

Microingredientes Emulsificantes Estabilizantes





Porque escolher

Emulstain®
microingredientes

Emulstain® representa os avanços tecnológicos mais recentes da Dekel para o setor alimentício. Oferecendo microingredientes para diversos segmentos desse mercado, a linha Emulstain® possibilita formulações mais completas e robustas. Quando aplicadas à cadeia de produção, essas formulações proporcionam uma oportunidade ideal para impulsionar a inovação e garantir máxima eficiência, produtividade e qualidade.

Com rigorosa garantia de qualidade, nossos especialistas em alimentos oferecem soluções personalizadas que otimizam os resultados comerciais, usando excelência técnica e valioso conhecimento de mercado.

Soluções para atender o mercado de alimentos de maneira eficiente e inteligente, preservando aquilo que é bom.



Aplicações

Com o elevado padrão de qualidade e desempenho que os seus clientes exigem.



Cereais, panificação,
massas e biscoitos



Chocolates e
Coberturas



Confeitaria



Lácteos



Shakes



Sorvetes



Margarinas e
Spreads



Gorduras
Especiais



Bebidas



Cárneos



Crems e
Caldos



Food Service

Como escolher microingredientes

Microingredientes Emulstain®

Os Microingredientes são amplamente usados na indústria alimentícia para melhorar processos e produtos acabados. Os emulsificantes, por exemplo, melhoram a formação e homogeneidade dos composto, resultando em alimentos com melhor textura, estabilidade, durabilidade e percepção de frescor.

Modificação de cristal

Os emulsificantes podem influenciar a formação e a modificação dos cristais de gordura nos produtos alimentícios. Isso é importante para controlar a textura e a estabilidade dos produtos, especialmente em aplicações como margarinas, chocolates, sorvetes, bases aeradas, recheios e coberturas.

Estruturação de lipídeos

Os emulsificantes ajudam a estruturar óleos e gorduras, permitindo a criação de produtos com as características físicas e reológicas desejadas. São usados em diversos alimentos para melhorar viscosidade, consistência, coesividade, fluidez, maciez e resiliência.

Estabilização de complexos lipoprotéicos

Emulsificantes desempenham papel crucial da estabilização da interação entre lipídeos e proteínas, harmonizando a complexação com outros compostos como a água, carboidratos e hidrocolóides.

Complexação de polissacarídeos

Os emulsificantes interagem com polissacarídeos formando complexos com estruturas estáveis, melhorando a interface entre substâncias hidrossolúveis e lipossolúveis.

Lubrificação de processo

Os emulsificantes atuam como agentes lubrificantes, auxiliando o processamento dos alimentos. Ao ajustarem a viscosidade, conferem melhor fluxo e previnem a aderência durante a manufatura.

Estabilização e extensão de shelf-life

Ao estabilizar as emulsões, estes microingredientes ajudam a prevenir a migração de água e de lipídeos, retardando processos de oxidação das gorduras e estabilizando características físicas e sensoriais. Isto incrementa a segurança e a durabilidade dos alimentos, ajudando a diminuir perdas e desperdícios.

Otimização de custos

Os microingredientes Emulstain® contribuem para melhor eficiência nos processos, uso racional de matérias-primas e redução de custos, otimizando formulações, minimizando retrabalhos, reprocessos, maximizando os padrões de qualidade.

Panificação



Produto e suas funções

Microingrediente

Funções mais importantes

EMULSTAIN® HMS 95
MONOGLICERÍDEO DESTILADO
INS / E - Number 471

Mono 90 Saturado, mono e diglicerídeos de ácido graxo (90%)

Maciez, Resiliência e Extensão do Shelf-life (Pão mais Macio por mais tempo)

EMULSTAIN® HMS AG25
MONOGLICERÍDEO HIDRATADO 25

Mono Hidrato, Mono 90 Hidratado 25% Monoéster

Maciez, Resiliência e Extensão do Shelf-life (Pão e Panettone mais macio por mais tempo)

EMULSTAIN® HMS AG40
MONOGLICERÍDEO HIDRATADO 25

Mono Hidrato, Mono 90 Hidratado, 40% Monoéster

Maciez, Resiliência e Extensão do Shelf-life (Pão e Panettone mais macio por mais tempo)

EMULSTAIN® LACS
ESTEAROIL 2 LACTIL LACTATO DE SÓDIO INS / E - Number 481i
Versões Concentradas ou com Agentes Anticaking

SSL, estearoil 2 lactil lactato de sódio, Estearoil lactato de sódio

Tolerância, Estrutura, Volume e Textura

EMULSTAIN® LACC
ESTEAROIL 2 LACTIL LACTATO DE CÁLCIO INS / E - Number 482i
Versões Concentradas ou com Agentes Anticaking

CSL, estearoil 2 lactil lactato de sódio, Estearoil 2 lactilato de cálcio

Tolerância, Estrutura, Volume e Textura

EMULSTAIN® PD 80
ÉSTER DE ÁCIDO TARTÁRICO DIACETILADO COM MONO E DIGLICERÍDEOS INS / E - Number 472e

DATEM, Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico

Tolerância, Estrutura de Miolo, Volume, Estrutura de Crosta

EMULSTAIN® PGPR 95 HI
POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO INS / E -Number 476

PGPR, Polirricinoleato de Poliglicerol, Poliglicerol polirricinoleato, Ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado

Agente Desmoldante

Alta performance, melhoria de processo e produto final.



Biscoitos



Produto e suas funções

Microingrediente

Funções mais importantes

EMULSTAIN® HMS 95
MONOGLICERÍDEO DESTILADO
INS / E - Number 471

Mono 90 Saturado, mono e diglicerídeos de ácido graxo (90%)

Redução de Dosagem de Gordura, Melhor Textura

EMULSTAIN® LMS 52
MONO E DIGLICERÍDEO 52%
INS / E - Number 471

Mono 52 Saturado, Mono e Diglicerídeo de Ácidos Graxos (52%)

Redução de Dosagem de Gordura, Melhor Textura

EMULSTAIN® LACS
ESTEAROIL 2 LACTIL LACTATO DE SÓDIO
INS / E - Number 481i
Versões Concentradas ou com Agentes Anticaking

SSL, estearoil 2 lactil lactato de sódio Concentrado, Estearoil lactato de sódio

Estabilidade da Massa, Redução de Sobre peso e Melhor Textura.

EMULSTAIN® LACC
ESTEAROIL 2 LACTIL LACTATO DE CÁLCIO
INS / E - Number 482i
Versões Concentradas ou com Agentes anticaking

CSL, estearoil 2 lactil lactato de sódio Concentrado, Estearoil 2 lactilato de cálcio

Estabilidade da Massa, Redução de Sobre peso e Melhor Textura.

EMULSTAIN® LD 25
ÉSTER DE ÁCIDO TARTÁRICO DIACETILADO COM MONO E DIGLICERÍDEOS
INS / E - Number 472e

DATeM, Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico

Redução da dosagem de Gordura, Maior Estabilidade da Massa, Redução de Sobre peso e Melhor Textura.

Massas alimentícias



Produto e suas funções

Microingrediente

Funções mais importantes

EMULSTAIN® LACS
ESTEAROIL 2 LACTIL LACTATO DE SÓDIO
INS / E - Number 481i
Versões Concentradas ou com Agentes Anticaking

SSL, estearoil 2 lactil lactato de sódio Concentrado, Estearoil lactato de sódio

Estabilidade na Extrusão e Secagem, Tolerância sobre cocção e Textura Al Dente.

EMULSTAIN® LACC
ESTEAROIL 2 LACTIL LACTATO DE CÁLCIO
INS / E - Number 482i
Versões Concentradas ou com Agentes anticaking

CSL, estearoil 2 lactil lactato de sódio Concentrado, Estearoil 2 lactilato de cálcio

Estabilidade na Extrusão e Secagem, Tolerância sobre cocção e Textura Al Dente.

Alta performance, melhoria de processo e produto final.



Margarinas, spreads e gorduras especiais

Produto e suas funções	Microingrediente	Funções mais importantes
EMULSTAIN® HMS 95 MONOGLICERÍDEO DESTILADO INS / E - Number 471	Mono 90 Saturado, mono e diglicerídeos de ácido graxo (90%)	Emulsão, Estrutura, Estabilidade e Cremosidade.
EMULSTAIN® LMS 52 MONO E DIGLICERÍDEO 52% INS / E- Number 471	Mono 52 Saturado, Mono e Diglicerídeo de Ácidos Graxos (52%)	Emulsão, Estrutura, Estabilidade e Cremosidade.
EMULSTAIN® PGPR 95 HI POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO INS / E - Number 476	PGPR, Polirricinoleato de Poliglicerol, Poliglicerol polirricinoleato, Ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado	Emulsão, Estrutura, Estabilidade, Redução do Teor de Lipídios
EMULSTAIN® SMS 65 MONOESTEARATO DE SORBITANA INS / E - Number 491	SMS, Monoestearato de Sorbitana	Morfologia, Modalagem da Cristalização, Emulsão, Anti-Arenosidade e Melhora das Propriedades Físicas
EMULSTAIN® STS 70 TRIESTEARATO DE SORBITANA INS / E - Number 492	STS, Triestearato de Sorbitana	Morfologia, Modalagem da Cristalização, Emulsão, Anti-Arenosidade e Melhora das Propriedades Físicas

Alta performance, melhoria de processo e produto final.



Chocolates, cremes e recheios



Produto e suas funções

Microingrediente

Funções mais importantes

EMULSTAIN® HMS 95
MONOGLICERÍDEO DESTILADO
INS / E - Number 471

Mono 90 Saturado, mono e diglicerídeos de ácido graxo (90%)

Emulsão, Morfologia Modelagem da Cristalização, Estrutura e Estabilidade

EMULSTAIN® LMS 52
MONO E DIGLICERÍDEO 52%
INS / E- Number 471

Mono 52 Saturado, Mono e Diglicerídeo de Ácidos Graxos (52%)

Emulsão, Morfologia Modelagem da Cristalização, Estrutura e Estabilidade

EMULSTAIN® PGPR 95 HI
POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO
INS / E - Number 476

PGPR, Polirricinoleato de Poliglicerol, Poliglicerol polirricinoleato, Ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado

Emulsão, Estrutura, Estabilidade, Fluidez, Viscosidade e Escoamento

EMULSTAIN® EPG 65
ÉSTER DE POLIGLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS
INS / E - Number 475

PGE/PGA, Éster de Poliglicerol (Pó), Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol

Aeração

EMULSTAIN® MSPG 90
ÉSTER DE PROPILENOGLICOL E ÁCIDOS GRAXOS
INS / E - Number 477

PGMS 90, Ésteres de Ácidos Graxos e Propilenoglicol, Mono diéster de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxos com propileno glicol

Aeração

EMULSTAIN® SMS 65
MONOESTEARATO DE SORBITANA
INS / E - Number 491

SMS, Monoestearato de Sorbitana

Controle Fat Bloom, Morfologia e Modelagem da Cristalização

EMULSTAIN® STS 70
TRIESTEARATO DE SORBITANA
INS / E - Number 492

STS, Triestearato de Sorbitana

Controle Fat Bloom, Morfologia e Modelagem da Cristalização, Anti-Arenosidade

Alta performance, melhoria de processo e produto final.



Sorvetes, Lácteos e Aerantes



Produto e suas funções

Microingrediente

Funções mais importantes

EMULSTAIN® HMS 95
MONOGLICERÍDEO DESTILADO
INS / E - Number 471

Mono 90 Saturado, mono e
diglicerídeos de ácido graxo (90%)

Emulsão, Cremosidade, Morfologia
Modelagem da Cristalização,
Estrutura e Estabilidade

EMULSTAIN® LMS 52
MONO E DIGLICERÍDEO 52%
INS / E - Number 471

Mono 52 Saturado, Mono e
Diglicerídeo de Ácidos Graxos (52%)

Emulsão, Cremosidade, Morfologia
Modelagem da Cristalização,
Estrutura e Estabilidade

EMULSTAIN® MSPG 90
ÉSTER DE PROPILENOGLICOL
E ÁCIDOS GRAXOS
INS / E - Number 477

PGMS 90, Ésteres de Ácidos Graxos e
Propilenoglicol, Mono diéster de 1,2-
propileno glicol, ésteres de ácido
graxos com propileno glicol

Aeração, Volume, Estrutura
Overrun

EMULSTAIN® EPG 65
ÍESTER DE POLIGLICEROL DE ÁCIDOS
GRAXOS
INS / E - Number 475

PGE/PGA, Éster de Poliglicerol (Pó),
Ésteres de ácidos graxos com
poliglicerol

Aeração, Volume, Estrutura
Overrun

Alta performance, melhoria de
processo e produto final.



Bolos e Confeitaria



Produto e suas funções	Microingrediente	Funções mais importantes
EMULSTAIN® HMS 95 MONOGLICERÍDEO DESTILADO INS / E - Number 471	Mono 90 Saturado, mono e diglicerídeos de ácido graxo (90%)	Estabilidade da Emulsão, Textura Coesividade e Resiliência.
EMULSTAIN® LMS 52 MONO E DIGLICERÍDEO 52% INS / E- Number 471	Mono 52 Saturado, Mono e Diglicerídeo de Ácidos Graxos (52%)	Estabilidade da Emulsão, Textura Coesividade e Resiliência.
EMULSTAIN® SMS 65 MONOESTEARATO DE SORBITANA INS / E - Number 491	SMS, Monoestearato de Sorbitana	Estabilidade da Emulsão, Textura Coesividade e Resiliência, aeração e propulsão do volume All-in-Process quando ativado
EMULSTAIN® PGPR 95 HI POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO INS / E - Number 476	PGPR, Polirricinoleato de Poliglicerol, Poliglicerol polirricinoleato, Ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado	Agente desmoldante
EMULSTAIN® EPG 65 ESTER DE POLIGLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS INS / E - Number 475	PGE/PGA, Éster de Poliglicerol (Pó), Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	Estabilidade da Emulsão, Textura Coesividade e Resiliência, aeração e propulsão do volume All-in-Process quando ativado
EMULSTAIN® MSPG 90 ÉSTER DE PROPILENOGLICOL E ÁCIDOS GRAXOS INS / E - Number 477	PGMS 90, Ésteres de Ácidos Graxos e Propilenoglicol, Mono diéster de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxos com propileno glicol	Estabilidade da Emulsão, Textura Coesividade e Resiliência, aeração e propulsão do volume All-in-Process quando ativado
EMULSTAIN® PGMD Emulsifer System	Sistema Integrado Compound	Produção de Gordura Emulsionada Para Confeitaria All-In-Process

Alta performance, melhoria de processo e produto final.





Máxima
pureza

Melhor
emulsão

Maior
estabilidade

Melhor
desempenho

Máxima
Qualidade

O que é um emulsificante?

São substâncias que permitem a formação de sistemas homogêneos e estáveis a partir de substâncias originalmente imiscíveis.

Emulsificantes: Gerenciando a interface

Os emulsificantes atuam nas interfaces entre os componentes imiscíveis, como óleo e água, para criar uma emulsão estável. Isso é fundamental para garantir a consistência, a viscosidade, a aeração, a textura, o volume e o shelf-life dos alimentos.

Emulsão

A formação de uma emulsão envolve a dispersão de uma substância em outras, formando misturas homogêneas distribuídas. Os emulsificantes ajudam a manter o equilíbrio das interfaces, com a mistura estável, evitando a separação dos componentes.

Complexação de amido

Os emulsificantes podem interagir com carboidratos, dentre eles o amido, e também com hidrocoloides, permitindo ajustes da reologia, consistência e propriedades físicas, permitindo minimização da dosagem de gorduras.

Interação com proteínas

Os emulsificantes também podem interagir com proteínas, melhorando a estabilidade e a textura dos produtos alimentícios. Eles ajudam a formar uma rede proteica mais forte e estável, resultando em produtos de melhor qualidade.

Aeração e estabilização

Os emulsificantes são essenciais na incorporação e estabilização do ar em produtos como bolos, sobremesas, sorvetes, cremes, chantilly. Eles ajudam a criar uma estrutura leve, aerada, volumosa e estável, com adequada consistência e textura.

Alta performance,
melhoria de processo
e produto final.



Embalagens *disponíveis*



Oferecemos uma variedade de opções de embalagem para conveniência e eficiência, desde pequenos lotes até grandes volumes industriais.

Vantagens **Emulstain**[®] microingredientes



Alimento Seguro

Plena rastreabilidade e controles de processos



Grau de Excelência

Padrão de qualidade internacional.



Uso Racional

Produção mais eficiente e inteligente



Inovação

Ciência e tecnologia aplicadas em todas as etapas



Sustentabilidade

Origem vegetal e Produção local

Transforme clientes em *apreciadores*





Emulstain®
microingredientes

Uma marca do grupo:



www.dekel.ind.br

Nova. Simples. Eficiente.