

FP 6000

DESCRIPCION

Estabilizante para alimentos

El FP 6000 aporta estabilidad a una dispersión uniforme de dos o mas sustancias, disminuyendo o haciendo lento el proceso de separación.

BENEFICIOS

Mejora la viscosidad confiriendo textur pseudoplastica.

Mejora textura

Inhibe la sinéresis ocasionada por procesos de calentamiento y enfriamiento constante.

Soluble en fase oleosa

Debido a su olor y sabor neutros, no se modifican las características originales de los productos.

No genera polvos

APLICACIONES

Se ha probado con excelentes resultados en

- ✓ Lacteos
- ✓ Aderezos
- ✓ Dip tipo queso fundido

