

Probake[®]CP Propionato de Calcio grado alimenticio

CrystalPro Propionato de Calcio grado alimenticio

Probake[®]CP propionato de calcio se presenta en calidad granular con poca producción de polvo y fácil solubilidad, en polvo o polvo fino. CrystalPro propionato de calcio está disponible en cristal con poca producción de polvo.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

Denominación química	Propionato de calcio
Fórmula	$(\text{CH}_3\text{CH}_2\text{COO})_2\text{Ca}$
Forma del producto	Gránulos blancos, cristales, polvo o polvo fino
Peso molecular	186,22 g/mol
N.º CAS	4075-81-4
N.º EINECS	223-795-8
Código HS UE	2915.50.00
Código HS EE.UU.	2915.50.50
Punto de inflamación	> 250 °C
Solubilidad en agua	
a 0 °C	42,8 g / 100 ml
a 25 °C	39,9 g / 100 ml
a 30 °C	39,1 g / 100 ml
a 60 °C	38,3 g / 100 ml
a 80 °C	39,9 g / 100 ml
a 100 °C	48,4 g / 100 ml

Aplicaciones

Conservante de pan

El propionato de calcio es un eficaz inhibidor de la mayoría de mohos y de algunas bacterias. Se utiliza habitualmente en el pan y otros productos de panadería para evitar la formación de moho y hebras y para prolongar su fecha de caducidad normal. Por otra parte, el propionato de calcio se emplea especialmente en panecillos y pan porque contribuye a mejorar sus cualidades nutricionales al aportar calcio. Es fácil de manipular y de incorporar a la harina.

Necesidad de conservantes

El elevado contenido de humedad del pan favorece la aparición de mohos y bacterias. Los primeros se eliminan al hornear, si bien vuelven a reaparecer al salir del horno y tomar esporas del ambiente durante y después del proceso de enfriado, así como de los equipos de procesamiento. Es cierto que prestar especial atención a la higiene ayuda en gran medida a reducir la contaminación, no es posible eliminarla completamente. Las esporas bacterianas son resistentes al calor y pueden provocar la aparición de hebras en los productos de panadería. Las hebras se caracterizan por hacer que la miga adquiera un tono más oscuro, se vuelva pegajosa, húmeda y tenga un sabor desagradable.

El crecimiento de mohos o bacterias en el pan se verá afectado por el número y el tipo

Garantía. Los datos que aquí se ofrecen tienen la intención de informar y se consideran exactos y fiables en la fecha de impresión. Los valores ofrecidos no se consideran una garantía y pueden verse modificados en cualquier momento sin aviso previo. Para más información sobre nuestros productos o sobre las especificaciones actuales, póngase en contacto con nuestro servicio técnico.

de esporas presentes. La humedad y una alta temperatura de conservación aceleran su formación, en la que también puede influir la receta. El pan cortado envasado es especialmente susceptible de contaminación microbiana.

Por este motivo, el uso de un conservante es beneficioso para ampliar la fecha de caducidad de los productos de panadería.

Método de aplicación

Dado que existen numerosos factores que influyen sobre el crecimiento de mohos y bacterias en el pan, no existe una correlación exacta entre el nivel de propionato de calcio y la ampliación de la fecha de caducidad. No obstante, por lo general, en recetas estándar de pan se recomienda una concentración del 0,2-0,5 % de propionato de calcio sobre el peso de la harina. En concentraciones elevadas, el olor de esta sustancia puede apreciarse mientras el pan sigue caliente, aunque desaparece rápidamente al enfriarse.

El propionato de calcio se debe añadir al resto de ingredientes en seco de la masa al inicio de la preparación. El hecho de utilizar propionato de calcio puede provocar una pequeña reducción en el volumen que normalmente puede compensarse añadiendo un poco de levadura. Asimismo, el propionato de calcio también se puede agregar al final de la preparación de la masa.

En cualquier caso, es conveniente realizar una prueba inicial de horneado para determinar los efectos exactos sobre el olor, el sabor, el volumen del pan y la caducidad.

Otras aplicaciones

El propionato de calcio se puede aplicar como conservante en otros productos. Más concretamente, se utiliza para ampliar la fecha de caducidad del queso y productos

similares y derivados conforme al principio *quantum satis* de las prácticas correctas de fabricación actuales. Según este principio, el nivel de propionato de calcio debe ser el mínimo necesario para obtener el fin deseado.

Legislación

El propionato de calcio es un aditivo alimentario autorizado conforme a la legislación de la UE y de la FDA, así como al JECFA (FAO/OMS), FCC y a la normativa alimentaria japonesa. Consulte la legislación correspondiente para comprobar las dosis y aplicaciones permitidas.

Estabilidad

Probake[®]CP y CrystalPro mantienen su estabilidad durante dos años a partir de la fecha de fabricación. Tanto la estabilidad física como el aspecto pueden verse alterados antes del final del periodo de validez si no se almacena en su embalaje original cerrado, en un lugar seco y a temperatura ambiente.

Manipulación

Probake[®]CP y CrystalPro no tienen clasificación. Consulte siempre la ficha técnica de seguridad antes de utilizar este producto.

Garantía. Los datos que aquí se ofrecen tienen la intención de informar y se consideran exactos y fiables en la fecha de impresión. Los valores ofrecidos no se consideran una garantía y pueden verse modificados en cualquier momento sin aviso previo. Para más información sobre nuestros productos o sobre las especificaciones actuales, póngase en contacto con nuestro servicio técnico.

Envase / gradación disponible

1. Probake®CP granular de calidad UE, disponible en gránulos con baja producción de polvo en bolsas de 20 kg, 25 kg, 22,7 kg y sacos de 1000 kg.
2. Probake®CP en polvo de calidad UE, disponible en sacos de 25 kg y 22,7 kg.
3. Probake®CP en polvo fino de calidad UE, disponible en sacos de 600 kg.
4. Probake®CP granular, disponible en bolsas de 25 kg y 22,7 kg y en sacos de diversos tamaños.
5. Probake®CP en polvo, disponible en bolsas de 25 kg y 22,7 kg.
6. Probake®CP en polvo fino, disponible en sacos de 600 kg.
7. CrystalPro propionato de calcio en cristal con baja producción de polvo, disponible en bolsas de 20 kg, 22,7 kg y sacos de diversos tamaños.

Precauciones de seguridad

Consulte la ficha de datos de seguridad (SDS) antes de manipular el material.

Este producto se fabrica en los Países Bajos y en Estados Unidos.

Garantía. Los datos que aquí se ofrecen tienen la intención de informar y se consideran exactos y fiables en la fecha de impresión. Los valores ofrecidos no se consideran una garantía y pueden verse modificados en cualquier momento sin aviso previo. Para más información sobre nuestros productos o sobre las especificaciones actuales, póngase en contacto con nuestro servicio técnico.

Niacet Corporation

400, 47th Street
Niagara Falls, NY 14304
EE.UU.
Telf.: +1 (716) 285-1474 / +1 (800) 828-1207
niacetcsr@niacet.com

www.niacet.com

Niacet b.v.

P.O. Box 60, 4000 AB Tiel
Países Bajos
Telf.: +31 344 615 224
tiel@niacet.nl