



FIBRAS VEGETALES



Funciones

- Aumenta el contenido de fibra dietética
- Mejora el rendimiento
- Retiene la humedad
- Mejora la dispersión de la humedad
- Reduce la sinéresis
- Mantiene los productos horneados frescos por mas tiempo
- Mejora las propiedades de congelación y descongelación de los alimentos
- Reduce la susceptibilidad del pan y las pasta a la rotura
- Proporciona a los productos lácteos una textura natural y mejora la sensación en la boca
- Reduce el contenido de calorías
- Aumenta la sensación de saciedad
- Mejora la digestión

Carne



Panificación



Yogurt



Confitería



Carne Molida



Productos Horneados



Quesos



Productos Dietéticos



Productos Cárnicos



Pastas



Productos Congelados



Alimentos Procesados



“Gracias por la oportunidad de servirle”



San Luis Tlatilco No. 6-A, Colonia San Luis Tlatilco
Naucalpan, Edo. Mex. C.P. 53580
ventas@makymat.com | (01) 55 53129530





FIBRAS VEGETALES

MAKYMAT 
INNOVACIÓN • CALIDAD • SERVICIO

Nombre	JELUCEL PF	JELUCEL WF	JELUCEL BF	JELUCEL OF
TIPO ¹	Celulosa	Fibra de Trigo	Fibra de Bamboo	Fibra de Avena
LONGITUD DE LA FIBRA	30-2000 µm	30-2000 µm	30-2000 µm	30-2000 µm
UNION A LA HUMEDAD	1:4 – 1:11	1:4 – 1:11	1:4 – 1:11	1:4 – 1:11
CAPACIDAD DE ABSORCIÓN DE ACEITE	1:2 – 1:9	1:2 – 1:9	1:2 – 1:9	1:2 – 1:9
CONTENIDO DE NUTRIENTES:	100 g Contiene en Promedio			
VALOR ENERGETICO ²	787 KJ / 197 Kcal	787 KJ / 197 Kcal	787 KJ / 197 Kcal	787 KJ / 197 Kcal
GRASA	< 0.5 g	< 0.5 g	< 0.5 g	< 0.5 g
DE LOS CUALES SATURA	< 0.5 g	< 0.5 g	< 0.5 g	< 0.5 g
CARBOHIDRATOS	0 g	0 g	0 g	0 g
DE LOS AZUCARES	0 g	0 g	0 g	0 g
FIBRA	96 g	96 g	96 g	96 g
PROTEINA	0 g	0 g	0 g	0 g
SAL ³	0.13 g	0.13 g	0.13 g	0.13 g

¹ La aplicación individual debe cumplir con las normas alimentarias del país respectivo en el que se comercializan los productos finales y, en casos particulares, debe ser evaluada por expertos.

² El valor de energía se calculó multiplicando el contenido de fibra por los factores 8 KJ / 2 kcal per g.

³ El contenido de sal se debe exclusivamente a la presencia de sodio natural y se calculó a partir del contenido de sodio x 2.5.

“Gracias por la oportunidad de servirle”



San Luis Tlatilco No. 6-A, Colonia San Luis Tlatilco
Naucalpan, Edo. Mex. C.P. 53580
ventas@makymat.com | (01) 55 53129530

www.makymat.com

