ESTABILIZANTE GELIFICANTES

Autor(res)

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

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.