra formulación lleva azúcar se recomienda mezclarlo para facilitar la incorporación y evitar la formación de grumos.

Si se cuenta con pura fase líquida, se debe incorporar la dosis de CMC por 20 de veces la cantidad en agua y agitar vigorosamente (puede agitarse mecánicamente).

SIN RESTRICCIONES DIETÉTICAS

Puede ser consumido por todos los grupos religiosos, así como los vegetarianos y veganos.

ADQUIERELO EN LA TIENDITA ESSENTIALS:

Aditivos alimenticios, conservadores y ácidos.
Presentación: 4 oz (120 g), 1lb (454 kg) o 44 lb (20 kg).

