



# 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  |