

TENSOATIVOS

LINHA ALIMENTÍCIA
2025





ÁCIDO FUMÁRICO

AETTY AF SAF



INCI/ DCB: Fumaric Acid/ Ácido Fumárico
CAS: 110-17-8

APLICAÇÃO

- Acidulante na fabricação de sucos, balas, refrigerantes, mousses, pudins, entre outras sobremesas;
- Substitui a utilização do Ácido Cítrico.

CARACTERÍSTICAS

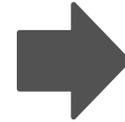
- Pó branco micronizado
- Solúvel em água fria (SAF)
- Contém 0,3% de Dioctil Sulfosuccinato de Sódio
- Indicação de uso de 3,0 – 5,0%



bluequímica

ÁCIDO FUMÁRICO

AETTY AF SAQ



INCI/ DCB: Fumaric Acid/ Ácido Fumárico
CAS: 110-17-8

APLICAÇÃO

- Acidulante na preparação de bolos, gelatinas, geleias e doces em geral.

CARACTERÍSTICAS

- Pó branco micronizado
- Solúvel em água quente (SAQ) acima de 40°C
- Indicação de uso de 3,0 – 5,0%



bluequímica

ESTEARATO DE SORBITAN

AETTY MES SP 60



INCI/ DCB: Sorbitan Stearate/ Estearato de Sorbitan

CAS: 1338-41-6 / 5093-91-4 / 56451-84-4

APLICAÇÃO

- Dispersante de aromas e corantes;
- Emulsificante para sorvetes, molhos, gomas de mascar, pudins e bolos;
- Agente estabilizante pois assegura as características físicas do produto em termo de emulsões, aplicado em panificação, biscoito e sorvetes.

CARACTERÍSTICAS

- Sólido escamado
- Indicação de uso de 3,5 a 4,0%



bluequímica

OLEATO DE SORBITAN

AETTY MOS SP 80



INCI/ DCB: Sorbitan Oleate/ Oleato de Sorbitan
CAS: 1338-43-8 / 37318-79-9

APLICAÇÃO

- Dispersante de aromas e corantes artificiais;
- Emulsificante para pães e biscoitos.

CARACTERÍSTICAS

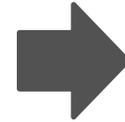
- Líquido viscoso
- Indicação de uso de 3,5 a 4,0%



bluequímica

DIOCTILSULFOSUCCINATO DE SÓDIO

AETTY DOS 70 N



INCI/ DCB: Diethylhexyl Sodium Sulfosuccinate/
Dioctilsulfosuccinato de sódio
CAS: 577-11-7

APLICAÇÃO

- Umectante na fabricação de achocolatado em pó.

CARACTERÍSTICAS

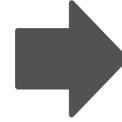
- Líquido
- Indicação de uso de no máximo 0,30%



bluequímica

MONOESTEARATO DE GLICERILA AE

AETTY MEG AE VS



INCI/ DCB: Glyceril Stearate SE/ Monoestearato de Glicerila AE
CAS: 11099-07-3

APLICAÇÃO

- Emulsificante O/W;
- Estabilizante de emulsões para fabricação de massas e doces em geral.

CARACTERÍSTICAS

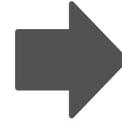
- Sólido escamado
- Origem vegetal
- Indicação de uso de 5,0%



bluequímica

MONOESTEARATO DE GLICERILA

AETTY MEG VS



INCI/ DCB: Glyceryl Stearate/ Monoestearato de Glicerila

CAS: 123-94-4 / 31566-31-1

APLICAÇÃO

- Antiespumante para fabricação de doce de leite;
- Emulsificante para fabricação de sorvetes de massa, molhos e pães;
- Plastificante para fabricação de goma de mascar;
- Conservante, preserva a durabilidade e maciez de massas aumentando o shelf-life do produto final.

CARACTERÍSTICAS

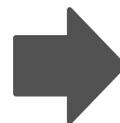
- Sólido escamado
- Origem vegetal
- Indicação de uso de 5,0%



bluequímica

MONOESTEARATO DE GLICERILA

AETTY MEG I



INCI/ DCB: Glyceryl Stearate/ Monoestearato de Glicerila

CAS: 123-94-4 / 31566-31-1

APLICAÇÃO

- Antiespumante para fabricação de doce de leite;
- Emulsificante para fabricação de sorvetes de massa;
- Plastificante para fabricação de goma de mascar;
- Conservante, preserva a durabilidade e maciez de massas aumentando o shelf-life do produto final.

CARACTERÍSTICAS

- Sólido escamado
- Origem animal
- Indicação de uso de 5,0%



bluequímica

Blue Química Soluções para Indústria

www.bluequimica.com

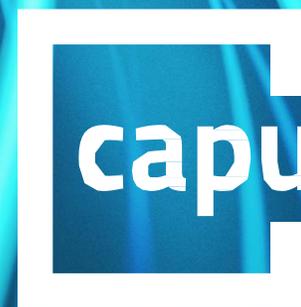
55 98 98410-2117 / 55 98 9222-0005

Distribuidor exclusivo

Capuani do Brasil



bluequímica
PRODUTOS PARA INDÚSTRIA



capuani