

## BEBIDAS

¿Cuál es la versatilidad de los sistemas estabilizadores en la industria de bebidas?

Las aplicaciones en bebidas son múltiples y variadas. Van desde lo que consideramos bebidas refrescantes no alcohólicas así como las cervezas, cocteles y licores. Dentro de las bebidas alcohólicas tenemos los sistemas RTE (listos para consumir), como pueden ser las clásicas naranjadas que encontramos en las vitrinas de las tiendas de abarrotes;



los concentrados para preparar bebidas a nivel industrial o bien a nivel casero y las clásicas bebidas en polvo instantáneas. Para cada aplicación y sabor hay necesidades diferentes, como pueden ser el impartir cuerpo y turbidez a la bebida

En el caso de las bebidas light, la viscosidad que aporta el azúcar tendrá que compensarse mediante el empleo

de una goma o hidrocoloide. Sólo así se logrará dar la sensación de cuerpo que el producto original ofrece.

En otros casos se requiere los sistemas estabilizadores suspendan pulpa de fruta micronizada y eviten la formación de anillos de separación a través de la vida útil del producto.

En el caso de las bebidas alcohólicas las necesidades de estabilización



van desde mantener la espuma de la cerveza, aportar cuerpo a los licores para que al diluirse con hielo conserven la sensación de cuerpo bucal y en el caso de la cremas que incluyen grasa y materias primas lácteas es necesario evitar la separación de grasa y estabilizar a la proteína frente al alcohol y al tratamiento térmico

En este sentido los sistemas estabilizadores cumplen con todos estos requerimientos e incluso se puede ir más allá con ellos, al aportar al producto características especiales como son el brillo o una excelente liberación de sabor