	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>ECOZUGAR</b>	Fecha 04/10/2010 11:45:00 a.m. Revisión: 00 Página 1 de 2
---	---	--

### FICHA TÉCNICA ECOZUGAR 100

#### DESCRIPCION

Solución acuosa de azúcares con elevada pureza y diferentes concentraciones de fructosa, glucosa y sacarosa, obteniéndose a través de la hidrólisis de la sacarosa, originando un producto con más poder endulzante, más concentración de sólidos y baja actividad de agua.  
Es una alternativa de reemplazo natural en la demanda de fructosa dentro de la industria alimenticia.

#### APLICACION

El ECOZUGAR es ideal para la fabricación de bebidas, mermeladas, jaleas, helados, chocolates, confitería y panificación entre otros.  
Es una excelente elección para mejorar el cuerpo de las soluciones en las que se agrega únicamente sacarosa debido a su viscosidad.  
Actúa como agente humectante e inhibidor de la cristalización y la fermentación.  
Acentúa el sabor sobre todo en jugos y jaleas, debido a la presencia de fructosa que resalta el sabor de las frutas.  
Actúa como agente de oscurecimiento y es utilizado en altas temperaturas para mejorar el sabor y el color de panes y galletas.  
Debido a su alta solubilidad y su capacidad de bajar el punto de congelamiento, mejora la textura de helados y postres fríos.  
Debido a su presión osmótica es utilizado cuando se requiere penetrar más rápidamente en las membranas de los alimentos, principalmente en jaleas y frutas.  
Aumenta la higroscopicidad de los alimentos, prolongando el "shelf-life" de tortas y panes.

#### BENEFICIOS

Es un producto inocuo. Conserva sus propiedades por periodos de tiempos prolongados.  
Las condiciones ideales para mantener el producto es conservándolo a temperaturas entre 10 °C y 25 °C y en envases o tanques cerrados.  
Debido a su composición en sólidos el azúcar invertido no es fermentable.  
Como resultado de la inversión del azúcar generando contenidos de fructosa y glucosa es utilizado para evitar la formación de cristales en los alimentos.  
El ECOZUGAR tiene un poder endulzante 1,3 a 1,4 veces mayor que el del azúcar.

#### DOSIS DE USO

La dosificación, depende del tipo de alimento y de la razón de uso del producto aquí presentado.


#### ESPECIFICACIONES FISICO/QUIMICAS

Densidad (g/cm <sup>3</sup> a 20°C)	1.38 - 1.40
pH (solución 50°Bx)	4.5 - 5.5
Olor	Característica
Sabor	Característico
Sólidos totales %	77 - 78
Dextrosa equivalente %	85 - 92

#### ALMACENAMIENTO

Para grandes volúmenes se recomienda almacenar en tanques sanitarios grado alimenticio debidamente protegidos del sol y del calor intenso, a los que se deben sanitizar periódicamente. Para pequeños

Fecha de edición: 27/04/2010 13:01:00	Fecha de actualización:	Fecha de aprobación: 04/10/2010
Realizado:  C s/d	Supervisado:	Aprobado:  RT

 	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>ECOZUGAR</b>	Fecha 04/10/2010 11:45:00 a.m. Revisión: 00 Página 2 de 2
--	---	--

volúmenes se recomienda el almacenaje en tambores, contenedores y recipientes debidamente protegidos del sol y el calor intenso y debidamente limpio y sanitizados.  
El producto tiene una vida útil de hasta 6 meses con los procedimientos de protección y sanitización específicos para el almacenaje de alimentos.

<b>PACKAGING</b>
------------------

A granel en camión tanque  
Contenedores, tambores metálicos y plásticos.

<b>PAIS DE ORIGEN</b>
-----------------------

Nacional.

La información suministrada en este boletín es orientativa. Para pedido de muestras, aplicaciones del ECOZUGAR 100 en su proceso y la descripción de las técnicas analíticas de control, recomendamos pedir asesoramiento técnico a nuestras oficinas.

Fecha de edición: 27/04/2010 13:01:00	Fecha de actualización:	Fecha de aprobación: 04/10/2010
Realizado:  C s/d	Supervisado:	Aprobado:  RT