

# GUSTO

REVISTA DE ESPECIALIDADES Y TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**ALTERNATIVA DE HUEVO**

Textura y sabor

**SUSTITUTOS DE CARNE**

100% Plant-Based

**PECTINAS**

Textura y cuerpo

**CONSERVADORES LAE®**

Inhibidores  
microbianos



# Food Service

PLANT-BASED



Escanea 

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](http://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.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Christianne Fernández', with a large, stylized initial 'C'.

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 Alternativa de Huevo (Mr Egg Mix)
- 04 Sustituto de Carne (Plant Mix Burger)
- 06 Sustituto de Carne (Molida Vegan Mix)
- 08 Proteína de Chícharo
- 10 Conservadores LAE®
- 12 Etiqueta Limpia Polifuncional MIREFLAV®
- 14 Pectinas
- 16 Texturizados y Proteínas de Soya
- 18 Féculas, Makycheese y Color Caramelo
- 20 Papel, Corrugado y Adhesivos
- 21 Glosario

WWW.MAKYMAT.COM



A photograph of a buffet line with several metal trays containing different food items. In the foreground, there are trays with fried chicken, rice, and vegetables. In the background, a person is seen serving themselves. The text is overlaid on the image.

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

**-La Rochefoucauld.**



Alto en proteína  
y fibra

 **Mr Egg  
Mix**

*Alternativa de huevo*




Textura y sabor  
sobresaliente



Libre de  
huevo



Libre de gluten,  
alérgenos y GMO

La mezcla Mr Egg Mix, desarrollada por  , es ideal para preparar una amplia variedad de productos Plant-Based. Este polvo versátil está diseñado para cocinar huevos veganos y otras recetas libres de huevo, ofreciendo una excelente alternativa para la cocina.



12 meses de vida de  
anaquel.

Excelente rendimiento  
estructural.

Libre de grasas  
saturadas.



*Algunas de sus aplicaciones:*

- Huevos revueltos
- Hot cakes
- Quiche, tartas y pies
- Repostería
- Crema pastelera
- Omelette
- Salsa Holandesa

# Modo de Aplicación

## Pasos fáciles y rápidos

**Proceso de HIDRATACIÓN:** aplica para todo tipo de aplicación.

1. En un recipiente agregar la Mezcla Mr Egg Mix.
2. Agregar agua fría (4 °C) 200 ml agua por 60 g de producto.
3. Mezclar hasta obtener una mezcla uniforme.
4. Cocinar, levantando y doblando los huevos hasta que espese y no quede huevo líquido visible.
5. Alejar del calor y servir.

## Solicita tu muestra



Contáctanos





Buena  
Apariencia



Excelente  
firmeza

## Plant Mix Burger

*Sustituto de carne de  
alta calidad*



100% vegetal



Libre de gluten,  
alérgenos y GMO



Es una alternativa plant-based, compuesta por una mezcla de proteínas de chícharo, harina de lentejas rojas, metilcelulosa y harina de maíz.

Es ideal para personas que siguen una dieta vegana o que desean reducir su consumo de carne.

Este producto es muy versátil, se prepara al gusto.

### *Algunas de sus aplicaciones:*

- Hamburguesas
- Albóndigas
- Pastel de carne
- Rellenos
- Nuggets

*¡Agrega los  
condimentos  
que tú quieras!*



*Escanea para ver la  
preparación.*





# Sugerencia de Aplicación

## Pasos fáciles y rápidos

Instrucciones de cocción para hamburguesa: 300 g

### Paso 1

En un recipiente agregar **Plant Mix Burger** junto con el caldo de vegetales, aceite de oliva, hierbas, sal y pimienta.

### Paso 2

Revolver todo hasta obtener una masa homogénea.

### Paso 3

Dejarlo reposar en un refrigerador durante 30 minutos mínimo y moldear hamburguesas (100 g cada una aproximadamente).

### Paso 4

En un sartén con aceite de oliva, cocinar hamburguesas durante 15 minutos a 160/ 180 °C.

## Solicita tu muestra



Contáctanos





Gran sensación en boca

## Molida Vegan Mix

*Sustituto de carne de alta calidad*



100% vegetal



Aporta proteína y fibra



Libre de gluten, alérgenos y GMO

Es una alternativa plant-based, compuesta por una mezcla de proteína de chícharo, harina de lentejas rojas, harina de maíz y fibra de psyllium.



Es la opción perfecta para una alimentación sana, deliciosa, llena de nutrientes y sin ningún producto animal.

Este producto es muy versátil, se prepara al gusto.

### Algunas de sus aplicaciones:

- Salsa estilo boloñesa
- Rellenos
- Picadillo
- Tipo carne molida

*¡Agrega los condimentos que tú quieras!*



*Escanea para ver la preparación.*



# Sugerencia de Aplicación

## Pasos fáciles y rápidos

Instrucciones de cocción para una salsa tipo boloñesa: 250 g

### Paso 1

Limpiar las verduras y cortarlas en cubos pequeños. Saltearlos con aceite de oliva, una hoja de laurel y sal.

### Paso 2

Agregar vino tinto y dejar que evapore el alcohol. Después agregar la salsa de tomate y cocinar durante 4-5 minutos a fuego medio.

### Paso 3

Agregar **Molida Vegan Mix** y mezclar durante 1-2 min, después agregar el caldo de verduras y sigue cocinando durante unos 30 min a fuego lento.

### Paso 4

Picar finamente el romero y el tomillo y cocinar durante aproximadamente 1 min mientras se mezcla para que las hierbas suelten su sabor y apagar el fuego.



Solicita tu muestra



Contáctanos



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:

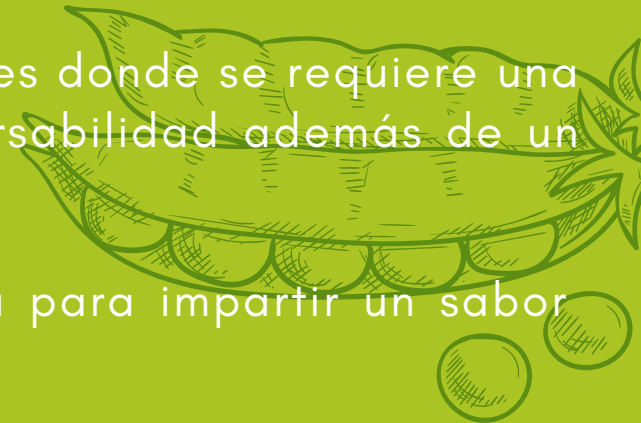
- Bebidas listas para consumo
- Aplicaciones farmacéuticas
- Alimentos para mascotas
- Alimentos procesados
- Alimentos saludables
- Bebidas en polvo
- Panadería
- Cárnicos

**Solicita tu muestra**  
[makymat.com/contacto/](http://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/](http://makymat.com/contacto/)



## 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





Mejora organoléptica

## MIREFLAV®

*Etiqueta limpia polifuncional*



Aromas polifuncionales



Alarga la vida útil



Menos Patógenos

Es una línea de productos de etiqueta limpia diseñada para mejorar las cualidades organolépticas de los alimentos. Se presentan como aromatizantes y destacan por su alta función antimicrobiana, proporcionando al consumidor una percepción positiva y clara del producto.



Fácil aplicación ya sea directamente en el alimento o en inyección de salmuera.

Producto versátil con amplias aplicaciones potenciales.

Dosis limitada para mantener la viabilidad económica como la calidad sensorial del producto final.

## Aplicaciones

- Bebidas
- Cárnicos cocidos
- Cárnicos frescos
- Embutidos fermentados
- Ensaladas
- Mariscos
- Mermeladas
- Panificación
- Panificación no fermentada
- Productos ECO y orgánicos
- Quesos
- Salsas y aderezos





# Gama MIREFLAV®

Una amplia variedad

Aromas polifuncionales



## Contenido ácidos orgánicos

	Sórbico	Propiónico	Acético	Láctico	Cítrico	Málico	Glucónico
MIREFLAV®-A				●	●	●	
MIREFLAV®-B	●						
MIREFLAV®-P1	●	●	●	●	●		
MIREFLAV®-FM		●	●	●	●	●	
MIREFLAV®-LG			●	●	●		●
MIREFLAV®-SA							

Tipo	Aspecto	Etiqueta cliente	Activos principales	Propiedades	Aplicación
MIREFLAV®-A	Polvo	Aroma natural	Arginina + aroma	Estabilizador color carne Incremento proteína	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pescados</li> <li>• Cárnicos cocidos y frescos</li> </ul>
MIREFLAV®-B	Polvo	Extracto botánico, aroma natural, rowanberry	Sórbico	Dispersable en agua	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panadería no fermentada</li> <li>• Quesos y lácteos</li> <li>• Embutidos fermentados, superficial</li> <li>• Bebidas, mermeladas, salsas y aderezos, ensaladas</li> </ul>
MIREFLAV®-P1	Polvo	Extracto botánico, aroma natural, rowanberry	Sórbico + Propiónico	Dispersable en agua	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panadería no fermentada</li> <li>• Quesos y lácteos</li> </ul>
MIREFLAV®-FM	Polvo	Aroma natural	Propiónico + Láctico + Acético	Dispersable en agua	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos cárnicos cocidos</li> </ul>
MIREFLAV®-LG	Líquido	Aroma natural	Glucónico + Acético + Láctico	Soluble en agua Ácido Tratamiento superficial	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cárnicos cocidos y frescos</li> <li>• Pescado</li> </ul>
MIREFLAV®-SA	Líquido	Aroma natural	Aromas	Soluble en agua	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos cárnicos frescos, Límite 1 g/kg</li> <li>• Salsas y aderezos, ensaladas</li> </ul>



# PECTINAS ALTO Y BAJO METOXILO

UniPECTINE®

Un hidrocoloide 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/](http://makymat.com/contacto/)



# Texturizados y Proteínas de Soya

Concentrado mínimo de proteína: 70%. Proteína de calidad saludable con beneficios nutricionales, para productos horneados y mejorar la textura en productos cárnicos, y como resultado un producto final más saludable.



## Vegameat

Es una proteína vegetal texturizada con estructura similar a la de la carne, utilizando la proteína de soya como ingrediente principal. Debido a su textura especial este producto proporciona una textura única en varios alimentos vegetarianos o como alternativa de carne.



- Su capacidad de retención de agua es de 1.25
- Presenta un sabor limpio sin resabio de soya por lo cual es muy fácil de saborizar con cualquier tipo de salsa o condimento.

---

Se hidrata con agua caliente una parte de S Vegameat por 6 de agua durante media hora. Ya hidratado presenta una textura suave y fibrosa como la carne.

Es adecuado para poder adaptarlo a una amplia gama de platillos como:

- Tinga de pollo
- Ceviche con y sin pescado
- Salpicón de res etc.

Puede sustituir hasta un 100% carne de:

- Pollo
- Cerdo
- Res
- Pescado



**Res**



**Cerdo**



**Pescado**



**Pollo**

## Mercado



Los sustitutos cárnicos nacen con el propósito de suministrar nuevas formas de productos ricos en proteínas, reducir la huella negativo relacionado con el consumo de carne, crear productos con un menor impacto medioambiental y satisfacer a un nicho de mercado creciente que muestra interés en este tipo de productos.

# Fécula

de Maíz, Papa y Tapioca

**Fécula de Maíz:** Es usada en la producción de productos para repostería como espesante.

**Fécula de Tapioca:** Es usada como retenedor de agua, para incrementar el volumen y ofrecer textura.

**Fécula de Papa:** Es usada como estabilizante o espesante de helados, sopas, salsas y gelatinas.



## Makycheese

**Sabor auténtico con textura cremosa.**

- Producto a base de almidón nativo, almidones modificados, carragenina, ácido cítrico, sorbato de potasio, y sabor.
- Es un producto en polvo su dosis de aplicación es de alrededor 25.8%
- Se puede utilizar en pizza, como queso rallado, en bloque, queso vegano.
- Tiene buen fundido y formación de hebra



## Color Caramelo

**Mejora la apariencia de tus productos.**

En productos Plant Based, el color caramelo se puede utilizar para mejorar la apariencia de la comida y hacer que los productos parezcan más atractivos para los consumidores.

**MAKYMAT** 

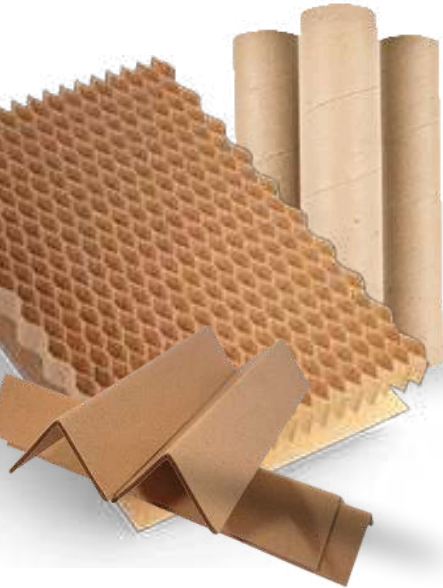


**INDUSTRIA DE LA  
TRANSFORMACIÓN**

# Papel, Corrugado y Adhesivos

*¡Garantiza una durabilidad y un desempeño superior!*

## *Dextrinas*



### *Propiedades*

Son productos con propiedades aglutinantes y adhesivas, ideal para la producción de pegamentos.

Proporciona alta resistencia a la adhesión y durabilidad, ofrece una solución ideal para diversas aplicaciones.

### *Aplicaciones*

- Tubos de cartón
- Esquineros de cartón
- Panel honeycomb
- Adhesivo para laminación
- Paneles de yeso
- Carbón

## *Almidón Catiónico*



### *Propiedades*

Mejora de la resistencia física en general, además de optimizar el drenaje y la formación de la hoja.

### *Aplicaciones*

- Papel liner
- Papel medium

## *Almidón Oxidado y Ácido*



### *Propiedades*

Mejora las propiedades del papel y la calidad de su superficie, además de aumentar su resistencia.

Ayuda en el proceso de dimensionamiento de la superficie y disminuye la pérdida de relleno del papel.

### *Aplicaciones*

- Papel blanco



Escanea



# GLOSARIO

## A

**Acesulfame K:** El Acesulfame potásico es un edulcorante artificial no calórico, es sal de potasio del 6-metil-1,2,3-oxatiazina-4-ona-2,2-dióxido. Es 200 veces más dulce que el azúcar.

**Funcionalidad:**

El Acesulfame K se utiliza como sustituto del azúcar, a menudo se usa conjuntamente con otros edulcorantes, en diversos productos tales como: refrescos y bebidas en general bajas en calorías, chocolate, suplementos alimenticios, etc. se mantiene estable al aplicar calor, lo cual permite su uso en alimentos que requieren ser horneados o cocinados.

**Ácido Ascórbico:** Es un ácido orgánico, con propiedades antioxidantes, también se denomina Vitamina C, es un cristal incoloro, inodoro, sólido, soluble en agua.

**Funcionalidad:**

Se usa en una variedad de aplicaciones como antioxidante, agente de retención de color, regulador de acidez, agente de tratamiento de harinas, acondicionador de masa, purificación de agua, donde se usa para remover el sabor del yodo en el agua potable esterilizada.

**Ácido Cítrico:** El ácido cítrico es un ácido orgánico tricarboxílico, presente en la mayoría de las frutas, sobre todo en cítricos como el limón, la naranja y la mandarina.

**Funcionalidad:**

Se utiliza como regulador de pH, antioxidante, secuestrante, acidificante, acidulante, saborizante en bebidas, gelatinas, dulces, conservas, caramelos, etc.

**Ácido Láctico:** El ácido láctico o ácido 1-hidroxietano-1-carboxílico, es un compuesto químico orgánico que desempeña importantes roles en varios procesos bioquímicos, como la fermentación láctica. Es altamente higroscópico y comercialmente lo podemos encontrar en forma líquida (solución al 88% regularmente) de color ligeramente amarillo o en forma de polvo granular.

**Funcionalidad:**

El ácido láctico es ampliamente utilizado en la industria alimenticia, como acentuador de sabor, regulador de pH, acidulante, acidificante y conservador en diversos productos como lácteos y cárnicos.

**Ácido Tartárico Natural:** El ácido tartárico o ácido tártrico es un compuesto orgánico polifuncional, cuyo grupo funcional principal es el carboxilo. Se presenta como polvo blanco cristalino, de sabor fuertemente ácido, inodoro y estable a la luz y el aire, soluble en agua. Se encuentra de forma natural en las uvas, durazno, manzana, plátano.

**Funcionalidad:**

El ácido tartárico es un acidificante y conservante natural (E-334). Aplicaciones: en la industria enológica puede usarse como corrector de la acidez del vino. Se utiliza a escala industrial, en la preparación de bebidas gaseosas, caramelos, chicles, gomitas, chocolates, gelatinas, agente leudante, pasteles, pastas y otros productos de panificación.

**Almidón Catiónico:** Es un producto que se obtiene a partir de almidón nativo y un reactivo cationizante, y se presenta en forma de gránulos insolubles en agua fría.

**Funcionalidad:** Mejora de la resistencia física en general, además de optimizar el drenaje y la formación de la hoja.

**Almidón de Chicharo:** Es el carbohidrato complejo obtenido de las semillas de la planta herbácea *Pisum sativum*, es un ingrediente utilizado en la industria de alimentos principalmente como agente de textura.

**Funcionalidad:**

El almidón de Chicharo puede ser utilizado como gelificante para mejorar la textura en productos cárnicos, lácteos como queso, etc.

**Almidón de Maíz Común:** Es un carbohidrato complejo, el cual está formado por unidades de glucosa; el resultado del procesamiento del grano del maíz común hasta obtener la extracción de la fécula; es un polvo muy fino que puede ser usado en muchas áreas.

**Funcionalidad:**

El almidón puede ser empleado como aglutinante, espesante, texturizante, gelificante, etc. en diversas áreas de la industria alimentaria, también puede ser utilizado como materia prima para la producción de distintos endulzantes de maíz.

**Almidón de Papa:** Se llama almidón o fécula de papa, al almidón extraído de dicho tubérculo de la planta *Solanum tuberosum*, se obtiene en forma de polvo fino blanco.

**Funcionalidad:**

El almidón de papa proporciona viscosidad y forma un gel firme. Imparte sabor agradable a los productos. Es usado como espesante de salsas y guisos, y como aglutinante en mezclas de panificación, pastas, galletas y helados. Es muy utilizado en productos lácteos y en productos cárnicos como jamones y salchichas por la textura firme que aporta así como.

**Almidón Oxidado:** Es una sustancia que se obtiene a partir del almidón nativo, pero que ha sido modificada mediante un proceso que utiliza hipoclorito de sodio.

**Funcionalidad:** Mejora las propiedades del papel y la calidad de su superficie, además de aumentar su resistencia. Ayuda en el proceso de dimensionamiento de la superficie y disminuye la pérdida de relleno del papel.

**Aspartame:** Es un edulcorante de alta intensidad cuya molécula está compuesta a partir del ácido aspártico y fenilalanina, es un sustituto del azúcar de bajo contenido calórico que es utilizado en muchos alimentos que consumimos diariamente.

**Funcionalidad:**

Es aproximadamente 200 veces más dulce que el azúcar y puede usarse como edulcorante de mesa, en postres congelados, gelatinas, bebidas, en goma de mascar, etc.

## C

**Conservadores LAE®:** Es una línea de conservadores a base de *Etil Lauroil Arginato*, son inocuos, se metaboliza rápidamente en el tracto digestivo y no dañan la flora intestinal, en 8 horas la molécula de LAE se hidroliza dando como resultado ácido láurico y arginina compuestos presentes en la dieta humana.

**Funcionalidad:**

Conservador con amplio espectro contra bacterias gram+ y gram-, hongos y levaduras. Activo en un amplio rango de pH (3-7). No imparte sabor ni color al producto terminado, resistente a los tratamientos térmicos habituales. Se aplica a bajas dosis en productos cárnicos procesados, lácteos y bebidas no alcohólicas.

**Citrato de Sodio:** Es la sal tri-sódica del ácido cítrico. Es un polvo blanco cristalino o cristales incoloros.

**Funcionalidad:**

El Citrato de Sodio es usado como regulador de acidez y antioxidante para conservar alimentos y bebidas, como potenciador de sabores en algunos productos como bebidas, gelatinas, helados, vinos, jamones, quesos, etc; como agente regulador de pH.

**Color Caramelo Líquido Clase IV :** Es un colorante alimentario soluble en agua. Se produce mediante el tratamiento térmico de carbohidratos, generalmente, en presencia de ácidos, álcalis o sales, en un proceso llamado caramelización.

**Funcionalidad:**

Es utilizado como colorante en diversos alimentos, galletas, pan, pasteles, pastas, dulces, goma de mascar, chocolates, cereales, quesos, salsas, aderezos, alimento para mascotas, cerveza, tequila, bebidas carbonatadas, en refrescos tiene un efecto emulsificante que impide la formación de "flóculos".

## D

**Dextrinas:** Son productos con propiedades aglutinantes y adhesivas, ideal para la producción de pegamentos.

**Funcionalidad:** Proporciona alta resistencia a la adhesión y durabilidad, ofrece una solución ideal para diversas aplicaciones.

## E

**Eritritol:** Poliálcool formado por cuatro carbonos, producido por fermentación de carbohidratos. Equivalencia del 70% el dulzor de la sacarosa, tiene alta tolerancia digestiva, sin calorías, con sabor y funcionalidad similar a la sacarosa, es un polvo cristalino blanco no higroscópico.

**Funcionalidad:**

Se recomienda como sustituto de azúcar para elaborar productos bajos en calorías en áreas de confitería, horneado, bebidas, etc.

## F

**Fibra de Zanahoria:** Fibra proveniente de zanahorias frescas *Daucus carota*. Tiene una alta retención de agua 26 veces su peso.

**Funcionalidad:**

Incrementa el rendimiento de una gran variedad de productos procesados, se utiliza en productos extruidos así como en carnes procesadas y mezclas de condimentos, salsas.

**Fibra de Bambú:** Es una fibra vegetal insoluble, su composición es básicamente celulosa obtenida del Bambú, tiene alta capacidad de retención de agua, es resistente en cualquier condición de pH y temperatura.

**Funcionalidad:**

Aporta estabilidad mecánica a la mayoría de productos: reducción de roturas en galletas y panificación seca (picos, pan tostado, biscote, rosquilla, etc.). Mejora la capacidad de corte en pan de molde y bollería salada.

**Fibra de Celulosa:** Es fibra insoluble proveniente de plantas, está constituida por celulosa, la cual es constituyente estructural de las paredes celulares de los vegetales.

**Funcionalidad:**

La fibra de celulosa es muy conocida por usarse como "fibra dietética" en los alimentos, ayuda a conseguir una mayor vida de anaquel. Reduce la cantidad de grasa necesaria en alimentos fritos. Da estructura a cárnicos y los protege frente a proceso de congelamiento y descongelamiento.

**Fibra (insoluble) de Avena:** Fibra extraída de los granos de la avena. Compuesta de cadenas de celulosa.

**Funcionalidad:**

Tiene alta retención de agua, ayuda a la emulsificación de las grasas, distribuye de manera eficiente la humedad presente en el alimento, da estructura y mejora el rendimiento de los productos. Se puede agregar en barras energéticas, bizcochos, muffins saludables, hamburguesas, panes, galletas, etc.

**Fibra de Soya:** Producto con alto contenido de fibra de soya (60% mínimo) elaborado a partir de frijol de soya NO-GMO a la soya es una excelente fuente de fibra dietética.

**Funcionalidad:**

Tiene un elevado aporte nutricional y buena capacidad de retención de agua, propiedad de suspensión y espesamiento, se usa en la industria cárnica, panadería, catsup, alimentos saludables con alto contenido de fibra, etc. En productos de panificación, extiende su vida de anaquel conservando su frescura por más tiempo, mejora el rendimiento gracias a su capacidad de retención de agua. En productos cárnicos aumenta el rendimiento del embutido, le da consistencia y conserva la humedad del mismo.

**Fibra de Trigo:** Fibra insoluble, compuesta por celulosa, proveniente de la cascarrilla del Trigo, es un ingrediente utilizado en la industria de alimentos principalmente como agente de textura y como fuente de fibra dietética.

**Funcionalidad:**

Se utiliza ampliamente en panificación tradicional, panificación industrial, bollería, galletas, masa para pizza, cereales, botanas, suplementos alimenticios, alimentos para mascotas, etc.

**Fibra de Chicharo:** Es la fibra obtenida de la cascarrilla de chícharo, es un ingrediente utilizado principalmente en la industria de alimentos como agente de textura y estabilidad.

**Funcionalidad:**

Ideal para ser utilizado en la industria de panificación, industria cárnica, botanas, etc.

**Fosfato Tricálcico:** también denominado Fosfato tribásico de calcio, Fosfato de calcio, Fosfato de calcio precipitado. Es un compuesto constituido de calcio y fósforo, su aspecto es de polvo blanco, inodoro, tiene la dificultad de disolverse en el agua, pero es soluble en ácidos.

**Funcionalidad:**

El Fosfato Tricálcico es un ingrediente utilizado en la industria de alimentos principalmente como regulador de la acidez, agente en procesos de panificación, incrementa la actividad de los antioxidantes y estabiliza los vegetales enlatados. En los productos en polvo evita que se formen grumos.

## G

**Glucono Delta Lactona:** Es una lactona del ácido D-glucónico, es decir, es un éster neutral cíclico del ácido glucónico,. Es un polvo cristalino color blanco soluble en agua e inodoro.

**Funcionalidad:**

La glucono delta lactona funciona como regulador de acidez, secuestrante y leudante. Se utiliza en productos cárnicos para acelerar el curado, en panificación y en lácteos.

**Goma Tara:** galactomanano formado por monómeros de manosa y galactosa en una relación 3:1. Es conocida también con el nombre de carruba peruana, se deriva del arbusto *Cesalpinia spinosa* es un polvo blanco-amarillento, soluble en agua caliente y parcialmente soluble en agua fría.

**Funcionalidad:**

Se utiliza como espesante y estabilizante en salsas, comidas y preparaciones para ensaladas, logra una consistencia sólida en helados y productos lácteos, también es recurrente como emulsificante en mayonesa y producciones de pastas dentales así como agente gelificante en mermeladas, jaleas, dulces, productos lácteos y fabricación de carne enlatada.

**Goma Xantana:** Es un polisacárido extracelular utilizado como aditivo alimentario y modificador de características reológicas (principalmente aporta viscosidad). Es producido por la bacteria *Xanthomonas campestris* en un proceso que involucra la fermentación de la glucosa. Es un polvo color crema soluble en agua fría.

**Funcionalidad:**

Se utiliza como agente espesante, emulsionante y estabilizador en una variedad de alimentos. Es termo-resistente, estable a pH de 2.5 a 11 y a concentración de sales. En salsas facilita la estabilidad a las emulsiones y el flujo de la botella durante su uso empleándose mucho en aderezos para ensaladas. En panificación la goma xantana se usa para aumentar la retención de agua durante el horneado y el almacenamiento, aumentando así la vida útil del pan, los dulces y masas refrigeradas.

**Goma de Algarrobo:** Es una goma vegetal tipo galactomanano, también conocida como goma garrofin, extraída de las semillas del algarrobo (*Ceratonia siliqua*) que crece principalmente en la región Mediterránea.

**Funcionalidad:**

Es espesante, estabilizante, emulsificante y/o gelificante. Se utiliza en refrescos, jugos, néctares, salsas, mayonesas, queso fresco, queso para untar, nata, leches vegetales, helados, postres, gelatinas, mermeladas, mousses, cremas, patés, etc.

**Goma Rosin:** Éster de Glicerol de Goma Rosina es una resina esterificada que se utiliza principalmente en la industria de las bebidas y concentrados que otorga turbidez y como agente de peso, aporta estabilidad a los productos emulsificados.

**Funcionalidad:**

Aumenta la densidad de la fase oleosa de emulsiones de concentrados para bebida, colorantes, sabores.

**Glutamato Monosódico:** También conocido como Glutamato de Sodio, es la sal sódica del ácido glutámico, uno de los aminoácidos no esenciales más abundantes en la naturaleza. Su sabor es denominado umami.

**Funcionalidad:**

Es un acentuador o potenciador del sabor debido a que resalta, equilibra y combina el carácter de otros sabores. Se emplea con mayor frecuencia en botanas, sopas, salsas, condimentos, sazonadores y aderezos.

**Gluten de Trigo:** El gluten es una proteína vegetal que se encuentra en la semilla del trigo, representa un 80% de las proteínas del trigo y está compuesta por gliadina y glutenina.

**Funcionalidad:**

El gluten se utiliza principalmente en panadería, porque aporta al pan elasticidad y cohesión (para que el pan no se rompa y desmigüe), además el gluten hace que el pan sea esponjoso y crujiente porque retiene el gas carbónico que se produce en la fermentación haciendo que el pan suba y no se desinfla.

**Goma Arábica:** La goma arábica es un polisacárido de origen natural, es el exudado de ciertas variedades de los arbustos de la Acacia Senegal y Acacia Seyal. También es conocida como goma acacia.

**Funcionalidad:**

Es muy empleada en la elaboración de gomitas, chicles, caramelos, aunque también se emplea para dar mayor elasticidad a la repostería fina, retarda la cristalización del azúcar. Tiene propiedades adherentes, se utiliza para abrillantar productos cubiertos con chocolate. La tipo Senegal tiene propiedades emulsionantes que sirven para hacer emulsiones concentradas para elaborar bebidas.

**Goma Guar:** Es un polisacárido de alto peso molecular derivados de galactomananos, soluble en agua, se obtiene del endospermo de las semillas de *Cyamopsis tetragonoloba*, es un polvo blanco que cuando se mezcla con agua a bajas concentraciones aporta alta viscosidad.

**Funcionalidad:**

Estabilizante, espesante. Se usa principalmente en la industria alimentaria, en zumos o jugos, helados, salsas, panificación comida para mascotas, etc.

## H

**Harina de Soya:** La harina de soya se obtiene a partir de granos enteros molidos de soya, tras un proceso de extracción del aceite con disolventes de los granos previamente descascarados, su contenido de proteína es de alrededor de 50%.

**Funcionalidad:**

La harina de soya tiene un alto valor nutricional y se puede utilizar para realizar diversos productos, como: panes, pasteles, bollos, pizzas, galletas, embutidos, etc.

**Hojuelas de Papa:** Las hojuelas o escamas de papas son trocitos planos de puré deshidratado. De todas las formas de papas secas, las escamas son las únicas que son fácilmente reconstituidas con agua fría, este es el hecho por el que se utilizan tanto como ingrediente de muchos alimentos.

**Funcionalidad:**

Aunque son mejor conocidas por ser la base del popular puré de papa instantáneo, pueden utilizarse en otras aplicaciones diferentes como en la elaboración de pastas, botanas, productos horneados como pasteles, pan dulce, hotcakes, muffins, donas, pan y tortillas, entre otros.

## L

**Lactato de Calcio:** El lactato de calcio es una sal cálcica del ácido láctico, es un polvo blanco soluble en agua. Se ha encontrado de forma natural en algunos alimentos como ciertos quesos curados.

**Funcionalidad:**

En la industria alimentaria, se utiliza como conservante, agente de tratamiento de harinas, regulador de acidez, acondicionador de masas. Es también una forma de enriquecer alimentos en calcio.

**Lactato de Sodio:** El lactato de sodio es una sal sódica del ácido láctico que se produce mediante la fermentación de azúcares, se presenta en polvo blanco cristalino o en solución acuosa al 60%.

**Funcionalidad:**

Se emplea como conservador, humectante, regulador de acidez, etc. en quesos, productos de confitería, helados, gelatinas de fruta, caramelos, lácteos en general, sopas, frutas en conserva, en la industria cárnica se emplea como conservador ya que evita la proliferación de bacterias patógenas como la *Listeria monocytogenes*.

## M

**MIRCAP®:** Es la marca comercial de los micro-encapsulados de la marca Vedeqsa. Los micro-encapsulados son activos sensibles los cuales se recubre (encapsulan) para protegerlos de interacciones prematuras y perjudiciales con otros ingredientes o con el ambiente, controlando sus propiedades de liberación; la micro-encapsulación es un proceso que mejora el rendimiento de los productos alimenticios, aumentando su calidad, su vida útil y optimizando costo de producción.

**Funcionalidad:**

Los microencapsulados se emplean en diferentes industrias como ej. Panadería (Ác. Sórbito micro-encapsulado) mejorando el rendimiento de la levadura y prolonga la vida útil del producto, en Confitería (Ác. Cítrico micro-encapsulado) el sabor se libera cuando la cobertura se disuelve lo que incrementa la calidad del producto, en productos cárnicos: mejora el control de pH logrando un producto cárnico óptimo.

**MIREFLAV®:** Es una línea de productos de etiqueta limpia diseñada para mejorar las cualidades organolépticas de los alimentos. Se presentan como aromatizantes y destacan por su alta función antimicrobiana, proporcionando al consumidor una percepción positiva y clara del producto.

**Funcionalidad:**

Es un producto versátil con amplias aplicaciones potenciales, de fácil aplicación, ya sea directamente en el alimento o a través de inyección de salmuera. Su dosis está limitada para mantener tanto la viabilidad económica como la calidad sensorial del producto final.

## N

**Neotame:** Es un edulcorante artificial que es entre 8,000 y 13,000 veces más dulce que el azúcar. Es moderadamente estable al calor y extremadamente potente, y no representa peligro para los que sufren de fenilcetonuria, ya que no se metaboliza en fenilalanina.

**Funcionalidad:**

Se utiliza en los alimentos, bebidas (de todo tipo), confitería, edulcorantes de mesa, postres, helados, rellenos, yogur, productos horneados, etc.

## P

**Pectina:** Es una fibra natural que se encuentra en las paredes celulares de las plantas y alcanza una gran concentración en la cáscara de las frutas, es muy soluble en agua, se encuentra en forma de polvo fino.

**Funcionalidad:**

Se usa como agente gelificante, espesante, emulsificante y estabilizante, en la elaboración de mermeladas, jaleas y confituras, frutas en conserva, productos de panadería y pastelería, bebidas y otros alimentos.

**Propilenglicol:** Compuesto orgánico denominado químicamente también como 1,2-Dihidroxipropano, Metil glicol o 1,2-Propanodiol. Es, líquido, viscoso, incoloro, inodoro, altamente higroscópico, soluble en agua.

**Funcionalidad:**

Es un producto de alta pureza que funciona como dispersante y agente humectante en alimentos, bebidas, cosméticos productos farmacéuticos y otras aplicaciones diversas. El Propilenglicol USP es un excelente solvente para muchas sustancias químicas orgánicas insolubles en agua.

**Proteína Aislada de Chicharo:** Es una proteína de origen vegetal derivada de guisantes amarillos. Se encuentra en polvo blanco ligeramente crema sin olor ni sabor.

**Funcionalidad:**

La proteína de chicharo, para uso como suplemento o en la fabricación de alimentos, entre las aplicaciones más comunes se encuentran: Postres, helados, suplementos, bebidas, productos cárnicos.

**Proteína Vegetal Hidrolizada (PVH):** Es una proteína vegetal hidrolizada se puede obtener de la soya, maíz y trigo. Resalta y redondea los sistemas de sabores donde se emplea.

**Funcionalidad:**

Se utiliza en sopas, caldos, aderezos, botanas, condimentos, etc.

**Proteína Vegetal:** Proteínas obtenidas a partir de productos del reino vegetal. Las legumbres, los cereales y los frutos secos son algunos de los alimentos que proporcionan proteínas de origen vegetal. Si comparamos esta clase de alimentos con los de origen animal, una de las ventajas que ofrecen es que no aportan colesterol y son alimentos más ricos en fibra.

**Funcionalidad:**

El uso de proteínas vegetales como ingredientes en sistemas alimenticios se basa en sus propiedades funcionales: gelificación solubilidad en agua, capacidad de emulsificación, capacidad de formar espuma, capacidad de absorción de agua y aceite, etc. Se pueden utilizar en la elaboración de productos cárnicos procesados, galletas, pan, helados, quesos, leches vegetales, etc.

## S

**Salsa de Soya:** Es un condimento líquido muy antiguo que proviene de la cultura China. Inicialmente, era preparada en forma de pasta con granos de Soya fermentados, posteriormente fue tomando la forma que tiene hoy en día.

**Funcionalidad:**

Se utiliza comúnmente para salar carnes de res y pollo, es un excelente acompañante de las variantes de Sushi, para marinar y como aderezo de ensalada. La sensación inicial de la salsa de soya es profundamente salada, pero luego queda un rescoldo dulce que permanece especialmente en comidas que contienen pescado.

**Sistemas Edulcorantes No Calóricos:** Son combinaciones de edulcorantes de alta intensidad que prácticamente no aportan calorías, se pueden utilizar como reemplazo total o parcial del azúcar, para disminuir el contenido energético y el consumo de azúcares libres.

**Funcionalidad:**

Se utilizan ampliamente en los alimentos procesados, como los siguientes: refrescos, mezclas de bebidas en polvo y otras bebidas, productos horneados, dulces, postres, alimentos enlatados, mermeladas y jaleas y productos lácteos.

**Sorbitol (Jarabe y Cristalino):** el Sorbitol es un poliol (o polialcohol) que se obtiene por reducción mediante hidrogenación catalítica de la glucosa.

**Funcionalidad:**

Se emplea como edulcorante dietético, aporta 2.4 calorías por gramo, es soluble en agua y estable al calor, no favorece la formación de caries y tiene un efecto humectante en algunas aplicaciones. Se emplea en chicles, chocolates, caramelos sin azúcar, etc.

**Sólidos de Jarabe de Maíz:** Jarabe de glucosa deshidratado obtenido por hidrólisis parcial del almidón de maíz. Se presenta en forma de polvo blanco, es un excelente agente de carga, tiene un sabor ligeramente dulce, es soluble en agua y es poco higroscópico.

**Funcionalidad:**

Sus propiedades funcionales lo constituyen en un importante texturizador, encapsulante de sabores, vehículo para mezclas en polvo, anticompactante, estabilizante y anticristalizante, agente dispersante y como fuente calórica en formulaciones de lácteos y como reemplazo de sólidos grasos en algunas formulaciones.

**Stevia:** Endulzantes obtenidos a partir de la planta de especie Stevia rebaudiana.

**Funcionalidad:**

Sus principales aplicaciones son para endulzar alimentos, bebidas, en repostería, para productos para la pérdida de peso.

**Sucralosa:** Es un edulcorante artificial no calórico utilizado en alimentos, su poder edulcorante es aproximadamente 600 veces mayor que la sacarosa.

**Funcionalidad:**

Se utiliza en bebidas, productos de panificación, mermeladas, rellenos, confitería, yogures, etc.

**SureGloss 2:** Es una Goma Laca Shellac en solución de alcohol desnaturalizado de 22% de sólidos, se encuentra en forma líquida color ámbar.

**Funcionalidad:**

Se utiliza para sellar centros confitados (chicles, dulces, etc.) utilizando volúmenes mínimos de aplicación, provee alto brillo (sin manchas blancas ni decoloración del color) teniendo una cobertura máxima con volúmenes mínimos de aplicación acelerando el tiempo de procesamiento haciéndolo más económico.

## T

**Tripolifosfato de Sodio:** Es la sal de sodio del polifosfato penta-anión, se obtiene de la reacción del carbonato de sodio con el ácido fosfórico, es un compuesto inorgánico, se encuentra en forma de polvo granular ligeramente higroscópico soluble en agua.

**Funcionalidad:**

Actúa como conservador y estabilizante, puede mejorar el color y el olor de diversos productos alimenticios, se emplea en formulaciones para elaborar bebidas con fruta, leche, productos cárnicos y en la fabricación de alimentos para animales. En el caso de los productos cárnicos, regula la acidez e incrementa la capacidad de conservar la humedad lo cual incrementa el rendimiento del producto.



EXPO CARNES  
Y LÁCTEOS 2025



***¡NOS VEMOS PRONTO!***

***STAND #2728***



***4, 5 y 6 de Marzo de 2025***



***Cintermex - Monterrey, N.L.***





***"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. C.P. 53580

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