



NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS

ESTABILIZANTES – INTRODUCCIÓN

Efectos espesantes, gelificantes y estabilizantes con hidrocoloides

¿Por qué nos gustan tanto los helados? Será por sus distintos sabores, su frescura y su textura única? Pero cómo se logra esa textura suave, cremosa y aterciopelada, que se funde en la boca dando esa sensación tan agradable? Este informe, les develará cuál es el papel que juegan los agentes espesantes y gelificantes utilizados por los elaboradores, para alcanzar estas características tan preciadas.

Comenzamos definiéndolos. Los espesantes y gelificantes alimentarios, a veces, llamados gomas hidrosolubles o hidrocoloides, son macromoléculas que se disuelven o dispersan fácilmente en el agua para producir un aumento muy grande de la viscosidad y en ciertos casos, un efecto gelificante.

Según su origen, se distinguen:

- Las gomas de origen vegetal, esencialmente de naturaleza glucídica.
- Las gomas de origen animal de naturaleza proteica (caseínatos y gelatina).

He aquí la descripción de los principales agentes espesantes y gelificantes, exceptuando los almidones y la caseína, de los cuales hablaremos en otra ocasión.

Veamos cuales son estos agentes:

Origen	Tipo
Extractos de algas	Alginatos Carragenina Agar-Agar Furcellaranas
Extractos de semillas	Goma Guar Garrofín
Exudados de plantas	Goma Arábica Goma Tragacanto Goma karaya
Extractos de subproductos vegetales	Pectinas
Exudados de microorganismos	Goma Xantan
Derivados de la celulosa	Metil Celulosa Carboximetilcelulosa
Animal	Gelatina

**Fuente:**

Ensayo presentado por la empresa "Sanofi. Bio-industries". Paris, 1988.

Whistler Roy L., *Industrial Gums*. Academic Press, 1973

Aspinall Gerald O., *The polysaccharides*. Academic press, 1985.

Glicksman Martin, *Food hydrocolloids*. CRC Press, 1980.

Timm Fritz, *Fabricación de helados*. Zaragoza, Editorial Acribia, 1989

Multon J. L., *Aditivos y auxiliares de fabricación en industrias agro-alimentarias*. Zaragoza, Editorial Acribia, 1988.

Codex Alimentarius

Autor: Lic. Daniel Pottí

Mundohelado Consulting España

<http://www.mundoheladoconsulting.com/>