

PRODUCTOS MICROENCAPSULADOS

La microencapsulación es un proceso que mejora el rendimiento de productos alimenticios, aumentando su calidad, su vida útil y optimizando costo de producción, ya que protege activos sensibles de interacciones prematuras y perjudiciales con otros ingredientes o con el ambiente, controlando sus propiedades de liberación.

- **PANADERÍA:** Mejor rendimiento de la levadura que prolonga la vida útil el producto.
- **GOLOSINAS:** El sabor se libera cuando la cobertura se disuelve, lo que incrementa la calidad del producto.
- **PRODUCTOS CÁRNICOS:** Mejora el control de pH y previene la pérdida de agua, logrando un producto cárnico óptimo.

GAMA DE PRODUCTOS MIRCAP®

- **ACTIVOS MICROENCAPSULADOS DISPONIBLES:**
 - Ácido cítrico
 - Ácido málico
 - Ácido sórbico
 - Propionato cálcico
 - Combinaciones como propionato cálcico y ácido sórbico
- **COBERTURAS CON LIBERACIÓN POR TEMPERATURA**
- **COBERTURAS CON LIBERACIÓN EN BASE ACUOSA**



“Gracias por la oportunidad de servirle”