



## **NOTAS SOBRE HELADOS**

### **EL USO DE GLUCOSA EN LOS HELADOS**

En la fabricación de helados, es necesario aumentar el total de sólidos, sin aumentar el dulzor o el contenido de sólidos no grasos de leche mas allá de ciertos límites.

El uso de Glucosa en helados eleva el punto de congelación de las mezclas y mejora el cuerpo, textura y estabilidad al shock térmico del helado. El porcentaje de reemplazo de azúcar de caña por jarabe de Glucosa es alrededor de un 20%.

El uso de las diferentes clases de Glucosa o jarabe de maíz en la industria de helados es ampliamente difundida y se debe a sus propiedades funcionales, las cuales varían de acuerdo con el tipo utilizado. Estas propiedades se pueden resumir como sigue:

- Provee los sólidos edulcorantes esenciales aumentando los sólidos totales al nivel deseado.
- Baja el dulzor del helado realzando su sabor natural.
- Ayuda en la formación de cristales finísimos y a una textura suave y agradable.
- Eleva el punto de congelamiento y agrega estabilidad al shock térmico.
- Inhibe la formación de cristales de hielo.

**Tipos de Glucosa:** Los diferentes tipos de Glucosa producen diferentes resultados en la fabricación de helados. En general se puede adecuar cada tipo a la clase de helado que se quiera obtener.

**Glucosa 1021 (42 Bé' - 38 D.E.):** Es una Glucosa de bajo contenido en Dextrosa Equivalente. Es normalmente usada en reemplazo de hasta un 30% de sacarosa. Debido a que contiene más polisacáridos y carbohidratos que la Glucosa de regular o alta conversión, su uso permite elevar el punto de congelación de las mezclas. Su función está generalmente dirigida a impartir una textura suave, mayor cuerpo y estabilidad al shock térmico.

**Glucosa 1142 (44 Bé - 42 D.E.):** Este tipo de Glucosa se usa también en helados, comparada con la Glucosa 1021, presenta mayor poder edulcorante e imparte menos cuerpo, aunque la diferencia es relativamente pequeña. Su mayor viscosidad es debida a un mayor contenido de sólidos.

El nivel de reemplazo de sacarosa es de un 30 a 35%.

#### **Forma de aplicación**

Disminuir un 20% de azúcar en la fórmula. Colocar Glucosa en cantidad igual a 1,25 veces el peso que se disminuyó de azúcar.

La Glucosa se agregará con agitación, cuando la mezcla (azúcar, leche, materias grasas, etc.) esté tibia o caliente, para facilitar su disolución.

Ejemplo: Si se usan 8 Kgs. de azúcar, se disminuirá:  $8 \times 0,2 = 1,6$  Kgs. de azúcar se deberá agregar:  $1,6 \times 1,25 = 2,0$  Kgs. de Glucosa.

**Autor:** Lic. Daniel Pottí

*Mundohelado Consulting España*

<http://www.mundoheladoconsulting.com>