

Huiles et Margarines

Huiles de table, huiles de friture, margarines



Chez **SPI** nous fournissons des solutions basées sur notre connaissance des matières premières et nous collaborons à l'étude des procédés industriels de nos clients en apportant une analyse approfondie des composants les plus appropriés et une révision continue des coûts de développement des produits.

Dans le process de production des huiles, des impuretés se génèrent qui peuvent altérer l'odeur, le goût et la stabilité de celles-ci.

Nous vous proposons donc de nombreuses solutions pour la purification et l'élimination des toxines comme les terres décolorantes, mais aussi les terres de diatomées, la perlite et le charbon actif pour le raffinage des huiles alimentaires ainsi que des antioxydants naturels ou synthétiques et des antimousses.

Pour les Margarines, nous disposons de colorants, émulsifiant et arômes pour obtenir les bonnes propriétés organoleptiques de la margarine ainsi que les bonnes caractéristiques industrielles (Stabilisation de l'émulsion, Optimisation du process industriel en minimisant les pertes, Plasticité et bon étalement de la margarine...)

Renseignez-vous auprès de votre contact chez **SPI** pour plus d'informations.



HUILES:

TERRES DÉCOLORANTES

Les Terres décolorantes Naturelles et Activées développées à partir d'argile ont des propriétés uniques d'absorption et de filtration recommandées pour le raffinement d'huiles alimentaires (Diminution des niveaux de chlorophylle et autres pigments responsables de la coloration, Élimination des phosphatines, Haute absorption de métaux lourds, Amélioration des conditions de filtration).

FILTRATION

Dans le processus de production des huiles des impuretés se génèrent qui doivent être filtrées. La Terre de Diatomée et le Charbon Actif sont largement utilisés dans la purification des huiles alimentaires à partir de diverses matières premières (huile de palme, d'olive, de tournesol, de soja, de noix de coco et de colza). L'une des raisons de son utilisation réside principalement dans l'élimination des toxines naturellement présentes ou entraînées dans le cadre du processus d'extraction ou de raffinage.

ANTIOXYDANTS

Les huiles soumises à hautes températures sont sensibles aux oxydations et ont besoin d'antioxydants thermorésistants pour bien les protéger de l'oxydation et rancissement.

Les antioxydants ont été formulés pour protéger la couleur de l'oxydation photochimique ce qui permet de maintenir les propriétés organoleptiques des produits finis le long de durée de vie du produit. La gamme d'antioxydants respecte: processus, température, temps d'exposition, présence d'eau.

3 types d'antioxydants: Naturels, Semi-Naturels et Synthétiques

ANTI-MOUSSE (E-900)

La formation de mousse non désirée lors de la friture de l'huile représente un problème: la qualité du produit final diminue et le process industriel peut être altéré.

Les anti-mousses à base d'huiles de silicone sont très efficaces à petites doses et très résistants.

HUILES ESSENTIELLES

Les processus de friture d'huile peuvent développer des arômes désagréables qui peuvent être masqués par des huiles essentielles à base de substances liquides aromatiques extraites de plantes. Large gamme d'huiles essentielles alimentaires sur mesure selon besoin : Coriandre, Muscade...



MARGARINES:

COLORANTS

Les margarines peuvent présenter une coloration plus ou moins intense selon la matrice alimentaire et le processus industriel. La gamme de colorants (naturels et chimiques, en poudre ou liquides, liposolubles ou hydrosolubles, standard ou sur mesure) a été conçue pour apporter la coloration souhaitée aux sauces selon les préférences des consommateurs et la maintenir tout au long de leur durée de vie, du processus industriels et stockage jusqu'à leur consommation.

AROMES

Aromes (naturel ou synthétique, liquide ou en poudre, standard ou sur mesure)

ÉMULSIFIANTS

La margarine est une émulsion water-in-oil qui doit être stabilisée correctement.

L'usage d'émulsifiants est un point clé pour obtenir les bonnes propriétés organoleptiques de la margarine ainsi que les bonnes caractéristiques industrielles (Stabilisation de l'émulsion, optimisation du processus industriel en minimisant les pertes, plasticité et bon étalement de la margarine...)

CONSERVATEURS

Conservateurs naturels à base de tocopherols, thé vert et romarin.

Conservateurs synthétiques comme BHT, BHA, TBHQ et mélanges.