

LAC-502 EXTENSOR P/QUESO PANELA L40

Permite el cambio de estructuras proteínicas modificando texturas.

Perfil de sabor: Neutro

Nivel de uso: 0.03% base leche

Aplicación: Elaboración de yogurt y queso.

Ventajas:

En yogurt:

- Mejora la textura, cremosidad y viscosidad.
- Reduce sinéresis.
- Mejora sabor, estabilidad y vida de anaquel.
- Reduce sólidos no grasos.

En queso:

- Aumenta el rendimiento sin afectar el sabor.
- Rendimiento mayor al 10%.
- Reducción de costos.

