

GS-POWDER

DESCRIPCIÓN

GS-Powder es un novedoso antioxidante en polvo elaborado a base de compuestos naturales capaz de prevenir la oxidación en los alimentos creando una fina película protectora que evita su oscurecimiento, manteniendo el color natural y las propiedades nutritivas intactas de los alimentos, sin modificarles sus propiedades organolépticas.

COMPOSICIÓN

Ácidos orgánicos*, maltodextrina y dióxido de silicio
AREAS DE APLICACIÓN Y DOSIS RECOMENDADA

- En pulpas de frutas, salsas y jugos.
- En verduras rebanadas (papas, hongos, berenjenas, Champiñones, etc.)
- En purés de frutas y verduras (manzana, plátano, pera, zanahoria, etc.)
- En frutas como manzana, pera, plátanos, mamey, etc.
- En rebanadas de frutas para repostería.

FORMAS DE APLICACIÓN

Por incorporación directa al producto, por aspersión o inmersión en dilución.

MECANISMO DE OXIDACIÓN

Es un periodo de latencia previo a la evidencia clara de ese proceso de oxidación, en el que no podemos detectar a simple vista que un alimento se está oxidando. Por un lado, se produce una capacitación de los rayos ultravioleta de la luz o simplemente del calor, por parte de las grasas contenidas en los alimentos, formándose radicales libres a partir de los ácidos grasos.