

GOMITAS INDUSTRIALES

CONCEPTO

Las pastillas de goma (también llamados en América o gominolas en gomitas en España) son caramelos masticables muy dulces, elaborados a partir de gelatina animal a las que se le añaden edulcorantes, saborizantes y colorantes alimentarios

GOMITAS INDUSTRIALES

FORMULACIÓN

PRODUCTO	PORCENTAJE	CANTIDAD
Azúcar blanco granulado	28%	
Fruta pulpa	100%	
Gelatina tipo D y/o G	17.5%	
Glucosa	7%	
Ácido Cítrico(regulador)	0.25%- 0.6	
Crémor Tártaro	0.1%	
Color y sabor* opcional	0.3%	
Agua	necesaria	

Procedimiento

- ✓ Recepción de materia prima hasta cumplimiento de parámetros de calidad, acidez, pH, temperatura.
- ✓ Medir y pesar la cantidad de ingredientes
- ✓ Adicionar al recipiente, el azúcar, fruta, la glucosa, en fondo frio y mezclar homogéneamente todo.
- ✓ Mantener la mezcla anterior a baño maría 70-85°C/15 min.
- ✓ Y adicionar la gelatina sin sabor previamente disuelta en agua 5 veces su peso.
- ✓ Verificar el total de la disolución sin agitación para no incorporar aire.
- ✓ Adicionar color y sabor correspondiente o emulsión corporativa.
- ✓ Vaciar la mezcla obtenida en moldes, dejar secar o en su defecto guardar la mezcla y refrigerar.
- ✓ Dejar secar el producto obtenido.
- ✓ Adicionar ácido fumárico sobre la superficie de las gomas para opacarlas si se quiere.
- ✓ Empacar en bolsas y/o empaques en cantidades estandarizadas y etiquetadas.
- ✓ Colocar el producto en almacenamiento a temperaturas inferiores a 15°C,.