



# Emulsión para Bebida

## MEZCLA DE GOMAS ARÁBIGAS (MAKYGUM 108)

El Makygum 108 es una mezcla de gomas arábicas, es concentrada por lo que se utilizan bajas dosis (5 a 7%) en comparación a las gomas arábicas tradicionales (dosis de hasta 17%), es utilizada en la elaboración de emulsiones saborizadas concentradas para bebidas, es altamente soluble en agua, se dispersa con facilidad evitando la formación de grumos y de espuma, se recomienda dejar reposar la dispersión de 6 a 8 horas para obtener mejores resultados.

## GOMA ROSINA (MAKYROSIN D)

El Makyrosin D es un éster de glicerol de goma rosina en forma de "pastillas o gotas", es un agente de peso y de turbidez utilizado ampliamente para elaborar emulsiones saborizadas para bebidas, es soluble en aceites esenciales cítricos y terpenos.

## Fórmula

### Ingredientes Fase Oleosa

	gr
Triglicéridos de Cadena Media	19.3
Makyrosin (Ester De Rosín)	12
Base de Naranja	27.25
Aceite de Maíz	5
Acetato Isobutirato De Sacarosa (SAIB)	32
BHT	0.54
BHA	0.29
Total	96.38

### Ingredientes Fase Acuosa

	gr
Agua	656.12
Makygum 108 (Goma Arábica)	60
Citrato de Sodio	130.52
Ácido Cítrico	52.48
Amarillo 5	1.58
Amarillo 6	1.36
Rojo 40	0.07
Sorbato de Potasio	0.83
Benzoato de Sodio	0.66
Total	1000



*"Gracias por la oportunidad de servirle"*



# Emulsión para Bebida

## Procedimiento para Realizar Emulsión para Bebida

### Fase Acuosa

1. Dispersar el Makygum 108 en la parte de agua correspondiente con la ayuda de un agitador de propela, se recomienda agregar el Makygum 108 poco a poco para evitar la formación de grumos, agitar a velocidad media para no generar espuma. Se recomienda dejar reposar la solución de Makygum 108 de 6 a 8 horas para mejores resultados.
2. Una vez hidratado el Makygum 108 adicionar sorbato, benzoato, citrato, colores y agitar de 2 a 3 minutos a velocidad media; por último, adicionar el ácido cítrico y agitar por 2 minutos.

### Fase Oleosa

1. En un recipiente colocar la base de naranja y adicionar poco a poco el Makyrosin con agitación media hasta disolverlo completamente, el proceso dura aproximadamente de 20 a 30 minutos.
2. Adicionar el BHT y el BHA a la mezcla anterior, agitar de 3 a 5 minutos a velocidad media.
3. Agregar los triglicéridos de cadena media, aceite vegetal y SAIB a la mezcla anterior, agitar de 3 a 5 minutos a velocidad media.

### Pre-Emulsión

1. Colocar la fase oleosa en una licuadora e incorporar la fase oleosa poco a poco en forma de hilo con agitación alta durante 3 a 5 minutos.

### Emulsión

1. Pasar la pre-emulsión al homogeneizador y darle una pasada a una presión de 3000 psi totales.
2. Envasar.

Aplicación de la emulsión en bebida final.

1. La emulsión está diseñada para aplicarla a una dosis de 0.8% en la siguiente base:

Ingredientes para bebida	%
Agua	88.4
Azúcar	10.3
Acido Cítrico	0.4
Benzoato de Sodio	0.1
Emulsión de Naranja	0.8
Total	100