

GUÍA DE APLICACIÓN: SABOR EN BEBIDA EN POLVO

1.

1. PESAR INGREDIENTES



Acidulantes, Endulzantes,
Agentes de Volumen

2.

2. AGREGAR SABOR Y COLOR



3.

3. MEZCLAR HASTA INTEGRAR



Mezclar hasta total integración

4.

4. DOSIFICACIÓN Y AJUSTE

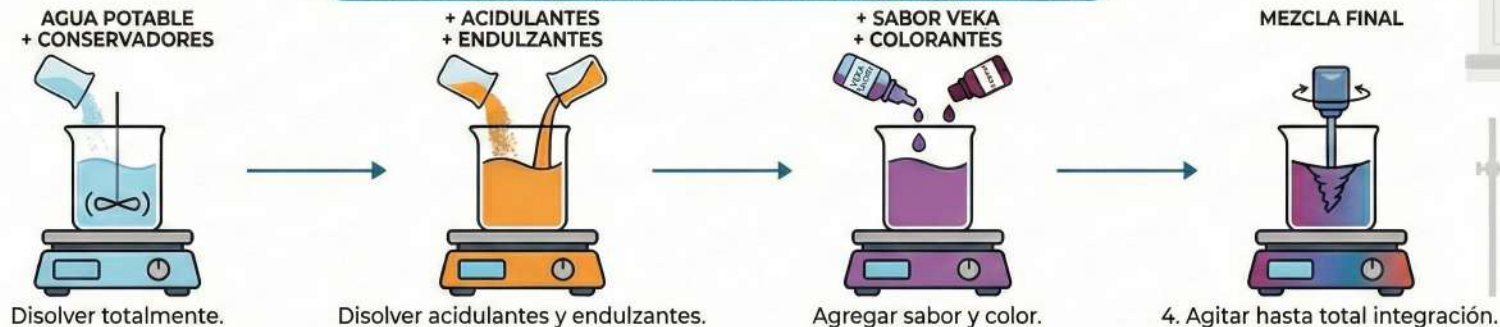


↑ Aumentar dosis poco a poco hasta lograr la intensidad deseada



GUÍA TÉCNICA DE APLICACIÓN: SABORES VEKA EN BEBIDAS LÍQUIDAS

1. PROCEDIMIENTO GENERAL DE MEZCLADO (ORDEN DE ADICIÓN)



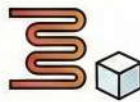
2. RECOMENDACIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS (DOSIFICACIÓN Y PROCESO)

BEBIDAS EN FRÍO



Dosificación Recomendada:
0.1% - 0.5%.
Procesos sin calor.

PASTEURIZACIÓN (CIRCUITO CERRADO/AZÚCAR)



Dulzor puede aumentar.
AJUSTAR ACIDEZ.
Usar edulcorantes resistentes
al calor (ej. Sucralosa) si aplica.

PROCESOS TÉRMICOS ABIERTOS



Aumentar Dosificación:
0.12% - 0.6%.
AÑADIR AL FINAL del proceso.
Usar edulcorantes
resistentes al calor.



NOTA: Ajustar la dosis poco a poco hasta lograr la intensidad deseada. Realizar pruebas piloto.