

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