

Soia e derivati

Lecitina di soia e girasole sono uguali ?

Ogni emulsionante ha una propria affinità con determinati ingredienti, questa affinità viene misurata con un indice chiamato HLB (Hydrophilic-Lipophilic Balance, ovverosia **Bilancio Idrofilo-Lipofilo**) che varia da un emulsionante all'altro e indica la capacità dello stesso di stabilizzare emulsioni molto diverse fra loro, in sostanza un emulsionante potrebbe essere più indicato per legare dell'olio di riso e dell'acqua, un altro potrebbe essere più indicato per emulsionare del latte e con dell'olio di cocco.

La lecitina di girasole ha un HLB diverso da quello della lecitina di soia, per tale motivo potrebbe in alcuni casi non generare gli stessi risultati.

ID univoco: #1540

Autore: : Admin

Ultimo aggiornamento: 1970-01-01 01:00