

# TENSOATIVOS

LINHA ALIMENTÍCIA  
*2025*

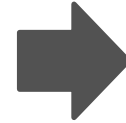






# ÁCIDO FUMÁRICO

**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

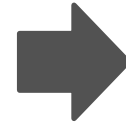
- Pó branco micronizado
- Solúvel em água fria (SAF)
- Contém 0,3% de Dioctil Sulfosuccinato de Sódio
- Indicação de uso de 3,0 – 5,0%



**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

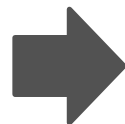
- Pó branco micronizado
- Solúvel em água quente (SAQ) acima de 40°C
- Indicação de uso de 3,0 – 5,0%



**blue**química

# 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

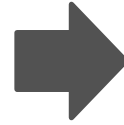
- Sólido escamado
- Indicação de uso de 3,5 a 4,0%



**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%

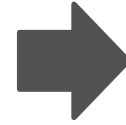


**bluequímica**



# 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: Glyceryl 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](http://www.bluequimica.com)

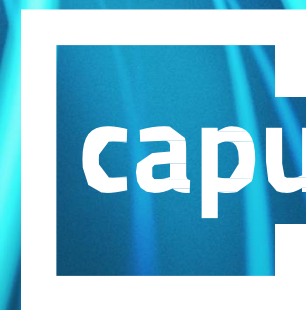
55 98 98410-2117 / 55 98 9222-0005

**Distribuidor exclusivo**

**Capuani do Brasil**



**bluequímica**  
PRODUTOS PARA INDÚSTRIA



**capuani**