

GOMA DE TARA EN HELADOS

La goma de tara se utiliza en la producción de helados, sorbetes y hielo debido a su capacidad para absorber agua, incluso a temperaturas negativas y nucleares los cristales de hielo durante la congelación y descongelación minimizando así el fenómeno de endurecimiento del producto terminado que normalmente se produce con el envejecimiento.

PURO:

La Goma de Tara se puede usar sola. Las dosis suelen ser de entre **2 y 8 gramos por kilo o litro (0.2 -0.8 %)** de producto acabado dependiendo de las características que el cliente desee obtener en su producto.

MEZCLAS:

Ensayos realizados demuestran que en cuanto a mezclas una dosis en proporción 1 de Goma de Tara + 0.5 Goma Garroñín + 0.5 Goma Guar obtuvieron óptimos resultados. Siendo más reales una equivalencia del tipo 1 de Goma de Tara + 0.67 Goma Garroñín + 0.33 Goma Guar.

ELECCIÓN:

La elección del más adecuado se realiza mediante la selección de los criterios que mejor corresponden a los objetivos del cliente. En esta elección se tienen en cuenta la fórmula, el proceso, las exigencias referentes al equipamiento (viscosidad, transferencias, envase: extrusión o a granel, condiciones de endurecimiento, almacenaje), el

comportamiento frente a la fusión, el aspecto organoléptico y el precio.

VENTAJAS:

Las ventajas principales son: un adecuado desplazamiento, reduce el agrandamiento de los cristales de hielo, buena resistencia al shock térmico, buena palatabilidad, mejora la distribución del aire.

