

Modification de la Texture



Hydrocolloïdes

Univar offre une sélection d'hydrocolloïdes qui donnent aux technologues alimentaires la capacité d'élaborer des produits qui répondent aux besoins des consommateurs en matière de goût, d'apparence, de stabilité et de préparation. La texture d'un produit alimentaire est un des éléments clés de la satisfaction du consommateur.

Les technologues alimentaires et les fabricants doivent aujourd'hui créer et transformer des aliments et des boissons qui satisfont différents besoins chez le consommateur. De la chaîne de transformation à la table, les produits alimentaires sont exposés à des facteurs qui influencent la performance et les qualités gustatives. Les gommes alimentaires fournies par Univar sont sélectives en ce qui a trait à la performance et rehaussent les éléments positifs que les clients s'attendent à voir dans les produits. Les fournisseurs d'Univar sont tous des chefs de file jouissant d'une excellente réputation en matière de qualité, de service à la clientèle et de soutien technique.

Qu'il s'agisse d'un nouveau produit ou d'un classique, Univar peut fournir l'hydrocolloïde qui assurera le succès de votre produit. Dans tous les secteurs de la recherche, du développement et de la fabrication, que ce soit pour la création de produits, l'élargissement de gammes, la réduction des coûts ou les économies dans la transformation, Univar a le stabilisateur pour vous.

Nos professionnels de la vente travaillent directement avec vous pour personnaliser une gamme de services et de produits qui correspondent à vos besoins.

fraîches
idées

Ingrédients Alimentaires d'Univar

Questions? Communiquez avec nous à foodingredients@univarcana.com
ou foodingredients@univarcana.com

Hydrocolloïdes

La sélection d'un hydrocolloïde pour modifier la texture exige de considérer la caractéristique de gélification finale, les propriétés du produit alimentaire (pH, force ionique, acidité, température) et les conditions de transformation. Ce tableau vous aidera à caractériser les différentes options.

Agent de Conservation	Échelle de pH	Solubilité	Effet d'Ion ou de Sel sur la Gomme Hydratée	Caractère de Gélification	Stabilité Acide	Fonction	Applications
Xanthane	1-13	Oui 70F 150F	Aucun	Aucun (se gélifie avec la gomme de caroube)	Précipitation dans le lait (pH <4.5)	Épaissit, suspend, stabilise l'émulsion, reste stable à la congélation et la décongélation, contrôle la synérèse	Produits de boulangerie, vinaigrettes, sauces, aliments surgelés, boissons
Gomme gellane	1-13	Non	Nécessaire pour la gélification	Rigide/se coupe/cohésive	Stable dans les conditions acides	Gélification, gels liquides, suspension	Confiserie, gelées de fruits, confitures, confitures spéciales, garnitures, boissons
Methosel^{MD*}	3-10	Oui	Aucun	Rigide/se coupe	Stable dans les conditions acides	Aspect crémeux, stabilité de la mousse, stabilité à la congélation et la décongélation, gélification thermique	Produits de boulangerie, garnitures, sauces, boissons, aliments extrudés, aliments préparés, hamburgers végétariens
Carraghénane Kappa Iota Lamda	4-10 4-10 4-10	Non Non Oui	K+ gels Ca++ gels Aucun	Rigide/se coupe Cohésive/thixotropique Aucune (épaississante)	La solution s'hydrolyse à pH 3.5; la gélatine est stable	Gélification, réactions des protéines du lait, contrôle de la synérèse, épaississant	Crème glacée, lait au chocolat, viandes, desserts, produits de boulangerie, boissons, poudings
Pectines	2-7	Non	HM**; aucun LM**; Ca++ gels	Rigide/se coupe/ cohésive/thixotropique	Gels stables formés	Gélification, épaississant, stabilisation des protéines Gélification, stabilisation	Gelée, confitures, boissons, boissons lactées acides, confiserie
Caroube	4-10	Non	Aucun	Aucun (se gélifie avec XG)	Stable à pH 5-8	Contrôle de l'humidité, résistance au choc thermique	Fromage à la crème, crème glacée
Guar	4-10	Oui	Aucun	Aucun	Déclin graduel à pH 3,5-10	Épaississant, stabilité à la congélation et décongélation	Sauces, garnitures, crème glacée, produits de boulangerie
Carboxyméthylcellulose***	4-10	Oui	Réduit la viscosité	Aucun	Stable à pH 7-9, < vis à pH 5, précipité dans le lait (<pH 3; >6)	Épaissit, suspend, forme un film	Sirops, vinaigrettes, sauces, pâtes, boissons, aliments pour animaux de compagnie
Gomme arabique	14-22	Oui	Aucun	Aucun	Stable	Émulsifiant et stabilisant d'émulsion	Boissons, confiserie
Alginate	3,5-10	Oui	Ca++ requis pour le gel	Rigide/se coupe/cohésive/ thixotropique	Gélifie à pH 3.5 en présence de calcium	Gélifie et épaissit, émulsifiant secondaire dans les boissons et dans la stabilité de la mousse	Desserts, aliments structurés, produits de boulangerie garnitures, vinaigrettes
Gélatine	4,5-10	Oui	Aucun	Se coupe/élastique	Stable	Gélification	Gelées desserts, capsules
MCC****	3-10	Oui	Aucun	Aucun	Insoluble	Stabilise les mousses et les émulsions	Produits faibles en lipides, aliments préparés, sauces

All gums come in a variety of granulation/mesh sizes to meet processing needs. Most gums are good to excellent for clarity of solutions. Exceptions: guar, LBG.

* Methocel is a trademark of The Dow Chemical Company.

** High Methoxyl and Low Methoxyl

*** Carboxyl Methyl Cellulose

**** Microcrystalline Cellulose

Copyright © Univar USA Inc. All rights reserved. | September 2005 | FLM2



UNIVAR

www.univarusa.com
www.univarcana.com

Corporate Headquarters

Univar USA Inc. | Univar Canada LTD.
6100 Carillon Point | 9800 Van Horne Way
Kirkland, WA 98033 | Richmond, B.C. V6X 1W5