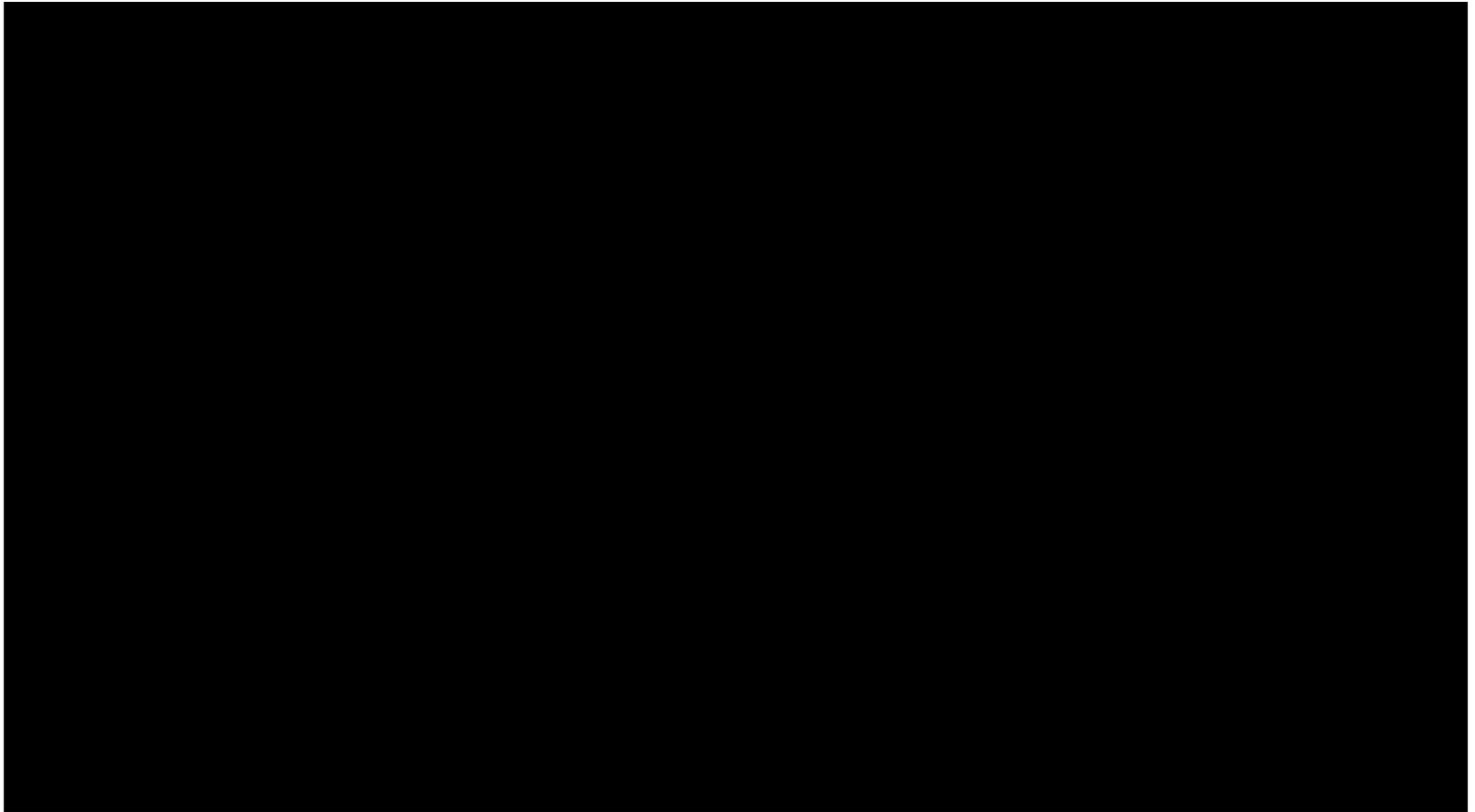


7. Capacidad de retención de agua y gelificación

Capacidad de retención de agua por el método de percolación



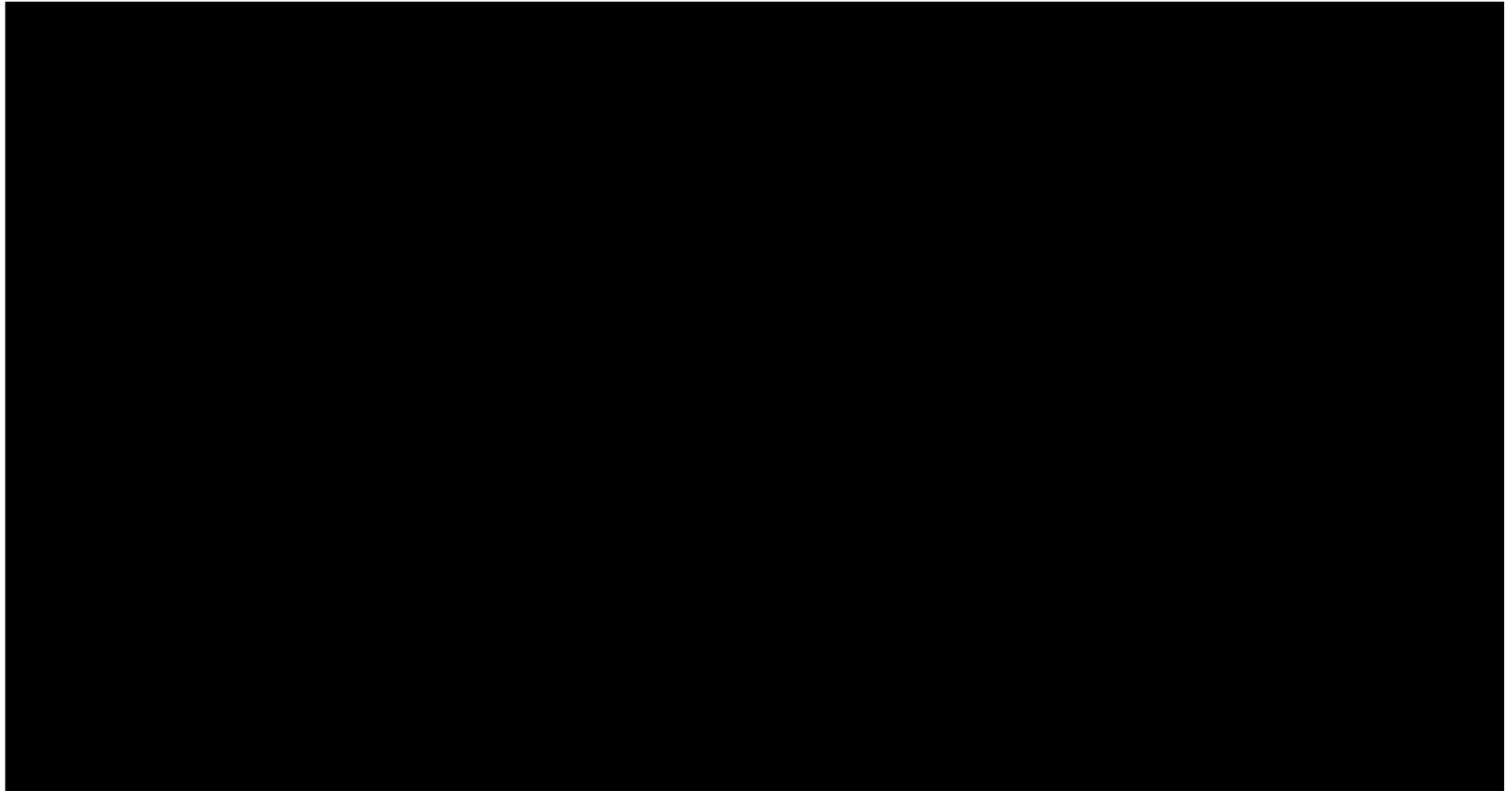
<https://www.youtube.com/watch?v=csTeAu8ev8k>

Prueba de percolación en la CRA



https://www.youtube.com/watch?v=N_pARn50GHo&feature=youtu.be

Capacidad de retención de agua entre productos comerciales

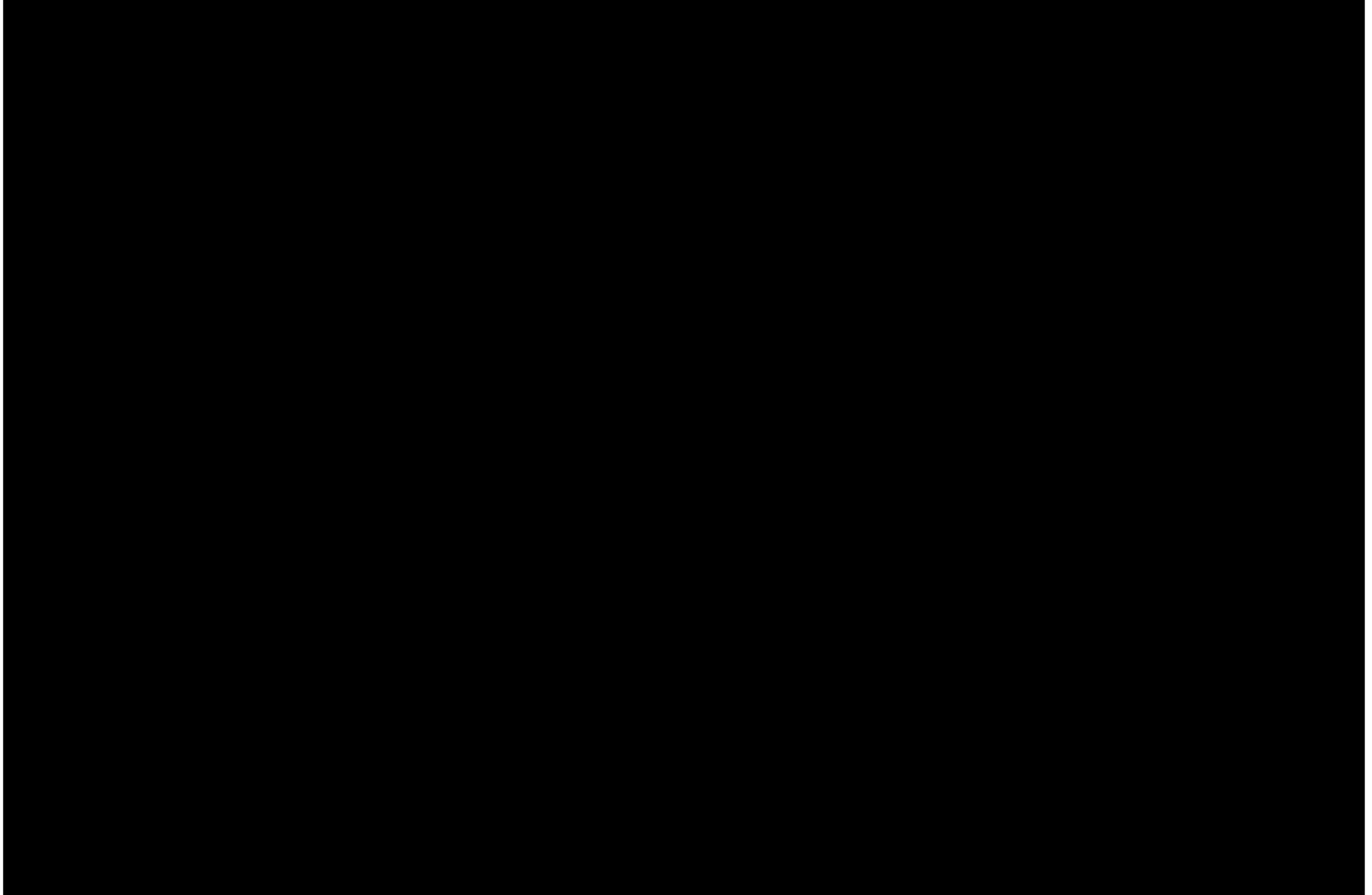


<https://www.youtube.com/watch?reload=9&v=FW0JRk8AXc4&feature=youtu.be>

Fruta gelificada tipo espagueti



Gelificación en caliente



Esferificación / Gelificación



Esferificación inversa con frutas



<https://www.youtube.com/watch?v=sGINhTjPBVU&t=7s>

Casos de estudio

1. ¿Si una materia prima tiene una alta retención de agua, cuál producto podemos formular con el basándonos en esta propiedad funcional? Por qué?

**Producto 1
Espuma
líquida**

**Producto 2
Bebida**

**Producto 3
Emulsión**

**Producto 4
Xerogel**

**Producto 5
Gel**

**Producto 6
Sol**

2. ¿Si un producto posee un alto contenido de humedad, esto implicará que tendrá alta retención de agua? Sí, no ¿Por qué?

3. ¿Si una materia prima posee alta hidrofiliidad, cuál producto podremos formular con él?

**Producto 1
Pan**

**Producto 2
Bebida**

**Producto 3
Emulsión**

8. Cristalización de los azúcares

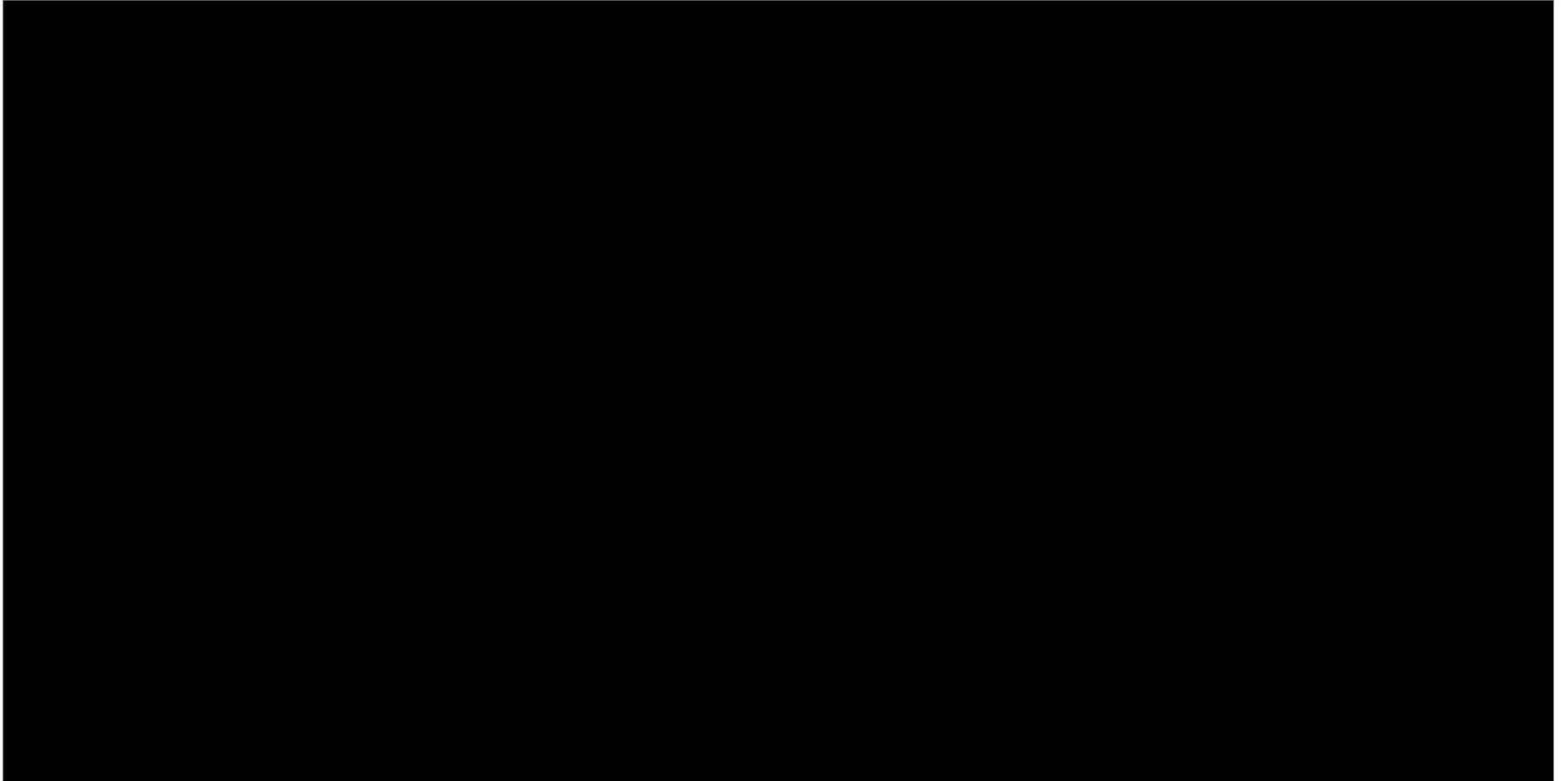
Caramelización de azúcares

- Reacción de pirólisis.
- Aplicación de calor con fusión posterior de los azúcares.

Elaboración de caramelo:



Caramelización y cristalización



<https://www.youtube.com/watch?v=laA5CKd8sHo>

Casos de estudio

1. Enumere 5 ejemplos de productos comerciales en los cuales se aplique la caramelización de los azúcares

2. Enumere 5 ejemplos de productos comerciales en los cuales se aplique la cristalización de los azúcares