

# GUÍA TÉCNICA: ELABORACIÓN DE GOMITAS



CONSERVADORES

1. Pesar y disolver los conservadores en el agua, en caso de llevar.



2. Calentar hasta ebullición.



3. Agregar la grenetina y disolver.



ENDULZANTES/  
EDULCORANTES

ACIDULANTES

COLORANTES

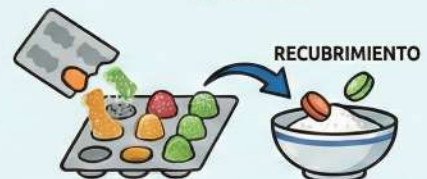
4. Agregar endulzantes o edulcorantes, acidulantes y colorantes.



5. Retirar del calentamiento y agregar el sabor a la mezcla de gomitas en una proporción del 0.1% al 0.3 %.



6. Moldear, dejar enfriar.



7. Desmoldear y colocar recubrimiento en caso de llevar.



8. Ir aumentando la dosis poco a poco hasta lograr la intensidad deseada.



STEVIA

SUCRALOSA

ALULOSA

9. Se recomienda usar edulcorantes resistentes al calor para evitar degradación (Stevia, sucralosa, Alulosa).



# Guía Técnica: Saborización de Caramelos Macizos



## 1. PESADO DE INGREDIENTES BASE

Pesar azúcar, glucosa o sustitutos (isomalt)



## 2. CALENTAMIENTO Y COCCIÓN

Agregar a agua y calentar hasta 140°C



## 3. INCORPORACIÓN DE ÁCIDO Y COLOR

Retirar del calor, adicionar acidulantes y colorante, mezclar



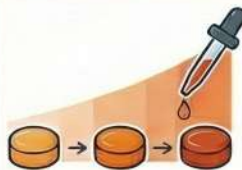
## 4. ADICIÓN DEL SABORIZANTE

Agregar el sabor VEKA (1-3%) y mezclar bien



## 5. MOLDEO Y ENFRIAMIENTO

Vaciar en moldes y dejar enfriar



## 6. AJUSTE DE INTENSIDAD

Aumentar la dosis poco a poco hasta lograr la intensidad deseada



## 7. RECOMENDACIÓN: EDULCORANTES RESISTENTES

Usar edulcorantes resistentes al calor (Stevia, Sucrolosa, Alulosa) para evitar degradación

Guía Técnica de Saborización