



BOLETIN N° 43
<http://bdnhome.com>

BDN, S.L.

Ingeniería de Alimentación
C/Pallars, 141 5ªA 08018 Barcelona

Fecha: Mayo 2005
Email: bdn@bdnhome.com

GOMA TARA EN HELADOS

Efectuados ensayos en Helados con el objetivo de comprobar la eficiencia de la Goma Tara y ver la posibilidad de evitar un aditivo en la declaración de ingredientes, al sustituir la Goma Guar y la Goma Garrofín.

Un emulsionante-estabilizante tradicional contiene, o solo Goma Guar, o mezclas Goma Guar : Goma Garrofín en proporción hasta 1:1. Dados los precios de estas materias primas, estos ensayos solo son interesantes hasta proporciones 1:4.

Así pues se hicieron ensayos en diversas proporciones.

Los ensayos se hicieron con el supuesto de que el grado de sustitución dependía de una equivalencia de 1 Goma Tara a 0.5 de Goma Guar + 0.5 de Goma garrofín. Todos los ensayos fueron óptimos con este grado de sustitución y algunas de las deficiencias típicas de la Goma Guar no se apreciaban. Entendemos que la apreciación, a priori, de la equivalencia entre las diferentes gomas no fue la adecuada. Una equivalencia del tipo, 1 de Goma Tara: 0.33 de Goma Guar + 0.67 de Goma Garrofín es más real.