

Producto	Descripción	Características	Aplicaciones
Cargill Tex 06201	Almidón estabilizado y entrecruzado de maíz ceroso (waxy) (Adipato de dialmidón acetilado)	<ul style="list-style-type: none"> • Buen almacenamiento en frío y estabilidad de congelación, descongelación • Textura corta y cremosa • Buena claridad de la pasta • Sabor suave 	<ul style="list-style-type: none"> • Glasé • Natilla • Crema • Yogur análogo • Botanas extruidas (textura) • Rellenos de panadería y frutas (fresco o congelado) • Sopas • Salsas (enlatadas y congeladas) • Alimentos enlatados para mascotas
Cargill Tex 06231	Almidón estabilizado y entrecruzado de maíz ceroso (waxy) (Adipato de dialmidón acetilado)	<ul style="list-style-type: none"> • Alta viscosidad • Adaptable a la mayoría de los sistemas por lote, • Se cuece fácilmente sin prolongados tiempos de sostenimiento • Buena estabilidad en el almacenamiento en frío a ciclos de congelado-descongelado • Buena claridad de la pasta 	<ul style="list-style-type: none"> • Base de fruta para yogur • Yogur análogo • Bases para helado • Sopas, salsas y gravies enlatados • Condimentos • Mezcla de productos secos • Alimentos orientales • Entradas refrigeradas y congeladas
PolarTex 06727	Almidón estabilizado y entrecruzado de maíz ceroso (waxy) (Fosfato de dialmidón hidroxipropilado)	<ul style="list-style-type: none"> • Baja temperatura de gelatinización • Extremadamente viscoso en sistemas de pH neutro • Excepcional estabilidad en el almacenamiento en frío a ciclos de congelado-descongelado • Adaptable a la mayoría de los sistemas por lotes • Textura cremosa • Excelente claridad 	<ul style="list-style-type: none"> • Jamones, salchichas y productos avícolas inyectados • Alimentos congelados • Sopas y gravies • Entradas congeladas, mezclas secas (para cocer) • Crema de elote • Salchichas, carne formada, surimi y productos avícolas
PolarTex 06744	Almidón estabilizado y entrecruzado de maíz ceroso (waxy) (Fosfato de dialmidón hidroxipropilado)	<ul style="list-style-type: none"> • Estabilidad excepcional en el almacenamiento en frío y a ciclos de congelado– descongelado • Desempeño superior en sistemas continuos de alto cizallamiento • Resistente a condiciones térmicas altas • Puede ser usado en sistemas alimenticios con alto o bajo pH • Textura lisa y corta • Claridad de la pasta excepcional • Sabor suave 	<ul style="list-style-type: none"> • Rellenos de fruta • Crema pastelera • Postres lácteos UHT (calentamiento indirecto) • Postres congelados • Salsas enlatadas • Sopas y salsas congeladas • Aderezos para ensalada, cremas y quesos

Producto	Descripción	Características	Aplicaciones
PolarTex 06730	Almidón estabilizado y entrecruzado de maíz ceroso (waxy) (Fosfato de dialmidón hidroxipropilado)	<ul style="list-style-type: none"> • Desempeño superior en sistemas continuos de alto cizallamiento • Resistente al calentamiento elevado y bajo pH • Muy buena estabilidad en almacenamiento en frío y a los ciclos de congelado – descongelado • Textura corta • Excelente claridad de la pasta • Sabor suave • Cumple especificaciones NFPA 	<ul style="list-style-type: none"> • Cremas pasteleras • Rellenos de frutas y de panificación (congelados, enlatados y frescos) • Alimentos asépticos y vida de anaquel estable, alimentos congelados • Sopas y salsas, salsas barbecue y basadas en tomate • Aderezos para ensalada
BatterCrisp 05537	Almidón blanqueado de maíz común	<ul style="list-style-type: none"> • Adhesión en productos alimenticios batidos (capeados) y empanizados • Viscosidad consistente bajo condiciones de proceso • Capa continua y uniforme • Color y textura mejorados en una gran variedad de alimentos fritos 	<ul style="list-style-type: none"> • Filetes de pescado, pollo, etc. (empanizados, capeados) • Camarones, escalopas • Productos avícolas • Productos cárnicos • Aros de cebolla • Vegetales
EmCap 06376	Almidón estabilizado de maíz ceroso (waxy) (Almidón octenil succinato sódico)	<ul style="list-style-type: none"> • Buenas propiedades de encapsulado • Baja viscosidad • Soluble en agua fría • Formación de turbidez • Fácilmente dispersable • Buena resistencia a la oxidación 	<ul style="list-style-type: none"> • Agentes enturbiantes • Sabores secados por aspersión • Sistemas altos en grasa • Especias / sazónadores
Cargill Tex-Instant 12604	Almidón estabilizado, entrecruzado y pregelatinizado de maíz ceroso (waxy) (Adipato de dialmidón acetilado)	<ul style="list-style-type: none"> • Resistente al calor, acidez y condiciones de cizalla (trabajo mecánico) • Se hidrata rápidamente • Proporciona alta viscosidad sin cocimiento • Bueno en almacenamiento en frío y estabilidad al congelado-descongelado, textura corta • Claridad de la pasta superior • Proporciona retención de humedad y extiende la vida de anaquel de productos de panificación 	<ul style="list-style-type: none"> • Rellenos de fruta (frescos y congelados) • Pudines y rellenos de tartas instantáneos • Mezclas para pastel y panadería • Mezclas para sopa, salsas, salsas botaneras • Mezclas para batidos

Producto	Descripción	Características	Aplicaciones
StabiTex-Instant 12624	Almidón entrecruzado y pregelatinizado de maíz ceroso (waxy) (Fosfato de dialmidón)	<ul style="list-style-type: none"> • Alta viscosidad sin cocimiento • Se hidrata rápidamente • Textura lisa y cremosa • Proporciona retención de humedad y extiende la vida de anaquel de productos de panificación • Buena claridad de la pasta • Sabor suave • No recomendado para usarse en productos alimenticios congelados 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasteles y galletas • Pudines y rellenos instantáneos para pastel • Botanas extruidas • Mezclas para sopa, salsas, etc. • Cacahuete Japonés (Horneado) • Cacahuete Holandés (Frito)
PolarTex-Instant 12640	Almidón entrecruzado, estabilizado y pregelatinizado de maíz ceroso (waxy) (Fosfato de dialmidón hidroxipropilado)	<ul style="list-style-type: none"> • Alta viscosidad sin cocimiento • Se hidrata rápidamente • Excelente en almacenamiento en frío y estabilidad al congelado-descongelado • Textura lisa y cremosa similar a los almidones para cocer • Proporciona retención de humedad • Extiende la vida de anaquel de productos de panificación • Excelente claridad de la pasta • Sabor suave 	<ul style="list-style-type: none"> • Rellenos de tartas instantáneos • Mezclas para sopa, salsas • Mezclas para pastel y panadería • Salsa de queso • Rellenos de crema pastelera
EmCap 12633	Almidón estabilizado, instantáneo, adelgazado y emulsificante de maíz ceroso (Almidón octenil succinato sódico)	<ul style="list-style-type: none"> • Excelente solubilidad en agua fría • Estabilizador de emulsiones • Viscosidad media • Sabor muy suave • Provee una barrera protectora contra la oxidación 	<ul style="list-style-type: none"> • Emulsiones para bebidas • Para proporcionar propiedades emulsionantes a bebidas • Estabilizantes y encapsulantes
EmCap 12670	Almidón estabilizado, instantáneo, adelgazado y emulsificante de maíz ceroso (Almidón octenil succinato sódico)	<ul style="list-style-type: none"> • Excelente solubilidad en agua fría • Alta recuperación de aceite cítrico durante el secado por aspersion • Estabilizador de emulsiones • Baja viscosidad • Sabor muy suave • Provee una barrera protectora contra la oxidación 	<ul style="list-style-type: none"> • Emulsiones para bebidas • Aceites cítricos y esencias secados por aspersion • Enturbiantes • Secados por aspersion y líquidos • Queso y sabores lácteo secado por aspersion. • Para proporcionar propiedades emulsionantes a bebidas