



Inúmeras soluções para a indústria de alimentos

# Lácteos

Elevando os produtos lácteos com soluções especializadas que melhoram a textura, a estabilidade e a qualidade.

Produtos lácteos, desde itens fermentados a queijos processados, cremes, bebidas à base de leite e sobremesas, são há muito tempo alimentos básicos apreciados por pessoas ao redor do mundo. No entanto, por trás desses itens tão apreciados, existe um processo de produção complexo onde lecitinas, emulsificantes e estabilizantes desempenham um papel essencial para garantir a consistência e textura adequadas para cada aplicação.

A qualidade dos produtos lácteos depende de dois fatores chave: estabilidade, que garante uniformidade ao longo da vida útil, e textura, que define a experiência sensorial em cada mordida ou gole. Essas propriedades são fundamentais para proporcionar a cremosidade na boca, a estrutura suave, e a estabilidade que caracterizam os produtos lácteos de alta qualidade.

Os cremes tipo chantilly, em particular, representam uma categoria distinta dentro dos produtos lácteos, pois exigem um equilíbrio delicado entre estabilidade e aeração. Alguns ingredientes são indispensáveis nessas aplicações, permitindo que o creme seja batido até formar ponto de suspiro, enquanto preserva sua textura suave e sabor delicioso. Isso garante desempenho confiável e qualidade consistente, tanto para chefs profissionais quanto para cozinhas domésticas.

A Lasenor oferece lecitinas, emulsificantes e estabilizantes específicos para aplicações lácteas, desenvolvidos para melhorar a qualidade do produto, otimizar a textura e otimizar os processos de produção. Essas inovações permitem que os fabricantes mantenham a consistência, aumentem a eficiência, e entreguem as características premium que os consumidores esperam dos produtos lácteos.

PRODUTO	DESCRIÇÃO	Pó instan- tâneo	Fermenta- dos	Bebidas	Queijo processado cheese	Queijo fresco	Chantilly	Cremes culinários	Sobreme- sas	
<b>LECITINA PADRÃO (E-322)</b>										
VEROLEC NON GMO IP	 Lecitina de soja padronizada	•		•						
GIRALEC	 Lecitina de girassol padronizada	•		•						
SEMILEC	 Lecitina de canola padronizada	•		•						
<b>LECITINA ORGÂNICA (E-322)</b>										
VEROLEC ORGANIC SRN	 Lecitina de Soja Orgânica	•		•						
GIRALEC ORGANIC SRN	 Lecitina de Girassol Orgânica	•		•						
<b>LECITINA HIDROLISADA (E-322)</b>										
LECITINA	Gama VEROLEC H	 Lecitina de Soja Hidrolisada			•					
	Gama GIRALEC HE	 Lecitina de Girassol Hidrolisada			•					
	S Gama EMILEC HE	 Lecitina de Canola Hidrolisada			•					
<b>LECITINA INSTANTIZANTE</b>										
Gama VEROLEC INS	 Lecitina Fluidizada	•								
Gama GIRALEC INS	 Lecitina Fluidizada	•								
<b>LECITINA DESOLEADA (E-322)</b>										
VEROLEC P	 Lecitina de Soja Non GMO IP Desoleada	•		•			•			
GIRALEC P	 Lecitina de Girassol Desoleada	•		•			•			
GIRALEC HE-60 P	 Lecitina de Girassol Hidrolisada e Desoleada	•		•			•			
<b>MONOGLICERÍDEOS DESTILADOS (E-471)</b>										
VEROL N-90	 Monoglicerídeo destilado saturado						•			
VEROL EP-90	 Monoglicerídeo destilado saturado						•			
VEROL IG-90	 Monoglicerídeo destilado insaturado						•			
<b>MONO E DIGLICERÍDEOS (E-471)</b>										
VEROL BV-62	 Mono e Diglicerídeos Saturados			•						
<b>ÉSTERES DE ÁCIDO LÁCTICO (E-472b)</b>										
EMULSIFICANTES	LACTET N	 Éster de ácido láctico saturado					•	•		
	<b>ÉSTERES DE ÁCIDO CÍTRICO (E-472c)</b>									
	CORIS I	 Éster de ácido cítrico insaturado			•					
CORIS G	 Éster de ácido cítrico saturado			•						
CORIS PH/N	 Éster de ácido cítrico saturado			•						
<b>ÉSTERES DE POLIGLICEROL (E-475)</b>										
VEROL P	 Éster de poliglicerol saturado						•			
VEROL P/PH	 Éster de poliglicerol saturado						•			
VEROL P/GH	 Éster de poliglicerol saturado						•			
VEROL P/G	 Éster de poliglicerol insaturado						•			
<b>EMULSIFICANTES ATIVADOS</b>										
LASENOR TP Range	Emulsificantes ativados						•		•	
SWISSGUM D-3003	Extratos selecionados de carragenina para produtos lácteos			•						
SWISSGUM D-3006	 Estabilizante para cremes UHT						•	•		
SWISSGUM D-3012	Estabilizante para bebidas fermentadas		•	•						
SWISSGUM D-3013 / D-3255	Estabilizante para produtos lácteos fermentados		•							
SWISSGUM D-3033 / D-3172	Estabilizante sem gelatina para produtos lácteos fermentados		•							
SWISSGUM D-3044 / D-3126	Estabilizante para queijos processados				•					
SWISSGUM D-3047	Estabilizante para pudim tipo barista e aplicações similares			•					•	
SWISSGUM D-3107	Estabilizante para queijo processado cremoso				•	•				
SWISSGUM D-3310	 Stabilizing system for spreadable processed cheese				•	•				
SWISSGUM D-3171	Estabilizante para sobremesas lácteas pasteurizadas e gelificadas							•	•	
SWISSGUM D-3276	 Estabilizante para produtos lácteos fermentados		•							
SWISSGUM D-3301	Estabilizante para queijo processado				•					
SWISSGUM D-3306	Estabilizante sem gelatina para sobremesas lácteas			•					•	
SWISSGUM D-3316	 Estabilizante para cremes UHT						•	•		
SWISSGUM C- 4291	 Estabilizante para solubilização	•								

