

USO DE ADITIVOS Y AUXILIARES TECNOLÓGICOS EN PASTELERÍA



SKU: CT2167

Horas: 10

CONTENIDO

1. Los aditivos. Clasificación y denominaciones.
 - 1.1. Colorantes.
 - 1.2. Conservantes.
 - 1.3. Antioxidantes.
 - 1.4. Estabilizantes.
 - 1.5. Emulgentes.
 - 1.6. Sustancias espesantes.
 - 1.7. Sustancias gelificantes.
 - 1.8. Agentes aromáticos.
 - 1.9. Potenciadores de sabor.
 - 1.10. Edulcorantes artificiales.
 - 1.11. Antiaglutinantes.
 - 1.12. Antiapelmazantes.
 - 1.13. Reguladores de PH.
 - 1.14. Antiespumantes.
 - 1.15. Humectantes.
 - 1.16. Gasificantes.
2. Características de los aditivos.
3. Nuevas tendencias y usos de aditivos y texturas.
4. Condiciones de conservación y utilización.