MAKYMAT
INNOVACIÓN • CALIDAD • SERVICIO

MEJORES EMPRESAS MEXICANAS

Pectinas Alto y Bajo Metoxilo

CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD DNV ISO 9001

SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DNV FSSC 22000

"Gracias por la oportunidad de servirle"

makymat.com ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

MAKYMAT
INNOVACIÓN • CALIDAD • SERVICIO

MEJORES EMPRESAS MEXICANAS

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.

Sí esta 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.**

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.

Aplicaciones:

En diversas aplicaciones, como **mermeladas**, **jaleas**, **yogur**, **bebidas lácteas ácidas**, **rellenos de panadería** y **confitería**. 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**.

Un producto de calidad Cargill Helping the world thrive

CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD DNV ISO 9001
SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DNV FSSC 22000

"Gracias por la oportunidad de servirle"

makymat.com ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

MAKYMAT
INNOVACIÓN • CALIDAD • SERVICIO

MEJORES EMPRESAS MEXICANAS

Pectina 64010

Esta pectina es un aditivo alimentario utilizado como texturizante.
Es una pectina purificada de **alto metoxilo** de **gelificación rápida**.

Es un espesante y/o gelificante (en presencia de azúcar y ácido) especialmente adecuado para la fabricación de mermeladas, a una dosificación de 0,25 a 0,50 % según la formulación y la textura deseada.

Aplicaciones

- Mermeladas con fruta
- Jaleas
- Preparados de frutas

Escanea para ver la preparación de un ate con pectina.

CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD DNV ISO 9001
SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DNV FSSC 22000

"Gracias por la oportunidad de servirle"

MAKYMAT
INNOVACIÓN • CALIDAD • SERVICIO

MEJORES EMPRESAS MEXICANAS

Pectina 64020

Esta pectina es un aditivo alimentario utilizado como texturizante.
Es una pectina purificada de **alto metoxilo** de **gelificación medio rápido.**

Es un espesante y/o gelificante (en presencia de azúcar y ácido) especialmente adecuado para la fabricación de mermeladas en una dosificación del 0,25 al 0,50 % en función de la sustancia soluble (mínimo 64 %), de la formulación y de la textura deseada.

Aplicaciones

- Mermeladas
- Jaleas

CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD DNV ISO 9001
SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DNV FSSC 22000

"Gracias por la oportunidad de servirle"

MAKYMAT
INNOVACIÓN • CALIDAD • SERVICIO

MEJORES EMPRESAS MEXICANAS

Pectina 64030

Esta pectina es un aditivo alimentario utilizado como texturizante.
Es una pectina purificada de **alto metoxilo** de **gelificación lenta.**

Es un espesante y/o gelificante (en presencia de azúcares y ácidos) especialmente adecuado para la fabricación de mermeladas, en una dosificación de 0,40 a 1,0 % según la formulación y la textura requerida.

Aplicaciones

- El producto puede utilizarse en medios azucarados o frutales.
- Jaleas
- Mermeladas
- Confitería
- Preparados de fruta

Escanea para ver la preparación de unas gomitas con pectina.

CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD DNV ISO 9001
SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DNV FSSC 22000

"Gracias por la oportunidad de servirle"

makymat.com ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

MAKYMAT
INNOVACIÓN • CALIDAD • SERVICIO

MEJORES EMPRESAS MEXICANAS

Unipectine™ AYD 2560 SB

Esta pectina es un aditivo alimentario utilizado como texturizante. **Alto metoxilo**.

Es especialmente adecuada para estabilizar las proteínas de la leche en bebidas lácteas ácidas (pH= 3,7 - 4,3) como productos de corta o larga duración. En una dosis del 0,20 % al 0,50 %, produce una bebida de baja viscosidad.

Aplicaciones

- Yogur
- Bebidas lácteas acidificadas

Escanea para ver la preparación de una leche acidificada sabor fresa.

CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD DNV ISO 9001

SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DNV FSSC 22000

"Gracias por la oportunidad de servirle"

makymat.com ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

MAKYMAT
INNOVACIÓN • CALIDAD • SERVICIO

MEJORES EMPRESAS MEXICANAS

Unipectine™ OF 405 C SB

Pectinas. Aditivo alimentario utilizado como agente texturizante. Es un emulsionante y/o gelificante (en presencia de iones de calcio). **Bajo metoxilo**.

Especialmente adecuado para los preparados de frutas para postres lácteos, a una dosis de 0,40 a 1 % en función de la formulación y la textura deseada.

Aplicaciones

- Preparados de frutas
- Mermeladas reducidas en azúcar
- Jaleas

Escanea para ver la preparación de un preparado de fruta.

CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD DNV ISO 9001

SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DNV FSSC 22000

"Gracias por la oportunidad de servirle"

MAKYMAT
INNOVACIÓN • CALIDAD • SERVICIO

MEJORES EMPRESAS MEXICANAS

Unipectine™ OB 700 SB

Pectina. Aditivo alimentario utilizado como texturizante. **Bajo metoxilo**.

Es un espesante y/o gelificante (en presencia de calcio) especialmente indicado para la fabricación de mermeladas de repostería en una dosis del 0,80 al 1,50 % en función de la sustancia soluble, de la formulación y de la textura deseada.

Aplicaciones

- Mermeladas reducidas en azúcar
- Preparados de frutas
- Jaleas
- Yogurt

Escanea para ver la preparación de un yogurt con pectina.

CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD DNV ISO 9001

SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DNV FSSC 22000

"Gracias por la oportunidad de servirle"

MAKYMAT
INNOVACIÓN • CALIDAD • SERVICIO

MEJORES EMPRESAS MEXICANAS

Pectinas de Alto Metoxilo

Producto	Funcionalidad	Aplicación	Rango de Uso (%)	Reactividad	Grado de Esterificación Típico % (DE)	Temperatura de Gelado	Grados Bx Requeridos	pH Requerido	Tiempo de Gelado	Fuente
Unipectine 64010	• Gelificante • Espesante	• Mermeladas • Jaleas • Postres Congelados	0.40-0.50 % 0.50-0.80 % 0.20-0.50%	5	69	82-92 °C	Brix >55.	3.5- 4.5	<90 segundos, Gelado rápido	Cítrica
Unipectine 64020	• Gelificante • Espesante	• Mermeladas • Jaleas	0.80-1.0% 0.50-0.80%	4	68	74-80 °C	Brix >55.	3.5- 4.5	75-125 segundos Gelado medio – rápido	Cítrica
Unipectine 64030	• Gelificante • Espesante • Textura muy firme	• Mermeladas • Jaleas • Gomitas	0.80-1.0 % 0.80-1.0 % 2.00-2.25%	2	60	70-80 °C	Brix >55.	3.5- 4.5	Gelado lento	Cítrica
Unipectine AYD 2560 SB	• Estabiliza las proteínas de la leche y proteínas vegetales • No forma gel • No suspende partículas	• Bebidas lácteas acidificadas • Yogurt bebible • Bebidas con proteína vegetal	0.20-0.30 % 0.40-0.50 % 0.15 a 0.30%	5	68	No aplica	No aplica	3.7- 4.3	No aplica	Cítrica

Escanea

CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD DNV ISO 9001

SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DNV FSSC 22000

"Gracias por la oportunidad de servirle"

MAKYMAT
INNOVACIÓN • CALIDAD • SERVICIO

MEJORES EMPRESAS MEXICANAS

Pectinas de Bajo Metoxilo

Producto	Funcionalidad	Aplicación	Rango de Uso (%)	Reactividad al Calcio Escala 1-5	Grado de Esterificación Típico % (DE)	Grado de Amidación % (DA)	Temperatura de Gelado	Grados Brix Requeridos	pH Requerido	Fuente
Unipectine OF405 C SB	• Gelificante • Espesante • Puede formar geles termorreversibles por ser amidada	• Preparados de fruta para postres lácteos • Jaleas • Mermeladas reducidas en azúcar	0.40-0.50 % 0.50-0.80 % 0.80-1.00 %	4	27	19	70-80 °C	Brix 35 - 45	3.5-4.5	Cítrica

Observaciones

- Para preparados de fruta con textura "corta", puede requerir gomas o almidón extra
- Requiere iones de calcio para gelificar, como Cloruro de Calcio o Fosfato de Calcio (más lenta la reacción)
- En solución y adicionar al final del proceso para no romper el gel

Producto	Funcionalidad	Aplicación	Rango de Uso (%)	Reactividad al Calcio Escala 1-5	Grado de Esterificación Típico % (DE)	Grado de Amidación % (DA)	Temperatura de Gelado	Grados Brix Requeridos	pH Requerido	Fuente
Unipectine OB 700 SB	• Gelificante • Espesante	• Rellenos horneables • Jaleas congeladas • Yogurt batido	0.80-1.0 % 0.80-1.20 % 0.22-0.30 %	2	34	NA	70-80 °C	>35	3.5-4.5	Cítrica Manzana

Observaciones

- Estabilidad al calor mediante combinación con alginato o almidón modificado
- Requiere iones de calcio para gelificar, como Cloruro de Calcio o Fosfato de Calcio (más lenta la reacción)
- En solución y adicionar al final del proceso para no romper el gel

Recomendaciones: Para la activación general de las pectinas se recomienda agitar por 10 minutos a 90 °C mínimo 80 °C y no por más de 1 hora.

CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD DNV ISO 9001

SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DNV FSSC 22000

"Gracias por la oportunidad de servirle"