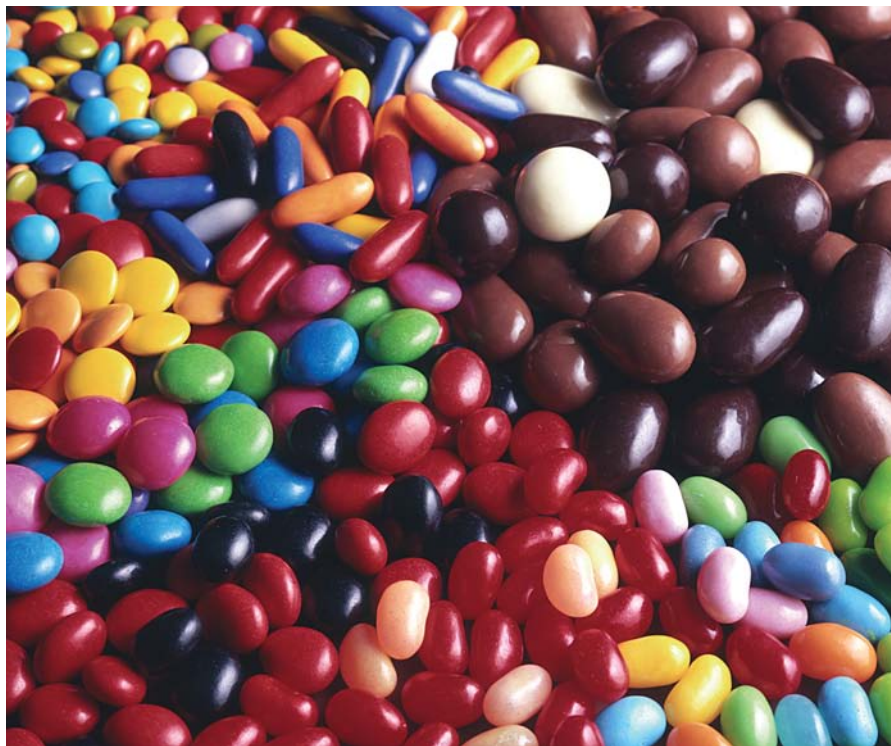


Agente de engomado sin azúcar

EL PRIMER PASO EN EL PROCESO DE ENGOMADO DE GRAGEAS Y PRODUCTOS GRAGEADOS ES EL PRE-TRATAMIENTO DE LOS NÚCLEOS. ES UNA OPERACIÓN LLAMADA ENGOMADO, "PRE-COATING" O ISOLACIÓN, QUE CONSISTE EN LA ESTABILIZACIÓN SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO GRAGEADO. EL AGENTE DE ENGOMADO SIN AZÚCAR ES UN INGREDIENTE LISTO PARA EL USO Y SE COMPONE DE HIDROCOLOIDES Y POLYOL PURO. DEBIDO A SU GRANULOMETRÍA, SIRVE TAMBIÉN COMO POLVO SECADOR Y CONTRIBUYE A UNA REDUCCIÓN DEL VALOR CALÓRICO DE LAS GRAGEAS. / ANITA BÉNECH (*)



El proceso de engomado tiene lugar durante la elaboración de productos grageados hipocalóricos. Se aplica una solución más o menos viscosa sobre los núcleos de grageas, revolviendo en la paila grageadora. Una vez que se consigue una cobertura completa y uniforme a la superficie de los núcleos, se liga la solución con un polvo secador. Las razones y ventajas de este proceso son múltiples para los fabricantes de confituras grageadas.

CÓMO OPTIMIZAR EL PRE-COATING

Para mejorar el proceso de engomado en la producción de grageas sin azúcar con valor hipocalórico, es importante tener en cuenta que:

1. El agente de engomado sin azúcar¹ contribuye a una reducción del valor calórico de las grageas. Esto corresponde a la tendencia fuerte de bajar las calorías y luchar contra el consumo exagerado de azúcar y los problemas de salud relacionados.
2. El proceso de "pre-coating" en continuado es un paso adelante en el sentido tecnológico, para lograr un tiempo de producción más rápido, más eficiencia, más rentabilidad y más calidad.

CARACTERÍSTICAS DEL AGENTE DE ENGOMADO SIN AZÚCAR

Desarrollado para todo tipo de grageas y grageados, este agente de engomado existe en versión con azúcar y sin azúcar. Se trata de un ingrediente listo para el uso, el cual necesita solamente algunos minutos para su aplicación sobre los núcleos y permite seguir inmediatamente (es decir sin

(*) La autora es PR & Marketing Manager de ALFRED L. WOLFF GmbH.



secado intermedio) con el proceso de grageado.

El agente de engomado sin azúcar se compone de hidrocoloides y polyol puro, como el Mannitol, Maltitol, Isomalt y Xylitol. Tiene los certificados Kosher y Halal y presenta una humectabilidad y solubilidad excelentes. Una vez acabada la disolución rápida en agua caliente se usa como solución de

engomado ("pre-coating"). Las concentraciones de entre 40% y 70% de materia seca se dejan preparar fácil y rápidamente, guardando siempre una baja viscosidad. Debido a su granulometría, sirve también como polvo secador. Además, la humedad residual del film se evapora en sólo 15 minutos bajo inyección de aire. El agente de engomado sin azúcar, al igual que el de tipo

Standard, se usa en pailas grageadoras tradicionales o en líneas grageadoras del tipo Driam o Dumoulin.

PROCESO DE ENGOMADO EN CONTINUO

Cooperando para lograr el proceso tecnológico y el sistema industrial, se ha desarrollado un sistema especial con control automático para engomar grageas y grageados²: largo de 6m, una estación de entrada para los núcleos, un tubo de transporte, tres estaciones de dosaje para las materias primas sólidas y líquidas y un tambor de secado. La operación toma sólo 2 ó 3 minutos. Los productos salen engomados perfectamente y siguen a la estación grageadora sin demora. En algunas ocasiones hay que secar adicionalmente con aire. Una completa automatización del engomado ("pre-coating") garantiza una calidad excelente de los núcleos en un tiempo muy corto y permite aumentar el peso de los productos de 10% a 15%. Esto reduce el tiempo de

espacio de publicidad

espacio de publicidad

Conceptos y funciones

Engomado o pre-coating: da una superficie lisa y homogénea a cada tipo de núcleos, lo que es una garantía de calidad para el producto final, tanto en la apariencia como en el gusto y la estructura. Este proceso es la base misma de creaciones e innovaciones para lograr grageas y productos grageados de alta calidad y larga conservación.

Engomar: significa constituir un microfilm lipófilo e hidrófilo, el cual permite una adherencia perfecta entre la superficie del núcleo y las primeras capas grageadoras hidrófilas (lipófilo en el caso de almendras o chiclets, hidrófilo en el caso de tabletas comprimidas). Eso permite reducir el largo proceso de grageado y mejorar la estructura homogénea de la capa grageadora.

Estabilizar: significa aumentar la resistencia mecánica de los núcleos y evitar quebraduras o deformaciones bajo presión, lo que ocurre a menudo con núcleos blandos. Permite enrobar núcleos gelatinosos o rellenos de líquido. La buena estabilidad mecánica durante el proceso de grageado en la paila grageadora permite aumentar las cargas.

Isolación: significa una gran reducción o inhibición del riesgo de migración de la humedad o del aceite. Evita las manchas grasas en la superficie de la gragea, conservando su característica crujiente, y evita que la humedad de la capa ablande el núcleo o que se evapore al exterior, secando los núcleos aireados. También evita fisuras.

Pre-coating: protege la fragilidad de los núcleos del tipo almendras o chiclets y garantiza un grageado perfectamente uniforme. También aumenta la estabilidad térmica de productos con núcleos al chocolate, aún permitiendo enrobar³ el producto con soluciones más calientes y concentradas y secar con aire más caliente, lo que permite una producción más rápida.

grageado en aproximadamente un 30% para obtener el peso requerido de los productos acabados. •

REFERENCIAS

1. El agente de engomado sin azúcar al que se hace mención en el texto, es comercializado y desarrollado por Alfred L. Wolff en el mercado mundial bajo el nombre Quick Coat.
2. El sistema especial con control automático para engomar grageas y grageados fue desarrollado por Drouven & Fabry (Alemania) y VFS-Systems (Francia).
3. Enrobar es una palabra proveniente del inglés to enrob, que significa cubrir, revestir, recubrir, formar un film de cobertura, protección e isolación alrededor de un producto, en este caso alrededor del núcleo de las grageas y productos grageados. Esa es la función básica del Agente de Engomado Quick Coat (sin o con azúcar).