

METILCELULOSE E HIDROXIPROPILMETILCELULOSE

HPMC e MCE apresentam a propriedade de aumentar a viscosidade conforme o aumento de temperatura. O comportamento é reversível, com a diminuição da temperatura, o produto volta ao estado fluido. O ciclo pode ser repetido continuamente sem dano ao material.



PROPRIEDADES GERAIS

- Éter de celulose não iônico solúvel em água
- Origem Vegetal
- Viscosidade-Textura
- Gelificante reversível termicamente
- Forma filme
- Compatível com outras gomas, amidos e açúcares
- Estável em ampla faixa de pH

| USO | BENEFÍCIO |
|----------------------|--|
| FRITURAS | Barreira que evita entrada do óleo |
| | Mantém o formato original durante e após a fritura |
| | Melhora a vida útil do óleo |
| PRODUTOS GLUTÉN FREE | Melhora retenção de água |
| | Aporta viscosidade à massa e encapsula o gás duran assamento |
| | Mantém o volume durante aquecimento |
| | Previne contra massa muito dura ou pegajosa |