

## SALSAS Y ADEREZOS

Ningún otro grupo de alimentos es tan variado en cuanto a fórmulas y procesos existentes.

Las salsas y aderezos pueden ser sistemas simplemente acuosos o sistemas donde encontremos una emulsión.



Los sistemas acuosos se caracterizan por una muy baja viscosidad existiendo el reto de lograr la suspensión de partículas aún en entornos de pH extremadamente bajo, como lo es el caso de las vinagretas y aderezos tipo italiano y porque no decirlo, de las salsas mexicanas que básicamente son una suspensión grosera de chile y tomate molido.



Por otro lado existen las emulsiones que van desde productos muy líquidos hasta productos sólidos como son las mayonesas.

En estos productos hay que garantizar la estabilidad de la emulsión y evitar también la



## sinéresis o separación de agua



Los sistemas basados en gomas naturales, emulsivos y sales ayudan no sólo a obtener la viscosidad requerida, sino también a otorgarle a los productos un comportamiento reológico específico, como por ejemplo, que el producto pueda untarse, forme chopos, pueda salir al apretarse el envase sin que se dañe la emulsión, etc.