



Núcleo Sabor Vainilla con Propilenglicol

Propilenglicol

Es un líquido claro viscoso casi inodoro, incoloro, de sabor ligeramente dulce, higroscópico, miscible en agua, acetona y cloroformo, se utiliza como vehículo en la elaboración de sabores y colorantes para la industria de alimentos y bebidas, ayuda a humectar y rehidratar alimentos con baja humedad. Debido a su carácter hidrofílico e hidrofóbico constituye una base muy eficaz para la elaboración de medicamentos orales, tópicos e inyectables en la industria farmacéutica.

Procedimiento:

1. En un recipiente de acuerdo a la carga colocar el Propilenglicol.
2. Adicionar el núcleo sabor vainilla con color caramelo al Propilenglicol lentamente con agitación constante.
4. Mezclar por 2 minutos.
5. Envasar.

Fórmula

	%
Propilenglicol	92.0
Núcleo Sabor Vainilla con Color Caramelo	8.0
Total	100.0

