



FICHA TÉCNICA LECITINA DE SOYA

EMULSIFICANTE NATURAL



DESCRIPCIÓN

La Lecitina de Soya pertenece a un grupo de fosfolípidos encontrados en la naturaleza de todas las células vivientes.

Lecidem 3 es una lecitina que como emulsificante natural puede ser utilizado en cualquier cantidad, en el área de alimentos.

Es rico en grasas polisaturadas y casi no tiene colesterol.



BENEFICIOS

- ✓ Emulsificante natural de origen vegetal.
- ✓ Rico en grasas polisaturadas.
- ✓ Casi no tiene colesterol.
- ✓ Mejora la textura y estabilidad de las mezclas.
- ✓ Contribuye a una mayor uniformidad en los productos.



SOLUBILIDAD

Es completamente soluble en agua.



PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS

PROPIEDAD	CARACTERÍSTICA
Apariencia	Líquido viscoso color ámbar
Olor	Característico, suave
Solubilidad	Completamente soluble en agua
Contenido graso	Rico en grasas polisaturadas
Colesterol	Casi no tiene colesterol



PRESENTACIÓN

Cubeta de
1 Galón



APLICACIONES

Sus propiedades como emulsificante han sido comprobadas, ya que el grupo fosfato y la base nitrogenada interaccionan con la fase acuosa, mientras las cadenas hidrocarbonadas lo hacen con la fase grasa.



Aplicación recomendada:
8 onzas por cada 100 libras



USOS PRINCIPALES

- ✓ Panaderías: en productos de soda como galletas, polvorones, margaritas, quequitos, tortas, entre otros, brindando buena resistencia, estabilidad y evitando quebraduras en el manejo.
- ✓ Elaboración de chocolates y margarinas.
- ✓ Como agente dispersor en productos instantáneos.
- ✓ Como potenciador de la absorción de grasas y de las vitaminas A en alimentos.
- ✓ En otras mezclas de panaderías y aplicaciones de la industria alimenticia.



SEGURIDAD ALIMENTARIA

La lecitina de soya es un aditivo alimenticio reconocido como de uso seguro y no tiene límites en sus aplicaciones de consumo.



ALMACENAMIENTO

- ✓ Debe almacenarse en un lugar fresco y seco para evitar oxidación.
- ✓ Mantener cerrada la cubeta o galón cuando se emplee el producto.
- ✓ Proteger de la luz directa.



USOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA



GALLETAS
Y POLVORONES



QUEQUITOS
Y TORTAS



PANADERÍA
EN GENERAL



CHOCOLATES



MARGARINAS



PRODUCTOS
INSTANTÁNEOS



Calidad que se nota,
sabor que se recuerda.



Ingredientes que
hacen la diferencia.



www.cosquisa.com