



Uso de aditivos y auxiliares tecnológicos en pastelería

Sku: CT2167

Horas: 8

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Los aditivos. Clasificación y denominaciones. 1.1. Colorantes. 1.2. Conservantes. 1.3. Antioxidantes. 1.4. Estabilizantes. 1.5. Emulgentes. 1.6. Sustancias espesantes. 1.7. Sustancias gelificantes. 1.8. Agentes aromáticos. 1.9. Potenciadores de sabor. 1.10. Edulcorantes artificiales. 1.11. Antiaglutinantes. 1.12. Antiapelmazantes. 1.13. Reguladores de PH. 1.14. Antiespumantes. 1.15. Humectantes. 1.16. Gasificantes. 2. Características de los aditivos. 3. Nuevas tendencias y usos de aditivos y texturas. 4. Condiciones de conservación y utilización.