



CAN O I L - C R E M es una mezcla científicamente balanceada de coloides hidrofílicos vegetales que permite la estabilización de todo tipo de cremas, tanto dulces como ácidas

Ficha técnica:

1. Identificación del producto

- **Nombre comercial:** Canoil Crem
- **Nombre técnico:** Mezcla balanceada de coloides hidrofílicos de origen vegetal.
- **Descripción:** Polvo fino, de color blanco a ligeramente crema, soluble o dispersable en medios acuosos. Está formulado para mejorar la estabilidad, textura y viscosidad en emulsiones y dispersiones, especialmente en cremas cosméticas y alimenticias.

2. Composición y origen

- **Composición principal:** Mezcla sinérgica de hidrocoloides de origen vegetal. Puede incluir:
 - **Goma arábica:** Polisacárido complejo de exudado de árboles de acacia, conocido por sus propiedades emulsionantes y estabilizantes.
 - **Inulina:** Fructano extraído de raíces de achicoria, que puede ser modificado para mejorar la estabilización de emulsiones.
 - **Lecitina vegetal:** Fosfolípido extraído de plantas como la soja o el girasol, que actúa como emulsionante y ayuda a estabilizar la fase oleosa.
 - **Proteínas vegetales:** Proteínas de guisante, soja o arroz, que actúan como emulsionantes y agentes gelificantes.
- **Origen:** 100 % vegetal y renovable.



3. Propiedades físico-químicas

- **Apariencia:** Polvo fino.
- **Color:** Blanco a ligeramente crema.
- **Solubilidad:** Soluble o dispersable en agua, dependiendo de la formulación.
- **pH de la solución al 1 %:** Neutro a ligeramente ácido, típicamente entre 5.0 y 7.0.
- **Viscosidad:** Aumenta la viscosidad de la formulación dependiendo de su concentración y la temperatura.
- **Estabilidad:** Resistente a un amplio rango de pH, temperatura y presencia de electrolitos, mejorando la estabilidad a largo plazo del producto final.

4. Modo de acción

- **Estabilización coloidal:** Interactúa con las interfaces agua-aceite para formar una barrera protectora alrededor de las partículas dispersas, evitando la coalescencia (fusión) y la sedimentación.
- **Espesante:** Aumenta la viscosidad del medio acuoso, lo que ayuda a mantener las partículas en suspensión.
- **Agente gelificante:** En ciertas condiciones, puede formar estructuras de gel que atrapan la fase líquida, dando una textura más consistente a las cremas.
- **Texturizante:** Mejora la sensación en boca (en productos alimenticios) y la aplicabilidad (en productos cosméticos), aportando una textura suave y cremosa.

5. Aplicaciones

- **Alimentación:** Sustitutos de cremas lácteas, postres, aderezos, salsas y helados.



6. Dosificación y modo de uso

- **Dosificación recomendada:** Variable según la aplicación. Generalmente, entre 0.1 % y 5.0 % del peso total de la formulación.
- **Modo de incorporación:** Puede ser dispersado en la fase acuosa, idealmente con agitación para evitar la formación de grumos. Se recomienda la incorporación en caliente para una hidratación y dispersión óptima.

7. Ventajas

- **Origen natural:** Proviene de fuentes vegetales, lo que satisface la demanda por productos "eco-friendly" y naturales.
- **Compatibilidad:** Compatible con una amplia variedad de ingredientes activos y otros componentes de las formulaciones.
- **Versatilidad:** Funciona en diferentes tipos de emulsiones (aceite en agua y agua en aceite) y viscosidades.
- **Mejora de la estabilidad:** Extiende la vida útil de los productos al prevenir la separación de fases y la sedimentación.