

GUSTO

REVISTA DE ESPECIALIDADES Y TENDENCIAS EN LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA

PECTINAS

Textura y cuerpo

CONSERVADORES LAE®

Inhibidores
microbianos

FIBRAS VEGETALES

Saludable



En Makymat contamos con
un amplio portafolio de
ingredientes y aditivos
para la industria
alimentaria



Voces

EDITOR PRINCIPAL / CHRISTIANNE FERNÁNDEZ

EDITOR AUXILIAR / ANDRÉS CARRASCO

EDITOR TÉCNICO / MARTÍN DÍAZ

DIRECTOR CREATIVO / ANDRÉS CARRASCO

DIRECTORA DE ARTE DIGITAL / CHRISTIANNE FERNÁNDEZ

DIRECTOR DE PUBLICIDAD / CHRISTIANNE FERNÁNDEZ

Disponible en

MEDIOS DIGITALES MAKYMAT



Contáctanos

MAKYMATMX



makymat.com



Nota del editor

En makymat siempre ha sido nuestra prioridad servirle a nuestros clientes, es por eso que decidimos proporcionarles una herramienta que les pueda ser de utilidad para ayudarle a mejorar sus productos, el servicio y satisfacción a sus clientes. Es un reto que hemos decidido llevar a cabo como parte de nuestra nueva estrategia digital, hemos trabajado en conjunto con especialistas y técnicos expertos en la materia para que la información de este medio sea de la mejor calidad.

Es momento de hablar del contenido, durante el proceso creativo de la revista nos dimos a la tarea de elegir los temas "productos" que más alcance y innovación ofrecen a nuestros clientes con la única visión de mejorar la industria alimentaria, aportando tendencias en pro de la salud y rendimiento de los alimentos, desarrollando una redacción completa pero fácil de entender a los ojos de cualquier persona.

El cómo aportar es una de las principales características que nos preocupa, es por eso que los productos mencionados en esta revista están sustentados por el sello de calidad Makymat, garantizando eficiencia en tus aplicaciones finales. Cada uno de los productos ha pasado por nuestro ojo técnico aplicándolo en distintas pruebas para sustentar nuestra información y así poder ofrecer una revista no solo informativa-educativa sino pro activa.

Christianne Fernández
EDITORA PRINCIPAL

Índice

Tabla de contenido

Una comida es la mezcla de uno o más alimentos sometidos a un proceso físico o químico, o bien, ambos.

La industria alimentaria siempre ha estado presente y evolucionando constantemente de la mano con las exigencias del mercado, ha llegado el momento de ser darle reflectores a los alimentos.

- 02 Proteína de Chícharo
- 04 Conservadores LAE®
- 08 Fibras Naturales
- 12 Eritritol
- 14 Pectinas
- 16 Papaína

WWW.MAKYMAT.COM



A close-up photograph of a person's hands holding a white bowl filled with a colorful salad. The salad includes green leafy vegetables, red tomatoes, yellow corn, and other fresh ingredients. A white plastic fork is held in the person's left hand, with a piece of food on it. The background is a soft-focus green fabric.

**Comer es una
necesidad, hacerlo
de forma inteligente
es un arte.**

-La Rochefoucauld.

MAKYMAT 

PROTEÍNA DE CHÍCHARO

Proporciona un excelente valor nutricional para cualquier aplicación.

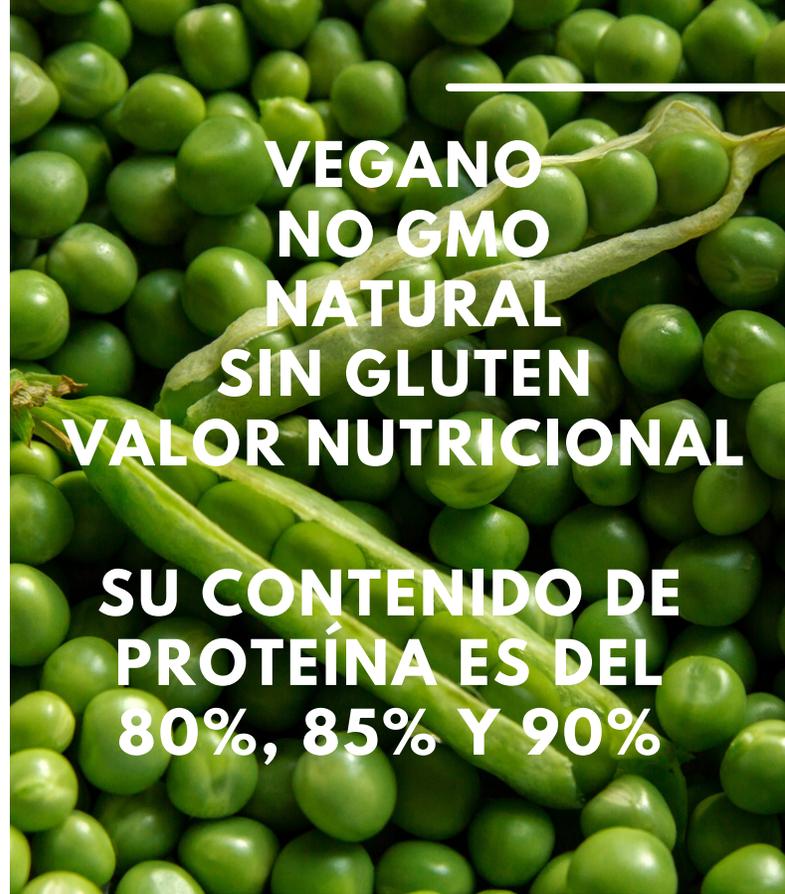
Tiene un alto nivel de funcionalidad donde se desea la fortificación.

Se utiliza principalmente en aplicaciones donde se requiere una alta solubilidad, funcionalidad y dispersabilidad además de un tamaño de partícula pequeño.

La proteína de chícharo está diseñada para impartir un sabor suave y es ideal para:

- Bebidas listas para consumo
- Aplicaciones farmacéuticas
- Alimento para mascota
- Alimentos procesados
- Alimentos saludables
- Bebidas en polvo
- Panadería
- Cárnicos

Solicita tu muestra
makymat.com/contacto/



**VEGANO
NO GMO
NATURAL
SIN GLUTEN
VALOR NUTRICIONAL**

**SU CONTENIDO DE
PROTEÍNA ES DEL
80%, 85% Y 90%**



Qué es la proteína de chícharo?

Es una proteína de origen vegetal derivada de guisantes amarillos. En lugar del procesamiento químico utilizado para aislar muchos otros tipos de proteínas, los guisantes se procesan mecánicamente.

- La proteína de chícharo se puede encontrar en una variedad de productos, desde polvos de proteína hasta hamburguesas vegetales y lechadas vegetales. Dependiendo de cómo se procesa.
- **Proteína de chícharo típicamente tiene alrededor de 25 gramos de proteína por porción de 100 calorías.**

Beneficios de la proteína de chícharo

- Tiene mejor sabor y textura.
- Debido a que poseen nutrientes cardioprotectores, como folato, vitamina B6, potasio y carotenoides, los chícharos pueden ayudar a reducir el colesterol.
- Son buena fuente de vitaminas A, B6, C y K, folato, fibra, proteínas, tiamina, niacina, y riboflavina.

- **Ayuda a perder grasa**
- **Promueve la función renal**
- **Apoya la salud del corazón**
- **Regula el azúcar sanguíneo**

FUENTE:
ARNOLDI, A., BOSCHIN, G., ZANONI, C., & LAMMI, C. (2015). THE HEALTH BENEFITS OF SWEET LUPIN SEED FLOURS AND ISOLATED PROTEINS. JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, 18, 550-563.

BANASZEK, A., TOWNSEND, J., BENDER, D., VANTREASE, W., MARSHALL, A., & JOHNSON, K. (2019). THE EFFECTS OF WHEY VS. PEA PROTEIN ON PHYSICAL ADAPTATIONS FOLLOWING 8-WEEKS OF HIGH-INTENSITY FUNCTIONAL TRAINING (HIFT): A PILOT STUDY. SPORTS, 7(1), 12.

Conservadores LAE®

(Etil Lauroil Arginato) poseen una amplia actividad antimicrobiana contra todo tipo de microorganismos y bacterias.

Dentro de la gama de conservadores, contamos con la línea de productos Mirenat. Formulados con base en LAE® (Etil Lauroil Arginato) poseen una amplia actividad antimicrobiana contra todo tipo de microorganismos, bacterias negativas como *Salmonella spp*, *Escherichia coli*, *Campylobacter jejuni*. También es activo contra hongos y levaduras.

Beneficios

- No imparte sabor ni color al producto terminado
- Activo en un amplio rango de pH (3-7)
- Conservador de amplio espectro
- Requiere baja dosis de uso
- Es fácil de aplicar

Solicita tu muestra
makymat.com/contacto/



Presentaciones LAE®

• Líquido



• Polvo



LAE®: PROVIENE DE COMPONENTES NATURALES

L-arginina: aminoácido no esencial presente en muchos alimentos: queso, carnes, marisco, avellanas, semillas y cereales.

Ácido láurico: presente en el aceite de coco y en el aceite de nuez de palma.

Etanol: alcohol de cadena corta producido por la fermentación de azúcares.



Más Beneficios

Resistente a los tratamientos térmicos habituales

Reduce el riesgo de presencia de patógenos

Inhibición del crecimiento de bacterias

Aumenta la vida útil del alimento

Vegano

LAE® es un producto inocuo que se metaboliza rápidamente en el tracto digestivo, hidrolizándose en compuestos naturales, igual que los alimentos que forman parte de la dieta humana.

Aplicaciones

- Frutas y verduras
- Lácteos
- Carnes, aves y pescado
- Bebidas no alcohólicas



APLICACIONES: LAE® EN PRODUCTOS CÁRNICOS

MODO DE APLICACIÓN DE LAE®

Tratamiento en Masa

- Por inyección
- Directamente en el bombo de masaje

Tratamiento en Superficie

- En baño
- Por rociado o esprayado



LAE®, un compuesto seguro y activo para la preservación, que se hidroliza en el cuerpo humano dando lugar a compuestos naturales comunes en la dieta humana (ácido láurico, L-arginina y etanol)".

Esta característica le da a LAE® un notable grado de seguridad. Su inocuidad está demostrada por numerosos estudios toxicológicos llevados a cabo por instituciones como Huntingdon Life Sciences, CSIC, Universitat de Barcelona, SafePharm, ABC Research, EVIC, NOTOX y CIDASAL.



- Activo a dosis bajas
- Fácil de usar y manejar
- Ningún efecto sobre el gusto y el aroma del producto alimenticio



“CÓMO DISMINUIR LA PRESENCIA DE LISTERIA MONOCYTOGENES EN PRODUCTOS CÁRNICOS RTE”

Un brote de *L. monocytogenes* es una situación de riesgo importante para un productor de cárnicos listos para el consumo (comúnmente llamado RTE por su acrónimo en inglés). La listeriosis (infección causada por la listeria) es una de las enfermedades, transmitidas por los alimentos, más graves bajo vigilancia de los organismos gubernamentales.

Las características de este patógeno (ubicuidad, capacidad de formación de biopelículas y crecimiento a bajas temperaturas) lo convierten en altamente propenso a contaminar este tipo de alimentos. Según la EFSA existe una tendencia al alza (2008-2015 en EU/EEA) de las notificaciones mensuales del índice de casos confirmados de listeriosis en humanos y en el plano internacional se han notificado varios casos con consecuencias dramáticas.

LAE® reduce la presencia de *L. monocytogenes* como mínimo 1 log ufc/g aunque se ha demostrado que puede conseguir una reducción de 2 log ufc/g. En consecuencia, el riesgo de que este patógeno esté presente en productos cárnicos RTE se ve reducido por un factor de 10 o incluso 100.

En otras palabras, si una compañía detecta normalmente *L. monocytogenes* una vez al año, al incorporar el uso de LAE® esta incidencia pasará a ser de como máximo una vez cada diez o cien años. Otra forma de verlo es con porcentajes de riesgo: si una empresa establece que el riesgo de presencia de *L. monocytogenes* es del 1%, usando LAE® este riesgo se reducirá al 0,1 % o al 0,01 %.





FIBRAS NATURALES

De Trigo, Celulosa, Avena y Bambú.

¡Mejora las propiedades de
tus productos terminados!



Textura más elástica y más fuerte

Más crujiente y crocante



Sensación cremosa en la boca

Producto más jugoso



Aumenta el rendimiento

Reduce la absorción de grasa



Retención de humedad

Diferentes granulometrías



Antiaglomerante

Reducción de valor calórico



LAS FIBRAS ALIMENTARIAS MEJORAN LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO ALIMENTICIO

Nuestros concentrados funcionales de fibra dietética son de diferentes orígenes y el aditivo tradicional celulosa proporcionan a la industria alimentaria muchos campos de aplicación y opciones de uso.

- Productos de cereales
- Carne y productos cárnicos
- Pasta
- Productos lácteos
- Alimentos congelados
- Confitería
- Especias y productos instantáneos



Fibra de Celulosa

El polvo de celulosa tiene un contenido de fibra dietética del 99% y está elaborado a partir de plantas renovables. Nuestras materias primas son proporcionadas por la naturaleza.



Las fibras alimentarias mejoran el procesamiento y las propiedades de los alimentos.

Fibra de bambú

Es un concentrado de fibra dietética blanca obtenido de la planta de bambú, disponible en forma de polvo o fibra.

Fibra de trigo

Es un concentrado de fibra dietética de color blanquecino obtenido de la planta de trigo y está disponible en forma de polvo o fibra.

Fibra de avena

Es un concentrado de fibra dietética de color blanquecino obtenido del salvado de avena espelta, disponible en forma de polvo o fibra.



**Fibras naturales,
simple y eficaz.**

DATOS DE SALUD SOBRE LA FIBRA DIETÉTICA

La fibra dietética es un ingrediente alimenticio vital para los humanos.

Fibra insoluble

- Sin fermentación en el colon / sin gas
- Aumenta el volumen de comida ya en el estómago
- Reduce los procesos de pudrición y el pH relacionado de la pulpa de alimentos
- Acelera el paso gastrointestinal
- Reduce el riesgo de diabetes mellitus tipo 2
- Reduce el nivel de colesterol en la sangre
- Reduce el nivel de glucosa en sangre

Fibra soluble

- Causa fermentación en el colon
- Efecto probiótico
- Los ácidos grasos y los gases causados por la fermentación suavizan las heces sólidas

Posibles aplicaciones de salud

- Comida clínica
- Cereales de desayuno
- Pan de salud
- Alimentos dietéticos

Solicita tu muestra
makymat.com/contacto/



Adición no limitada

+ Funcionalidad

Sin influencia del sabor

SINERGIAS FUNCIONALES

Apoya la emulsificación

La fuerza capilar es válida para grasas y agua.

Valor calórico reducido

El agua dentro de las fibras evita la absorción de grasa durante la fritura.

Contenido mejorado de fibra dietética

Fibra dietética insoluble sin más restricciones, comportamiento neutral con otros ingredientes.

Aplicaciones

Ejemplos: refuerzo de texturas y texturización

Pasta / fideos

- Menos rotura
- Estructura más fina (pasta fina / fideos)

Productos de carne

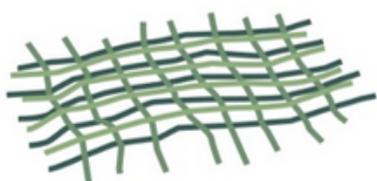
- Productos de carne
- textura similar a la carne
- pollo: menos efecto de goma

Bloques de queso

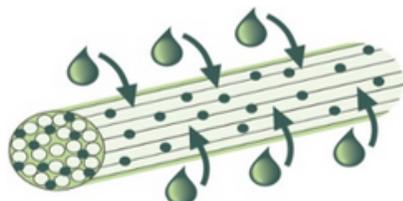
- Más fácil de cortar
- Mejor textura

Confitería

- Galletas: menos pérdidas por fricción
- Obleas: mejor corte, estructura más fuerte



Red de fibras



Fuerza capilar de las fibras



ERITRITOL

ENDULZANTE NATURAL

Es un polialcohol (azúcar alcohol) empleado como sustituto de los sabores azucarados.

Se produce de forma natural en frutas y alimentos fermentados.

Las consideraciones nutricionales varían en función del país y esto influye en el etiquetado de los alimentos.

Equivalencia del 70% el dulzor de la sacarosa.

Aplicaciones

- Preparaciones de Fruta
- Productos Horneados
- Condimentos
- Mermeladas
- Postres
- Salsas
- Coberturas de Chocolate
- Bebida Carbonatadas
- Bebidas Dietéticas
- Confitería
- Jarabes
- Lácteos



Funcionalidad

Sustitución de Azúcares
Bajo Aporte Calórico
Bajo Índice Glucémico



Cero calorías

- 90% es absorbido No metabolizado
- Buena tolerancia digestiva

Natural*

- Presente de forma natural en frutas y alimentos fermentados
- Producido a partir de fermentación

Food and Drug Administration

Los productos que contienen eritritol se etiquetan con un valor de 0,2 calorías por gramo —un 95 % menos que el azúcar de mesa y otros carbohidratos.

Una gran cantidad de beneficios funcionales y nutricionales.

- Sabor limpio y dulce, se ve y sabe a azúcar, refuerza los sabores
- Sinergia con edulcorantes de alta intensidad, reduciendo los sabores desagradables
- Máxima tolerancia digestiva en relación con otros polioles
- Alta estabilidad a través de procesos ácidos y térmicos



Reducción de Azúcar



Amigable con los Dientes



NO GMO

Solicita tu muestra
makymat.com/contacto/



PECTINAS ALTO Y BAJO METOXILO

UniPECTINE®

Un hidrocólido soluble en agua con funcionalidades gelificantes y espesantes ayudando a satisfacer las necesidades únicas de formulación y textura.



Si está buscando una gelificación específica, velocidad de fraguado, viscosidad, sensación en la boca o estabilización, existe una solución; UniPECTINE® que se ha sometido a pruebas exhaustivas y ayudará a brindar un producto de consumo sobresaliente.



Aplicaciones

- Mermeladas
- Jaleas
- Yogur
- Bebidas lácteas ácidas
- Rellenos de panadería y confitería.

CALIDAD Y FUNCIONALIDAD

Ofrecemos soluciones de pectina de frutas de origen natural (HM y LM) de alta calidad en una de las gamas de pectina más amplias disponibles en el mercado.



BAJO Y ALTO METOXILO

Como producto derivado de la naturaleza con beneficios nutricionales reconocidos, la pectina tiene una gran demanda: en la industria de alimentos y bebidas, donde constantemente se descubren nuevas aplicaciones, y cada vez más en aplicaciones farmacéuticas y cosméticas.

Solicita tu muestra
makymat.com/contacto/





PAPAÍNA

¿QUÉ ES?

- Es un enzima extraída de la resina del árbol de la papaya
- Producto natural con altas propiedades
- Es una enzima proteolítica. Tienen acción catalizadora de romper los enlaces de las proteínas vegetales y animales

La papaína es ampliamente empleado a nivel de la industria alimenticia, además de como ablandador de carnes, en la clarificación de cervezas y otras bebidas e incluso, en el tratamiento de cueros.



Solicita tu muestra
makymat.com/contacto/



Beneficios

- Totalmente soluble en agua
- Facilita la digestión
- Hace la hidrólisis de proteínas
- Fabricación con concentraciones desde 60 a 1.000 TU



La papaína se presenta en forma de un polvo amorfo, granuloso de color blanco, grisáceo o parduzco; ligeramente higroscópico e insoluble en agua y en la mayoría de solventes orgánicos y Líquido viscoso.



Papaína en polvo
(de 100 a 1.100 TU)



Papaína líquida
(de 60 a 220 TU)

Aplicaciones

Para las Industrias:



- Actúa sobre las fibras animales, rompiendo las cadenas proteicas
- Hace la carne mas tierna y jugosa



- Actúa rompiendo las cadenas de proteínas vegetales, haciéndolas mas digeribles
- Facilita el horneado



- Su condición proteolica la hace muy utilizada en barras de proteínas (actividad 100 TU polvo)
- Facilita la digestión



- Evita el liquido turbio, clarificando la cerveza, alcanzando mayor enfriado y más rápido.
- Facilita la digestión, no afecta al sabor



- Mejora la palatabilidad
- Ayuda a la digestión y el Sistema inmunológico
- Articulaciones mas saludables



Farmacéutico

- Ayuda la digestión
- Antitumoral
- Antiinflamatorio
- Antibacterial
- Complementos



Cosméticos

- Cremas y pastas de dientes blanqueadores
- Para desordenes y enfermedades en la piel



Lácteos

- Acción blanqueante en lácteos



Laboratorios

- Para hidrolizar proteínas en aminoácidos
- En producción de extracto de levadura y malta como ayuda de proceso y rendimiento.

Paralelamente, se comienzan a descubrir otras aplicaciones de la papaína en negocios como la industria textil, papelería, curtido de cuero, así como en procesos de depuración de residuos líquidos y en investigación de química analítica.





**SUMMIT | 20
& EXPO | 22**

NUEVA FECHA
**28 Y 29 DE
SEPTIEMBRE DEL 2022**

MAKYMAT 

¡NOS VEMOS PRONTO!



“Gracias por la oportunidad de servirle”

MAKYMAT S.A.P.I. DE C.V.

Para cualquier información adicional relacionada a esta presentación o referente al suministro, especificaciones, calidad, etc. de cualquiera de nuestros productos, favor de considerar el siguiente directorio de atención:

info@makymat.com
ventas@makymat.com

San Luis Tlatilco 6-A. Col. San Luis Tlatilco, Naucalpan de Juárez, Edo. de Méx. CP 53580

Teléfono : +52 (55) 53 12 9530
Fax : +52 (55) 53 12 42 98
Larga distancia sin costo: 01 800 024 62 59