



Canoil ET es un estabilizante genérico diseñado para bebidas saborizadas de frutas.

Ficha técnica: Estabilizante para bebidas saborizadas de frutas

1. Identificación del producto

- **Nombre comercial:** Canoil ET
- **Descripción:** Polvo de color blanco a beige claro, inodoro y soluble en agua, diseñado para estabilizar partículas de pulpa y fibra, mejorar la viscosidad y proporcionar una sensación en boca agradable en bebidas de bajo pH.

2. Composición

El estabilizante es una mezcla funcional de hidrocoloides de alta calidad, seleccionados por su rendimiento sinérgico en aplicaciones ácidas.

- **Ingredientes principales:**
 - Pectina (E-440).
 - Goma xantana (E-415).
 - Carboximetilcelulosa (CMC) (E-466).
 - Dextrosa (como agente de estandarización).

3. Propiedades fisicoquímicas

- **Forma:** Polvo fino.
- **Color:** Blanco a beige claro.
- **Olor:** Inodoro.
- **Solubilidad:** Soluble en agua fría y caliente. Para una mejor dispersión, se recomienda mezclar con otros ingredientes secos (como azúcar) antes de hidratar.
- **Viscosidad:** Aumenta la viscosidad de la solución, dependiendo de la concentración, la temperatura y el pH.
- **pH de aplicación:** Óptimo en rangos ácidos (pH 2.9–3.5), típicos de las bebidas de frutas.



4. Propiedades funcionales y beneficios

- **Estabilización de pulpa:** Mantiene en suspensión las partículas de fruta, evitando la sedimentación y el asentamiento de sólidos en el fondo del envase.
- **Textura y sensación en boca:** Proporciona un cuerpo suave y una textura consistente, mejorando la sensación sensorial general de la bebida.
- **Viscosidad estable:** Asegura una viscosidad uniforme durante el almacenamiento, evitando cambios indeseados en la textura del producto.
- **Prevención de separación de fases:** Inhibe la floculación y la separación de los componentes de la bebida.
- **Claridad:** En formulaciones específicas, puede ofrecer una excelente transparencia sin causar turbidez.
- **Liberación del sabor:** Permite una buena percepción del sabor afrutado de la bebida.

5. Aplicaciones recomendadas

- Jugos y néctares de frutas.
- Bebidas con base de agua y saborizantes de frutas.
- Bebidas con pulpa en suspensión.
- Bebidas dietéticas o bajas en calorías.

6. Dosificación sugerida

La dosis recomendada varía según la formulación específica y el efecto deseado, pero un rango general es de **0.1% a 0.4%** del peso total del producto final. Se recomienda realizar pruebas de aplicación para determinar la dosis óptima.



7. Modo de empleo

1. Dispersar el polvo estabilizante con otros ingredientes secos (ej. azúcar) para evitar la formación de grumos.
2. Incorporar la mezcla a la fase acuosa con agitación constante.
3. Calentar a 85-90 °C durante 5-10 minutos para una hidratación completa y una solubilización óptima.
4. Mantener la agitación hasta obtener una solución homogénea.
5. Continuar con el proceso de producción de la bebida (enfriamiento, llenado, etc.).

8. Almacenamiento y vida útil

- **Almacenamiento:** Conservar en un lugar fresco, seco y bien ventilado. Mantener el envase cerrado para evitar la absorción de humedad y la contaminación.
- **Vida útil:** 24 meses a partir de la fecha de fabricación en las condiciones de almacenamiento adecuadas.

9. Empaque

- **Presentación:** Bolsas de papel kraft de 25 kg con revestimiento interior de polietileno, o según las especificaciones del cliente.

10. Certificaciones y calidad

- Producto conforme a las regulaciones de aditivos alimentarios.
- Certificación de calidad según estándares internacionales.
- Libre de alérgenos y apto para consumo humano.



11. Precauciones

- Evitar la inhalación del polvo.
- Utilizar equipo de protección personal adecuado (mascarilla, guantes) en el manejo.
- Consultar la hoja de datos de seguridad (SDS) para información más detallada sobre el manejo.