

## LACTOFOOD DE

### Aplicación en Productos Farináceos

#### DESCRIPCION

**LACTOFOOD DE** es un aditivo no convencional que actúa como modificador reológico y que posee propiedades emulsionantes y estabilizantes secundarias.

**LACTOFOOD DE** es una mezcla de "Polisacáridos con Leche Descremada en Polvo". La fracción de polisacáridos se obtiene por reacción de hidrólisis y/o polimerización, ambos procesos realizados por la vía enzimática.

**LACTOFOOD DE** se presenta como un polvo que posee fina granulometría, con características organolépticas similares a la leche en polvo por lo que puede utilizarse como sustituto de ella, pero además con propiedades funcionales totalmente diferentes.

La funcionalidad de **LACTOFOOD DE** se basa en su estructura de polímero, del tipo reticular, formado por azúcares y proteínas lácteas que acondicionan las proteínas de las harinas de cereales, principalmente mediante un mecanismo de interacción física.

#### PROPIEDADES

El agregado de **LACTOFOOD DE** en formulaciones de Productos Farináceos, basadas en harinas de trigo u otras, produce cambios en la reología de la masa dando en consecuencia mayores facilidades de trabajo en las distintas etapas de los procesos productivos y mejores características de los productos horneados.

#### **A. Desde el punto de vista alveográfico y farinográfico**

**LACTOFOOD DE** actúa sobre las proteínas del trigo generando las siguientes acciones:

- Disminuye la relación P/L, esto se da como consecuencia de un aumento del valor de L (extensibilidad), sin alterar el valor de P (tenacidad).
- Según el tipo de harina con la que se trabaje, el valor de W (trabajo) se mantiene en el valor de la harina patrón o se incrementa hasta porcentajes del 10%.
- Igual que en el caso anterior, el valor de "Estabilidad Farinográfica" se mantiene o puede aumentar hasta un 10%.

#### **B. Desde el punto de vista de las formulaciones**

**LACTOFOOD DE** es un sustituto de la leche en polvo y aporta características funcionales de un emulsionante secundario.

- Incorpora aroma y sabor característicos de la leche en polvo.
- Realiza una acción combinada y sinérgica con otros sistemas emulsionantes y de enzimas de la formulación.
- Permite el rebalanceo de fórmula en lo que respecta a dosis de emulsionantes, enzimas y huevo.

#### **C. Desde el punto de vista funcional del proceso productivo**

**LACTOFOOD DE** actúa sobre la masa combinando sus características de modificador reológico y emulsionante, lo que se manifiesta en una mejora de la maquinabilidad.

- Da extensibilidad a la masa quitando tensiones internas y posibilidades de acortamiento o deformaciones.
- Facilita el proceso amasado y la interacción de todos los ingredientes. De acuerdo al tipo de fórmula puede disminuir el tiempo de amasado.
- Mejora las operaciones de cortado, rebollado y maquinado en general disminuyendo las pérdidas.
- Facilita y promueve el proceso fermentativo.

#### **D. Desde el punto de vista funcional del producto terminado**

**LACTOFOOD DE** mejora las características de las piezas horneadas debido a su acción integral sobre la masa y el proceso productivo.

- Mejora el volumen y la forma del producto horneado.
- Da una coloración más dorada en la corteza.
- Promueve la formación de miga más homogénea y pareja.
- Ayuda a la conservación del producto mejorando su vida útil.

#### **DOSIS**

Las dosis de **LACTOFOOD DE** varían de acuerdo a la proporción de grasa y azúcar que tenga la formulación a ensayar.

Los porcentajes indicados están referidos al peso de harina de una fórmula tipo pudiendo emplearse proporciones superiores de ser necesario

- Pastas frescas laminadas (tapas de empanadas y pascualinas):  
0,5 a 1,5%.
- Panificación sin azúcar o con bajo contenido (pan inglés, pan de molde, pan de viena y hamburguesa):  
0,5 a 2,0%.
- Panificación con alto contenido de azúcar (roscas, pan dulce y Panettone):  
2,0 a 3,0%
- Productos batidos (budín, bizcochuelo, magdalena, pionono, vainillas):  
1,5 a 3,0%

- Galletitas crackers y semidulces laminadas:  
0,5 a 1,5%
- Galletitas dulces y tapas de alfajores:  
1,5 a 3,0%

### **CARACTERÍSTICAS**

#### **FISICO-QUÍMICAS**

Aspecto: Polvo fino sin grumos de color blanco amarillento, aroma agradable, suavemente lácteo.

Sólidos no grasos:	mínimo 92 %
Materia Grasa:	máximo 3 %
Humedad al embolsado	máximo 5 %

#### **MICROBIOLÓGICAS**

Recuento de:	
Mesófilas aerobias	máx. 100 ufc/dgr
Coliformes	máx. 1 ufc/dgr
Escherichia coli	negativo en 1 gr.
Streptococcus aureus	negativo en 3 gr.
Salmonella	negativo en 10 gr.
Levaduras	máx. 5 ufc/dgr
Hongos	máx. 5 ufc/dgr

#### **PACKAGING**

Bolsa multipliego de papel Kraft con bolsa de polietileno interior x 25 kg netos.

#### **ALMACENAMIENTO y VIDA UTIL**

En lugar fresco, seco y oscuro, desde la fecha de elaboración 12 meses.