



ICL Ingredient Solution

JOHA[®] L 70

O estabilizante mais avançado para leite UHT desnatado, semidesnatado e integral.

Benefícios

- Pode ser empregado em quaisquer tipo de leite que utiliza o processo UHT
- Garantia de produto estável durante toda vida de prateleira do leite
- Sequestro de íons de cálcio livre, prevenindo precipitação de sais de cálcio durante o processo térmico
- Solução com apenas 2 e-numbers eliminando o uso de citrato
- Redução do “fouling”, que é um processo de formação de incrustação na superfície dos trocadores de calor e tubulações, possibilitando o aumentando da produtividade.



PROPRIEDADES

pH	8,0 - 8,60
Deslocamento de pH	+ 0,1 a + 0,2

JOHA® L 70

A estabilização dos constituintes do leite processado pelo método UHT representa um desafio tecnológico significativo, envolvendo aspectos de processo e de vida de prateleira do produto. Embora a utilização de fosfatos como estabilizantes esteja prevista na legislação brasileira e seja regulamentada por portarias específicas, é uma tendência mundial a exigência de rótulos mais limpos e com menos aditivos alimentícios.

Para atender a essa necessidade, a **ICL** desenvolveu o **JOHA® L 70**, nossa solução mais avançada para UHT contendo apenas dois fosfatos em sua formulação. Além disso, é um produto que requer baixa dosagem de aplicação e mantém as características sensoriais do leite.

Desenvolvido para todas as variações de leite (integral, desnatado, semidesnatado e baixa lactose), o L70 promove tamponamento do pH, uma perfeita estabilização, controle na formação de pedra de leite e incrustações nos equipamentos.



Entre em contato: icfood.com/contact

