

HISTORIA DE ÉXITO: GALLETAS SALADAS HORNEADAS TIPO SNACK

Galletas saludables a toda hora



EL DESAFÍO

Un fabricante de galletas deseaba alcanzar dos objetivos:

1. Modificación de la textura

Cambiar la textura original del producto por una textura "crujiente" que se transforme en referente del mercado.

2. Optimización del valor

Alcanzar esta textura objetivo mediante un proceso de leudado químico que ahorre tiempo y dinero en comparación con el proceso de fermentación.

Es posible establecer más de un objetivo para un proyecto. Nuestra empresa adopta un enfoque estructurado que comienza con la identificación de sus objetivos comerciales y técnicos. Una vez que comprendemos su criterio del éxito, podemos empezar a ayudarlo a alcanzar sus metas.

Historia de éxito: Galletas horneadas tipo snack

DIAL-IN®
Tecnología de Textura

Un enfoque dinámico, riguroso y basado en información para optimizar la textura

Paso 1: Objetivos

- Cambiar la textura original del producto por una textura "crujiente", que se transforme en referente del mercado.
- Elaborar la fórmula mediante un leudado químico para reducir el tiempo y costo de la producción total en comparación con el proceso de fermentación

Textura objetivo

- Modificación de la textura: Cambiar la textura original del producto por una textura "crujiente" que se transforme en referente del mercado.
- Optimización del valor: Alcanzar la textura "crujiente" deseada acortando el tiempo de producción total al adoptar un proceso de leudado químico en lugar del proceso de fermentación tradicional

Paso 2: Perspectivas

- Términos clave: Crujiente, blanda, hojaldrada
- Textura: Liviana y delicada, se deshace en partes

Paso 4: Procesar

- Proceso de horneado con placas
- Leudado químico frente a la fermentación con levadura

Paso 3: Aspecto sensorial

Propiedades clave de la textura

1. Dureza
2. Fracturabilidad
3. Densidad
4. Volumen
5. Tono
6. Fracturas por mordida
7. Duración del sonido
8. Solubilidad
9. Cohesión

Paso 5: Elaborar la fórmula

- ELIANE® SC 160 al 10%
- Ajustes en agua agregada, parámetros del proceso y tiempo de horneado
- Menor tiempo del proceso: de un proceso de fermentación de 16 horas a un proceso de leudado químico de 6 horas

Solución de textura

ELIANE® SC 160

Permítanos ayudarlo a escribir su propia historia de éxito.

1. DEFINIR LOS OBJETIVOS COMERCIALES PARA EL PROYECTO Y EL PRODUCTO

Con el fin de acelerar el proceso, se determinan:

- Requisitos técnicos
- Información relevante de los consumidores
- Requisitos o leyendas a incluir en la etiqueta
- Requisitos nutricionales
- Patrones de referencia y metas importantes
- Plazos e indicadores

2. RECABAR PERSPECTIVAS DE LOS CONSUMIDORES

La opinión del consumidor es amplia y a veces difícil de medir. Para colaborar con el éxito de nuestros fabricantes, necesitamos primero comprender los deseos de los consumidores.

3. ANALIZAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES Y ESTABLECER UNA TEXTURA OBJETIVO

Con el fin de identificar las propiedades clave para una aplicación, clasificamos los productos en un rango de diversidad de textura. Luego, los graficamos y comparamos en un registro de tipos de textura.

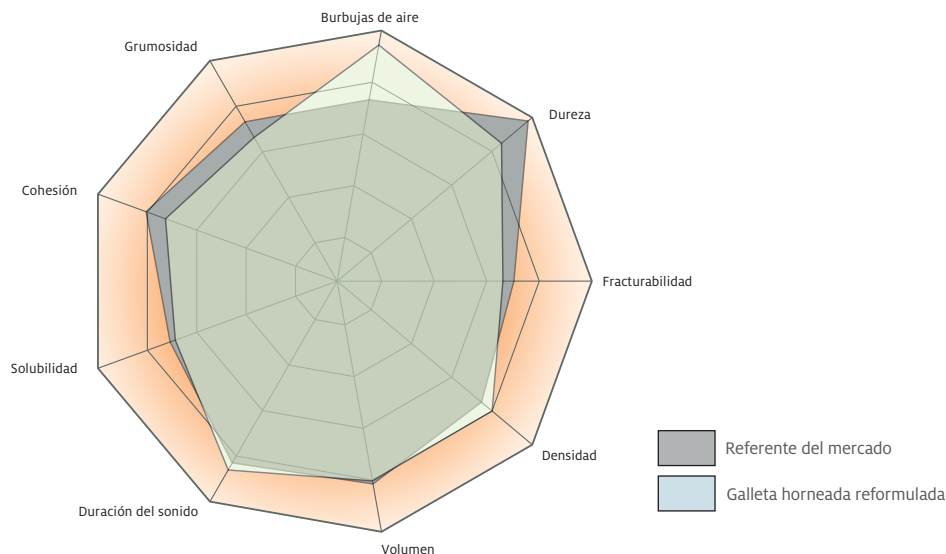
4. COMPRENDER EL IMPACTO DEL PROCESO SOBRE LA TEXTURA

Equipamiento, Tiempo, Temperatura, Corte de Viscosidad y Acidez

5. ELABORAR LA FÓRMULA PARA MODIFICAR LA TEXTURA Y/O OPTIMIZAR EL VALOR

Con la información adquirida mediante el enfoque DIAL-IN®, sumado a los conocimientos y capacidades en materia de textura de Ingredion.

GALLETA HORNEADA TIPO SNACK



ARGENTINA

Oficinas Comerciales
Tel.: +54 11 5544 8500

Planta Baradero
Tel.: +54 3329 488000

Planta Chacabuco
Tel.: +54 2352 439000

URUGUAY

Oficinas Comerciales
Tel.: +598 2 628 9009

CHILE

Oficinas Comerciales y Centro de Distribución
Tel.: +56 2 685 6000

ar.ingredion.com



Ingredion™

La información descripta anteriormente se ofrece únicamente para su consideración, investigación y verificación independiente. La utilización de esta información y la manera de utilizarla quedan a su criterio. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no garantizan la precisión ni la finalización de la información contenida en este folleto, ni la idoneidad de cualquiera de los productos para el uso específico que desee otorgarle. Asimismo, todas las garantías expresas o implícitas por incumplimiento, comercialización o idoneidad para un propósito particular quedan denegadas por el presente. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no asumen ningún tipo de responsabilidad por las obligaciones o daños que pudieran surgir o estar relacionados con lo antedicho.

El logo de INGREDION es una marca perteneciente al Grupo Ingredion. Todos los derechos quedan reservados. Derechos registrados © 2015.