



# lecitina

## Fluida de Soya

### INGREDIENTES:

100% Lecitina Fluida de Soya.

### FORMULACIONES DISPONIBLES:

- Lecitina 62% Mínimo, Fosfátidos Insolubles en Acetona.
- Lecitina 34% Mínimo, Fosfátidos Insolubles en Acetona.

### USOS:

- Aditivo alimentario aprobado por el Codex Alimentarius (INS 322i) y utilizado como Antioxidante, Antiadherente, Humectante, Emulsificante y Estabilizador.
- Suplemento dietético, vigorizante y estabilizador con resultados nutricionales positivos en el organismo.
- Cumple funciones de suavizante y mejorador de textura.
- Controla la cristalización en productos que contengan sal o azúcar, teniendo efectos positivos en su textura y viscosidad.

### DOSIS DE USO:

- Para productos en general se utiliza entre 0,2% hasta 1% de la formulación del producto.
- En panificación se recomienda sustituir desde 1% hasta 2% del porcentaje grasa en la formulación del producto.

### VIDA ÚTIL:

- Institucional: 1 año máximo (envase sellado sin abrir), 3 meses una vez abierto.
- Granel: 3 meses máximo.

### MANEJO DE PRODUCTO / ALMACENAMIENTO:

- Mantener en un recipiente cerrado
- Mantener lejos de contaminantes y olores fuertes.
- Almacenar en un lugar fresco y seco.
- Estibar a 3 cajas máximo.
- Usar primero el inventario anterior.
- No almacenar más tiempo de lo que indica la vida útil del producto.

CARACTERÍSTICAS		
Parámetros fisicoquímicos	Lecitina 34% mínimo de insolubles en acetona	Lecitina 62% mínimo de insolubles en acetona
Humedad	1% máx.	1% máx.
Índice de Peróxidos	1 meq / kg máx.	1 meq / kg máx.
Insolubles en Éter	0,3% máx.	0,3% máx.
Valor Ácido	21-22 mg KOH / g	25-30 mg KOH / g
Color	17-18	17-18
Densidad	1,000 - 1,010 g / ml	1,020 - 1,050 g / ml

APLICACIONES	FUNCIONALIDAD
<b>ALIMENTOS</b>	
Panificación	Disminuye el tiempo de mezclado y de fermentación; aumenta la capacidad de absorción de la masa; fortalece el gluten; mejora la textura de la miga y la corteza; color más uniforme; aumenta la vida útil del producto final
Margarinas	Emulsificante, agente antisalpicante
Chocolates, caramelos, chicles, coberturas	Control de cristalización y viscosidad, emulsificante
Leche y cacao en polvo, bebidas u café instantáneo	Agente humectante y dispersador
Procesos de pasteurización y productos de queso	Emulsificante, agente antiadherente
Alimento para mascotas	Agente oscurecedor, dispersante de fosfato, suplemento dietético, emulsificante y energético
Fórmulas infantiles, sustitutos de leches, crema y huevos	Emulsificante, agente humectante, control de cristalización
Crema de maní, productos salados	Solubilizantes de sabor y color, control de cristalización y emulsificante
Ayuda para empaques, equipo de proceso, superficies para fisuras, extrusores, secadoras, batidoras, evaporadores, asadores, bandas sin fin, etc.	Agente antiadherente (interno) o lubricante (externo), sellador
<b>NUTRICIÓN Y ORGANISMO</b>	
Adelgazamiento	Actúa sobre los depósitos de grasa a través de sus agentes lipotrópicos, movilizándolos y haciéndolos desaparecer
Protección contra infecciones	Aumenta el suministro de gammaglobulina en la corriente sanguínea y esto favorece la inmunidad contra las bacterias infecciosas
Mejora la digestión	Favorece la absorción de las grasas y disminuye la susceptibilidad en caso de espue (absorción inadecuada de grasas e hidratos de carbono)
<b>INDUSTRIA FARMACÉUTICA</b>	
Cosméticos	Funciona como emulsionante y antioxidante, para estabilizar y asegurar la repartición homogénea de las grasas
Productos para el cabello	Estabilizador, espumante y emoliente
Productos para la piel, cremas y lociones	Emulsificador, emoliente, reengrasante y humectante
Supositorios	Agente suavizante y acarreador
<b>INDUSTRIA QUÍMICA</b>	
Resinas pinturas, cintas magnéticas	Dispersante y estabilizador
Textiles	Suavizador y lubricante

