



Bebida Sabor Naranja 0% Azúcar

SISTEMA EDULCORANTE (MAKYSWEET KSN 600)

Es un sistema edulcorante grado alimenticio que tiene un poder edulcorante de 600 veces mayor al del azúcar. Se emplea en bebidas, confitería, productos de panificación, lácteos, rellenos, jaleas, productos farmacéuticos, es muy estable a procesos térmicos y a rangos de pH.

ÁCIDO CÍTRICO

Es una goma altamente hidrofílica obtenida de la fermentación del almidón de maíz por medio de xanthomona campestri, es un agente espesante que aporta viscosidad a bajas concentraciones, se disuelve en agua caliente o fría, es resistente a pH ácido y a esfuerzos mecánicos elevados, se usa en gran variedad de productos como salsas picantes, productos de panificación, bebidas, etc.

Procedimiento:

1. En un recipiente de acuerdo a la carga colocar agua y disolver el benzoato de sodio.
con la ayuda de un agitador.
2. Adicionar el Makysweet KSN 600, emulsión de naranja y ácido cítrico, agitar hasta su completa homogenización.
3. Envasar.

Fórmula

Agua	98.805
Ácido Cítrico	0.26
Benzoato de Sodio	0.05
Makysweet KSN 600 (Edulcorante)	0.025
Emulsión de Naranja	0.8
Goma Xantana Malla 80	0.06
Total	100



"Gracias por la oportunidad de servirle"