

Aceites y Margarinas

Aceites de mesa, aceites para freír, margarinas



En **SPI** aportamos soluciones basadas en nuestro conocimiento de las materias primas y colaboramos en el estudio de los procesos industriales de nuestros clientes aportando un análisis en profundidad de los componentes más adecuados y una revisión continua de los costes de desarrollo del producto.

En el proceso de elaboración de los aceites se generan impurezas que pueden alterar su olor, sabor y estabilidad.

SPI ofrece una gama de soluciones para la purificación y eliminación de toxinas como la tierra decolorante, tierra de diatomeas, perlita y carbón activado para el refinado de aceites comestibles, así como de antioxidantes y antiespumantes naturales o sintéticos.

Para margarinas disponemos de colorantes, emulsionantes y aromas que le proporcionarán las mejores propiedades organolépticas a su margarina así como las mejores características industriales (estabilización de la emulsión, optimización del proceso industrial minimizando pérdidas, plasticidad y buen esparcimiento de la margarina).

Solicite más información a su contacto en **SPI**.



ACEITES:

TIERRA DECOLORANTE

Las tierras decolorantes naturales y activadas desarrolladas a partir de arcilla tienen propiedades únicas de absorción y filtración recomendadas para el refinado de aceites comestibles (disminución de los niveles de clorofila y otros pigmentos responsables de la coloración, eliminación de fosfatinas, alta absorción de metales pesados, y mejora de las condiciones de filtración).

FILTRACIÓN

En la elaboración de aceites se generan impurezas que deben ser filtradas.

La tierra de diatomeas y el carbón activado se utilizan ampliamente en la purificación de aceites comestibles a partir de diversas materias primas (aceite de palma, oliva, girasol, soja, coco y colza). Una de las razones de su uso es, principalmente, la eliminación de las toxinas que están naturalmente presentes o que aparecen como parte del proceso de extracción o refinación.

ANTIOXIDANTES

Los aceites sometidos a altas temperaturas son sensibles a la oxidación y necesitan antioxidantes resistentes al calor para protegerlos bien contra la oxidación y el enranciamiento.

Los antioxidantes se han formulado para proteger el color de la oxidación fotoquímica, lo que permite mantener las propiedades organolépticas de los productos terminados durante toda la vida útil del producto. La gama de antioxidantes respeta: proceso, temperatura, tiempo de exposición, presencia de agua.

3 tipos de antioxidantes: Naturales, Semi-Naturales y Sintéticos

ANTIESPUMA (E900)

La formación de espuma no deseada al freír el aceite es un problema: la calidad del producto final disminuye y el proceso industrial puede verse alterado.

Los antiespumantes a base de aceites de silicona son muy efectivos en pequeñas dosis y muy resistentes.

ACEITES ESENCIALES

Los procesos de fritura en aceite pueden desarrollar sabores desagradables que pueden enmascarse con aceites esenciales hechos de sustancias líquidas aromáticas extraídas de las plantas. Amplia gama de aceites esenciales alimentarios a medida según necesidad: Cilantro, Nuez moscada...



MARGARINAS:

COLORANTES ALIMENTICIOS

Las margarinas pueden tener un color más o menos intenso dependiendo de la matriz alimentaria y del proceso industrial. La gama de colorantes (naturales y químicos, en polvo o líquidos, liposolubles o hidrosolubles, estándar o a medida) ha sido diseñada para dar a las salsas el color deseado según las preferencias del consumidor y mantenerlo durante toda su vida útil, desde procesos industriales y almacenamiento hasta su consumo.

SABORIZANTES

Sabores (naturales o sintéticos, líquidos o en polvo, estándar o personalizados)

EMULSIONANTES

La margarina es una emulsión de agua en aceite que debe estabilizarse adecuadamente.

El uso de emulsionantes es un punto clave para obtener las buenas propiedades organolépticas de la margarina así como las buenas características industriales (Estabilización de la emulsión, optimización del proceso industrial minimizando las pérdidas, plasticidad y buen esparcimiento de la margarina...)

CONSERVADORES

Conservadores naturales a base de tocoferoles, té verde y romero.

Conservadores sintéticos como BHT, BHA, TBHQ y mezclas.