



NOTAS SOBRE HELADOS

EL AZÚCAR INVERTIDO

Está constituido por fructosa y glucosa a partes iguales. Su poder endulzante (POD) es más alto que el de la sacarosa y su poder anticongelante (PAC) también.

Su aplicación en heladería es similar a la del uso de la dextrosa, glucosas (jarabe o en polvo), y del jarabe de maíz de alta fructosa (JMAF).

Todos estos azúcares cumplen con inhibir la recristalización de la sacarosa y eventualmente de la lactosa. Al ser incristalizable permite que se mantenga maleable el helado, además ayuda en la formación de cristales de hielo pequeños por lo que se consigue una textura suave y más agradable y refinada.

Se obtiene por inversión ácida o enzimática de la sacarosa. El proceso de inversión enzimático es más complejo de efectuar. Hay empresas que se dedican a su elaboración.

La inversión ácida es posible hacerla en la heladería sin mayores inconvenientes. Se obtiene sometiendo esta solución a un proceso de temperaturas constantes y prolongadas, con ácidos orgánicos, minerales y enzimas, al final de esta nota tiene una receta.

Su dulzor relativo (DR) o poder edulcorante (POD) es de 130, lo que lo hace mas dulce que la sacarosa, así que evidentemente utilizaríamos este azúcar en aplicaciones en donde deseemos que los sabores sean mas dulces que si utilizáramos solo sacarosa.

Mientras que cuando utilizamos dextrosa o glucosas lo que obtenemos es bajar la sensación de dulzor del producto terminado.

Su poder anticongelante es de 190, (muy similar a de la dextrosa). Por estas razones su empleo debe limitarse al 20-25% del total de los azúcares empleados.

Receta:

Agua	3.000
Sacarosa	7.000
Ácido cítrico	30
Bicarbonato de sodio	40
Total	10.070

Se puede hacer en el pasteurizador.

- Calentar el agua
- A los 50° C añadir el azúcar.
- A los 80° C añadir el ácido cítrico.
- Enfriar.
- A los 65 grados añadir poco a poco el bicarbonato de sodio disuelto en un poco de agua.
- Enfriar.
- Conservar a temperatura ambiente.



MUNDOHELADO CONSULTING

Consultoría Integral para la Industria del Helado

Autor: Sergio R. Mantello

Mundohelado Argentina

www.mundohelado.com.ar