

## ESTABILIZANTE GELIFICANTES

### Autor(res)

Janaina Lara Da Silva Mantovani  
Iris Guimarães Da Silva Porto  
Gerliane Dos Santos Souza  
Edna Da Silva Ferreira Mestre

### Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

### Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE OSASCO

### Resumo

O trabalho descreve sobre estabilizantes e gelificantes que tem como objetivo em seu processo final a textura do alimento. Vamos abordar no decorrer deste trabalho o objetivo e a teórica de cada um destes aditivos.

Através dos estudos e dos conteúdos descritos neste trabalho podemos concluir que estabilizantes gelificantes trabalham de forma única para garantir a estabilidade dos produtos compostos por esses agentes. Os estabilizantes gelificantes são utilizados não apenas para garantir uma boa aparência dos produtos, mas também uma boa consistência, sabor, estruturas, emulsões.

Não é possível obter uma boa sobremesa, bolo, iogurte, pães entre outros produtos sem sua utilização, sabemos que os estabilizantes possuem variadas funções nos alimentos, aumentam a viscosidade dos ingredientes, ajudam a evitar a formação de cristais que poderiam afetar a textura e facilitam a dissolução.