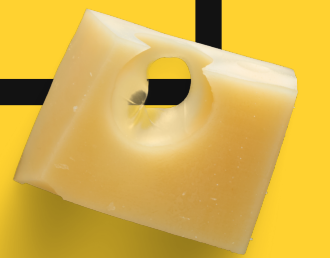
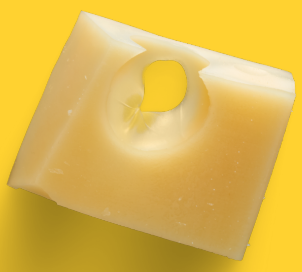




SOLUCIONES LÁCTEAS

Soluciones Alimentarias
[@maprysa](#)

Maprysa

SOLUCIONES LÁCTEAS

Sistemas formulados a partir de **hidrocoloides** que brindan **cuerpo y textura** agradable al paladar **mejorando apariencia estética y vida útil de los productos.**

QUESOS: Contamos con sistemas retenedores de humedad, estabilizantes, conservadores, texturizantes y antiapelmazantes.

YOGURT: Sistemas texturizantes, estabilizantes.

CREMA DE MESA: Sistemas estabilizantes con alta resistencia a la acidez, conservadores y texturizantes.

CREMA PARA BATIR: Sistemas estabilizantes capaces de mejorar el rendimiento final del producto, conservadores y texturizantes.

BEBIDAS: Sistemas de conservadores, texturizantes y estabilizantes que aportan cremosidad permitiendo la suspensión de partículas tales como cocoa.

- **CONGELADOS:** Sistemas conservadores, estabilizantes y texturizantes, que brindan un mejor control en la cristalización, propiciando un desarrollo constante en el tamaño de cristales de hielo.

BENEFICIOS

- Control de sinéresis (desuerado).
- Control crecimiento de cristales de hielo.
- Adiciona mouthfeel.
- Control de overrun.
- Mejora untabilidad.
- Suspende partículas de frutas.
- Estabiliza espuma.
- Extiende vida de anaquel.
- Aplicación de color estandarizado.

CATALOGO

SCAN ME

