

**FICHA TÉCNICA**

BICARBONATO DE SODIO



COMPUESTO VERSÁTIL PARA MÚLTIPLES APLICACIONES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El bicarbonato de sodio es un compuesto sólido cristalino de color blanco, soluble en agua y con un ligero sabor alcalino. Su fórmula química es NaHCO_3 .

Es un producto versátil que, al reaccionar con sustancias ácidas, puede liberar dióxido de carbono (CO_2), característica que permite su utilización en diferentes aplicaciones alimentarias e industriales.



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Polvo cristalino de color blanco.
- ✓ Soluble en agua.
- ✓ Presenta carácter alcalino.
- ✓ Reacciona con componentes ácidos liberando CO_2 .
- ✓ Producto versátil para diferentes aplicaciones.
- ✓ Puede utilizarse como agente leudante en determinadas formulaciones.



PRINCIPALES APLICACIONES



PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Se utiliza como agente leudante cuando la formulación contiene componentes ácidos. La reacción produce CO_2 , ayudando a generar volumen y una textura adecuada.



INDUSTRIA DE BEBIDAS

Puede utilizarse en determinadas formulaciones y procesos donde se requiere regulación de acidez o una reacción con componentes ácidos.



INDUSTRIA ALIMENTARIA

Puede formar parte de diferentes formulaciones dependiendo de las características y requerimientos del producto final.



¿CÓMO FUNCIONA?

Cuando el bicarbonato de sodio entra en contacto con un componente ácido, ocurre una reacción química que puede producir dióxido de carbono (CO_2).



BICARBONATO DE SODIO



ÁCIDO

 CO_2
(DIÓXIDO DE CARBONO)

AGUA



SALES

Esta propiedad es la que hace que sea especialmente útil en productos de panadería y repostería.



PRESENTACIONES

PAQUETE
1 kgSACO
25 kg

DOSIFICACIÓN

La dosificación del bicarbonato de sodio se determina según la formulación y aplicación del producto.

La cantidad a utilizar dependerá de factores como el nivel de acidez, el efecto deseado y las características del producto final.



BENEFICIOS

- ✓ Versatilidad de uso.
- ✓ Fácil incorporación a diferentes formulaciones.
- ✓ Reacción eficiente con componentes ácidos.
- ✓ Amplia variedad de aplicaciones.
- ✓ Presentaciones adaptadas a diferentes necesidades de consumo.



RECOMENDACIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO

- ✓ Mantener en un lugar fresco, seco y ventilado.
- ✓ Conservar el producto en su empaque original y correctamente cerrado.
- ✓ Proteger de la humedad.
- ✓ Evitar contaminación con otros productos.
- ✓ Utilizar utensilios limpios y secos durante su manipulación.
- ✓ No almacenar junto a sustancias que puedan alterar sus características.



¿CÓMO SE UTILIZA?

Se incorpora directamente a la formulación, de acuerdo con la dosificación establecida para cada producto. En aplicaciones de panadería y repostería, se utiliza en conjunto con ingredientes ácidos para favorecer la liberación de CO_2 y contribuir al leudado.



En repostería:

Mezclar con ingredientes ácidos como cremor tártaro, jugo de limón, yogur o vinagre para lograr leudado y volumen.



En bebidas:

Puede utilizarse en formulaciones que requieran regulación de acidez o en procesos específicos.



En alimentos en general:

Utilizar según la formulación y el objetivo del producto final.



Calidad que se nota,
sabor que se recuerda.



Ingredientes que
hacen la diferencia.

www.cosquisa.com