MEZCLAS DE MANTECA Y DE ACEITE DE SOYA DE ALTO CONTENIDO OLEICO

interesterificadosenzimáticamente

SOLUCIONES SUPERIORES A BASE DE SOYA

La industria estadounidense de la soya se ha comprometido a brindarle a la industria alimentaria soluciones a base de soya cultivada en los EE. UU. que sean saludables, funcionales, cumplan con las necesidades de formulación de los productos de las empresas alimentarias y se adapten a los anhelos cambiantes del consumidor.

Ciertos métodos de procesamiento del aceite de soya, tales como la interesterificación y el mezclado, constituyen excelentes soluciones en lo relacionado con las aplicaciones alimentarias que requieren de mantecas sólidas y semisólidas, tal como es el caso de los productos horneados.

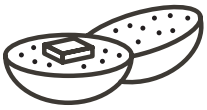
MANTECA DE SOYA DE ALTO CONTENIDO OLEICO INTERESTERIFICADA ELABORADA EN LOS EE. UU.

La manteca de soya de alto contenido oleico interesterificada enzimáticamente aporta 0 gramos de grasas trans por porción y es una solución de adición directa que supera a la mayoría de los demás aceites de alta estabilidad.

La interesterificación es una técnica de procesamiento eficaz durante la cual se reorganizan los ácidos grasos dentro y entre las moléculas de los triglicéridos. Este método no da lugar a la formación de ácidos grasos trans. La interesterificación genera una amplia variedad de productos similares a los creados a partir de la hidrogenación parcial, tales como los productos horneados. Tanto la temperatura a la cual el aceite de soya se convierte en líquido (punto de fusión) como la fase de transformación de sólido a líquido (curva de fundido) pueden ajustarse mediante tecnología perfeccionada recientemente. La cristalización del aceite de soya interesterificado puede lograrse enfriando y mezclando el aceite y atemperándolo bajo condiciones controladas. Esta técnica produce mantecas sólidas y semisólidas útiles en una amplia gama de aplicaciones.

LA MANTECA DE SOYA DE ALTO CONTENIDO OLEICO ES UNA EXCELENTE SOLUCIÓN PARA APLICACIONES DE LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACIÓN.

Productos de repostería



Panecillos

Rollos de canela

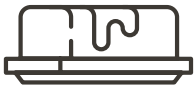
Empanadas

Galletas

Pasteles

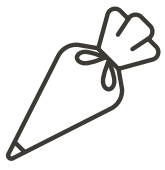
Rosquillas

Tartas

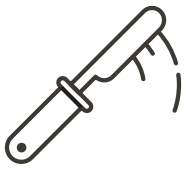


Margarina

Manteca vegetal



Coberturas de pasteles



Pastas para untar

MEZCLAS DE ACEITE DE SOYA

El mezclado es otro de los métodos que se utiliza en las aplicaciones de panadería para mejorar la nutrición y la funcionalidad del producto. Se mezcla un aceite de soya totalmente hidrogenado (un espesante libre de grasas trans) con un aceite hidrogenado no convencional, tal como el aceite de soya, el aceite de soya alto oleico o un aceite vegetal alternativo. Dicha combinación se refrigera, se mezcla y se atempera con el fin de estabilizarla para uso final.

Los aceites totalmente hidrogenados son grasas y aceites individuales –o mezclas de grasas y aceites– que han sido hidrogenados hasta alcanzar una saturación completa o casi completa. El proceso de hidrogenación total procura convertir todos los ácidos grasos insaturados; por lo tanto, la Administración de Fármacos y Alimentos de los EE. UU. ha aprobado el uso de los aceites totalmente hidrogenados en la elaboración de productos comestibles.

La mezcla de aceite de soya totalmente hidrogenado con aceite de soya no hidrogenado crea un producto que aporta 0 gramos de grasas trans por porción y es bajo en grasas saturadas en comparación con otros aceites convencionales y de alta estabilidad.

Pruebas recientes de funcionalidad indicaron que la manteca de soya de alto contenido oleico –hecha con una mezcla de aceites líquidos y totalmente hidrogenados– es el aceite estadounidense de alta estabilidad perfecto para muchas aplicaciones de horneado y freído.

ussec.org | ussoy.org

16305 Swingley Ridge Road, Suite 200
Chesterfield, MO 63107- U.S.A.

Phone: 636.449.6400 | fax: 636.449.1292
ussec.org | ussoy.org