



Sabores.cl



¿CÓMO UTILIZAR CORRECTAMENTE PRESERVANTES Y COLORANTES EN AGUAS SABORIZADAS?

AGUA SABORIZADA MANZANA



Dos litros de agua es lo que se recomienda tomar diariamente para mantener nuestro organismo funcionando en perfectas condiciones.



Pero seamos sinceros, a la mayoría nos cuesta mucho tomar agua. Sin embargo, **un buen secreto para lograr esta meta diaria, es agregarles un poco de sabor.**

SOLICITA TU MUESTRA GRATIS EN:



Escobar Williams 367,
Cerrillos. Santiago / CHILE

INGREDIENTE	CANTIDAD
SUCRALOSA	0.06 g
STEVIA	0.08 g
SORBATO POTASIO	0.20 g
BENZOATO DE SODIO	0.20 g
ÁCIDO CÍTRICO	1.00 g
ESENCIA MANZANA	*
COLORANTE CAMELO	0.08 g
AGUA	CSP**
TOTAL	1000 mL

* LA CANTIDAD DEPENDERÁ DE LA ESENCIA QUE SE UTILICE

** CSP: CANTIDAD SUFICIENTE PARA COMPLETAR 1 LITRO.

PROCEDIMIENTO

1



Disolver edulcorante y preservantes en parte del agua, agitar.

2



Adicionar citrato de sodio y ácido cítrico.
Agitar

3



Ajustar cantidad de agua

4



Pasteurizar (en caso de que sea necesario)

5



Adicionar esencia, agitar.

CONSEJO TÉCNICO: PRESERVANTES

La utilización de preservantes en los alimentos ha tomado fuerza en la preparación de los mismos, ya que nos permite mantener las propiedades originales del producto por un mayor tiempo. Los más conocidos son sorbato de potasio y benzoato de sodio. Para su correcto uso, te recomendamos evitar la mezcla de benzoato de sodio y ácido cítrico (al mismo tiempo), debido a que se obtiene ácido benzoico, lo que produce la formación de partículas extrañas en el producto. Para evitar esto, disolver primero los preservantes, y aplicar DESPUÉS el ácido (NO ANTES).

SOLICITA TU MUESTRA GRATIS DE PRESERVANTES

CONSEJO TÉCNICO: COLORANTES

Si la cantidad que debes añadir de colorante es muy baja para pesarla en tu balanza, te recomendamos hacer una solución al 1% y añadir posteriormente.

Veamos el ejemplo para la coloración del agua saborizada:

- Para hacer COLORANTE CAMELO AL 1%, basta con añadir 1 g de colorante en 100 mL de agua.
- Una vez mezclada esta solución, hacer la conversión de los gramos de colorante a incorporar:
 - Hay que agregar 0.08 g de colorante caramelo en 1 litro de agua saborizada
→ $0.08 * 100 = 8$ g de colorante al 1%.

SOLICITA TU MUESTRA GRATIS DE COLORANTES