

STABILISANTS - GELIFIANTS : DEFINITION

- molécule hydrosoluble,
- stabilise la phase aqueuse d'un produit,
- forme des liaisons stables avec l'eau contenue dans un produit.

Origine naturelle (végétaux)

Graines	<i>Farines de graines de:</i> caroube (E410)	Guar (E412)
Exsudats	Gomme adragante (E413)	Gomme arabique (E414)
Fruits	Pectine (E410i)	Pectine amidée (E410ii)
Algues	Alginates (E401-E402-E403) Carraghénanes (E407)	Agar-agar (E406)

Produits de synthèse

Extraction et modification chimique	Carboxy Méthyl Cellulose(E466)
Biosynthèse	Gomme Xanthane (E415)

PRODUITS DE CUISSON A BASE DE CEREALES

Pain de mie
Viennoiserie

Augmentation du volume.

Meilleure tolérance à la fermentation.

Conservation du moelleux.

PRODUITS DE LA PATISSERIE

Amélioration du moelleux
et du fondant en bouche.

PRODUITS DE GARNITURE POUR LA PATISSERIE ET LA BISCUITERIE

Stabilisation et augmentation
du foisonnement (mousse).

Texture plus rigide.

Evite la synérèse (exsudation d'eau).