

GUSTO

NUESTRA REVISTA DE ESPECIALIDADES Y
TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ALTERNATIVA DE
HUEVO
Textura

EDULCORANTES
NO CALÓRICOS

PECTINAS
Textura y cuerpo

CONSERVADORES
LAE
Inhibidores microbianos



Escanea 

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

Voces

EDITOR PRINCIPAL / CHRISTIANNE FERNÁNDEZ

EDITORA AUXILIAR / VALERIA OLIVARES

EDITOR TÉCNICO / MARTÍN DÍAZ

DIRECTORA CREATIVA / VALERIA OLIVARES

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 nuestra prioridad siempre ha sido apoyar a nuestros clientes. Por eso creamos esta herramienta digital que reúne información útil y confiable para mejorar sus productos y la experiencia de sus consumidores.

Con esta revista buscamos ofrecer contenido práctico, educativo y proactivo que impulse el desarrollo de tu negocio.

Seleccionamos los temas y productos más innovadores de la industria alimentaria, presentados de forma clara y accesible. Cada uno cuenta con el respaldo del sello de calidad Makymat y ha sido probado por nuestros especialistas para garantizar su eficiencia.



Christianne Fernández
EDITORA PRINCIPAL

Índice

Tabla de contenido


Una comida es la combinación de uno o más alimentos transformados mediante procesos físicos, químicos o 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 Sustituto de Carne (Plant Mix Burger)
- 04 Alternativa de Huevo (Mr Egg Mix)
- 06 Sustituto de Carne (Molida Vegan Mix)
- 08 Proteína de Chícharo
- 10 Conservadores LAE®
- 12 Etiqueta Limpia Polifuncional MIREFLAV®
- 14 Pectinas
- 16 Texturizados de Chícharo
- 17 Alulosa
- 18 Proteína vegetal Hidrolizada (MAÍZ ONC25 Y SOYA ONS26)
- 19 Color Caramelo
- 20 Ácidos Orgánicos
- 23 Grasas y Aceites
- 25 Papel, Corrugado y Adhesivos
- 26 Bórax
- 27 PVA
- 28 Dextrinas
- 30 Sulfato de Sodio (LESS)
- 31 Glosario

WWW.MAKYMAT.COM





**“La innovación en
los alimentos
comienza con la
curiosidad.”**

-Ferran Adrià.



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





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

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





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!

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

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

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/

Escanea

¿Qué es la proteína de chícharo?

Es una proteína vegetal obtenida de guisantes amarillos, procesada mecánicamente en lugar de químicamente.

- La proteína de chícharo se encuentra en diversos productos, como polvos de proteína, hamburguesas vegetales y leches vegetales, dependiendo de su procesamiento.

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





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"> Pescados Cárnicos cocidos y frescos
MIREFLAV®-B	Polvo	Extracto botánico, aroma natural, rowanberry	Sórbico	Dispersable en agua	<ul style="list-style-type: none"> Panadería no fermentada Quesos y lácteos Embutidos fermentados, superficial Bebidas, mermeladas, salsas y aderezos, ensaladas
MIREFLAV®-P1	Polvo	Extracto botánico, aroma natural, rowanberry	Sórbico + Propiónico	Dispersable en agua	<ul style="list-style-type: none"> Panadería no fermentada Quesos y lácteos
MIREFLAV®-FM	Polvo	Aroma natural	Propiónico + Láctico + Acético	Dispersable en agua	<ul style="list-style-type: none"> Productos cárnicos cocidos
MIREFLAV®-LG	Líquido	Aroma natural	Glucónico + Acético + Láctico	Soluble en agua Ácido Tratamiento superficial	<ul style="list-style-type: none"> Cárnicos cocidos y frescos Pescado
MIREFLAV®-SA	Líquido	Aroma natural	Aromas	Soluble en agua	<ul style="list-style-type: none"> Productos cárnicos frescos, Límite 1 g/kg Salsas y aderezos, ensaladas



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.



Excelente
Viscosidad



De origen natural



Gelificación
específica



Solubilidad



Aplicaciones

- Mermeladas
- Jaleas
- Postres congelados
- Gomititas
- Bebidas lácteas
- Yogurt
- Bebidas vegetales



Textura y estabilidad en los productos.



Escanea

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/



TEXTURIZADOS DE CHÍCHARO

Es una **proteína texturizada del chícharo** que se hidrata rápidamente y tiene excelente funcionalidad.



Alto contenido proteico



Buena Textura



Fácil de saborizar



Producto más apetecible



Aplicaciones

- Hamburguesas vegetales
- Tacos, burritos y empanadas
- Albóndigas y salchichas veganas
- Carne molida vegetal
- Lasagna vegetal
- Guisos



Versatilidad que se ajusta a tu gama de productos.



Escanea

ALULOSA

La alulosa (o D-psicósido) es un **edulcorante de origen natural** que se encuentra en pequeñas cantidades en alimentos como higos, uvas y el trigo



Alta
solubilidad



No contribuye a la
caries dental



Bajo Aporte
Calórico



Emulsionante



Aplicaciones

- Panificación
- Repostería
- Bebidas
- Confitería
- Productos bajos en calorías
- Sustituciones parciales o totales del azúcar



Funcionalidad que se ajusta a cada proceso.



Escanea

PVH

MAÍZ ONC25 Y SOYA ONS26

Componente **clave** para la **saborización y potenciador** de sabor de origen natural, producido a partir de ingredientes de maíz y soya.



Potencia los
sabores



Elaborado con
ingredientes vegetales



Preserva la
calidad del
producto



Maximiza los
aromas



Aplicaciones

- Caldos/Sopas
- Adobos
- Sazonadores
- Botanas extruidas
- Cacahuete japonés
- Salsas



Más aroma, más sabor, mejor experiencia.



Escanea

COLOR CARAMELO

Colorante alimentario soluble en agua que se obtiene mediante el tratamiento térmico de carbohidratos.



Mejora la apariencia
del producto



Evita posibles pérdidas
de color



Resistencia
al ácido



Producto más
apetecible



Aplicaciones

- Bebida sin alcohol
- Salsa de soya
- Condimentos
- Fideo Instantáneo
- Panificación
- Botanas
- Vinagre
- Helados
- Alimento para mascotas



Aporta un color atractivo y mejora el sabor.



Escanea

ÁCIDOS ORGÁNICOS

ÁCIDO MÁLICO

Ácido natural comúnmente asociado con la manzana, que **realza el sabor y la acidez**.



Regulador de
acidez



Antioxidante



Conservador



Disolución rápida



Aplicaciones

- Mermeladas
- Bebidas carbonatadas
- Vinos
- Crema de leche Postres

- Confitería
- Panificación
- Cosméticos
- Farmacéutica



Su misión es equilibrar la dulzura de los azúcares.



Escanea

ÁCIDO TARTÁRICO

Es un **ácido orgánico** presente en plantas, especialmente en uvas. Se usa como **potenciador de sabor en dulces y para ajustar la acidez** de ciertos productos.



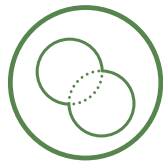
Acidificante



Efervescente



Conservador
natural



Emulsionante



Aplicaciones

- Confitería
- Suplementos
- Bebidas
- Bebidas carbonatadas
- Panificación
- Vinos
- Cosmética
- Farmacéutica



Más intensidad, mejor balance.



Escanea

ÁCIDO FUMÁRICO

Es un **compuesto orgánico que se utiliza para conservar alimentos**, actuando contra microorganismos. También **se usa en suplementos alimenticios y medicamentos por sus propiedades acidificantes y estabilizantes**.



Regulador de
acidez



Saborizante



Conservador



Agente leudante



Aplicaciones

- Gelatinas
- Bebidas carbonatadas
- Polvo para hornear
- Caramelos
- Farmacéutica
- Suplementos
- Confitería
- Gelatinas
- Tortillas



Acidez precisa, calidad duradera.



Escanea



GRASAS Y ACEITES

- Soya
- Canola
- Oleina Palma
- Estearina de Palma
- Palmiste



Preserva la calidad
del producto



Estabilizante



Rendimiento



Funcionalidad



Mantecas

- Animal: Sebo de res comestible grado TIFF que no aporta color ni olor o sabores desagradables al producto terminado.
- Vegetal: Manteca de palma, rica en vitamina A y de antioxidantes naturales; contiene 15 veces más provitamina.



Calidad que se nota en cada proceso.



Escanea

MAKYMAT 

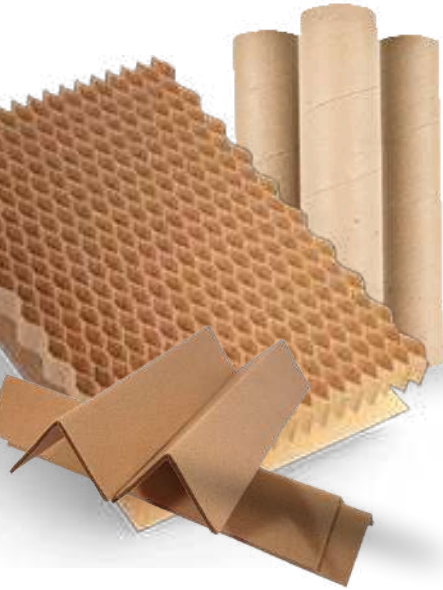


**INDUSTRIA DE LA
TRANSFORMACIÓN**

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

BÓRAX

El bórax (borato de sodio) es un compuesto mineral natural con diversas **aplicaciones en la industria, el hogar y la salud.**



Emulsionante y regulador de pH



Neutraliza olores



Natural



Limpiador multiusos



Aplicaciones

- Detergentes
- Fabricación de vidrio y cerámica
- Producción de adhesivos
- Jabones y productos de baño
- Agricultura

Decahidratado: Es la forma más común y ampliamente utilizada del bórax. Contiene diez moléculas de agua de cristalización, lo que lo hace ligeramente menos concentrado en boro.

Pentahidratado: es más denso y contiene menos agua, lo que lo hace más concentrado para algunas aplicaciones industriales.

Versatilidad industrial con origen natural.



Escanea

PVA

ALCOHOL POLIVINÍLICO

Es conocido por su capacidad para **formar películas flexibles y resistentes**, lo que lo convierte en un material muy útil en diversas industrias.



Soluble en agua



Biodegradabilidad



No tóxico



Alta estabilidad al calor y
a rayos solares



Aplicaciones

- Adhesivos:

Es uno de los componentes principales en adhesivos para papel, madera, cuero y cartón.

- Industria textil:

Se utiliza como aglutinante en la fabricación de telas.

- Cosméticos:

Se encuentra en productos como mascarillas faciales y geles debido a sus propiedades formadoras de película.

- Tratamiento de aguas:

Tiene aplicaciones en la purificación y tratamiento de aguas debido a sus propiedades de coagulación.

- Adhesivos para otras industrias:

Adhesión de hormigón nuevo y viejo, materiales no porosos tipo celofán, ésteres celulósicos.



Escanea

La solución versátil que transforma procesos industriales.

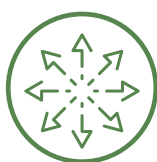
DEXTRINA

AMARILLA

Carbohidratos solubles obtenidos de la hidrólisis ácida y térmica del almidón. Se clasifican en dextrina blanca, amarilla y marrón o café.



Soluble en agua



Excelente
Versatilidad



Buena adhesividad



Alta durabilidad



Aplicaciones

- Esquinas de borde
- Laminación de cajas impresas, entre otros
- Productos para procesos de pulido y recubrimiento
- Adhesivos para elaboración de productos para pirotecnia
- Elaboración de briquetas de carbón
- Adhesivos para pegado de papel y cartón
- Tabletas y cápsulas
- Cremas y lociones
- Productos de limpieza
- Cartón corrugado
- Tubos

Más adhesión, más durabilidad, más versatilidad.



Escanea



DEXTRINA

BLANCA

Son **carbohidratos solubles** derivados de la hidrólisis ácida y térmica del almidón.



Soluble en agua



Buena adhesividad



Forma geles débiles



Poco peso molecular



Aplicaciones

- Tubos pivotantes
- Ángulos de papel
- Interiores de cajas impresas en offset
- Cartón



Adhesivo práctico para líneas de alto desempeño.



Escanea



SULFATO DE SODIO (LESS)

Tensoactivo que se **emplea ampliamente en diversos procesos industriales** debido a su estabilidad química, su bajo costo y su versatilidad.



Humectante



Rendimiento



Estabilizante



Vida útil prolongada



Aplicaciones

- Detergentes y limpiadores
- Industria del papel
- Vidrio
- Textil
- Aditivo en la fabricación de yeso y cemento
- Industria química
- Personal care



Adhesividad precisa para procesos exigentes.



Escanea

GLOSARIO

A

Allulosa: Es un edulcorante de origen natural que se encuentra en pequeñas cantidades en alimentos como higos, uvas y el trigo.

Funcionalidad: La alulosa proporciona un dulzor limpio y casi cero calorías, permitiendo productos más saludables sin perder sabor ni textura.

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 diverso 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 Málico : Ácido natural comúnmente asociado con la manzana, que realza el sabor y la acidez.

Funcionalidad:

Aporta un sabor más natural e intensifica el impacto de muchos sabores en alimentos o bebidas, y también mejora el resabio.

Ácido Tartárico : Es un ácido orgánico que se encuentra de forma natural en diversas plantas, especialmente en la uva.

Funcionalidad:

Se utiliza para ajustar la acidez de algunos productos, especialmente en la fabricación de bebidas y confitería.

Ácido Fumárico : Es un compuesto orgánico, que se utiliza en el procedimiento y conservación de los alimentos por su potente acción microbiana.

Funcionalidad:

Por sus propiedades acidificantes y estabilizantes, también se utiliza en la fabricación de suplementos alimenticios y medicamentos.

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 iodo en el agua potable esterilizada.

Ácido Cítrico: El ácido cítrico es un ácido orgánico tricarbónico, 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 diverso productos como lácteos y cárnicos.

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 Chícharo: 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 Chícharo 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.

B

Borax: Es un compuesto mineral natural con diversas aplicaciones en la industria, el hogar y la salud.

Funcionalidad:

Ingrediente multifuncional de origen mineral que estabiliza formulaciones, neutraliza olores y refuerza el poder limpiador en productos de alto desempeño.

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".

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: Poliol que 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, rosquilleta, 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 barritas 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, cátsup, 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 cascarilla 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 cascarilla 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 Ceasalpinia 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.

Grasas y Aceites: Grasas y aceites de origen vegetal y animal, diseñados para brindar estabilidad, neutralidad sensorial y desempeño funcional en diversas aplicaciones alimentarias.

Funcionalidad:

Opciones vegetales y animales, que cumplen con estándares de calidad alimentaria.

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, sazónadores 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 reconstituídas 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.

J

JARABE DE GLUCOSA: La glucosa líquida es un jarabe utilizado en la industria alimentaria como edulcorante y agente humectante

Funcionalidad:

Mejora la textura dulzura y apariencia de tus productos.

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. Sórbico 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.

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.

PVA (Alcohol Polivinílico): Es conocido por su capacidad para formar películas flexibles y resistentes, lo que lo convierte en un material muy útil en diversas industrias.

Funcionalidad: Aglutinante industrial y formador de película, soluble en agua, mejora la resistencia y la estabilidad del producto.

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 chícharo, 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.

Plant Mix Burguer: Sustituto de carne de alta calidad

Funcionalidad:

El producto se obtiene mediante la mezcla de proteína de chícharo, harina de lentejas rojas, metilcelulosa y harina de maíz, este producto es muy versátil, se prepara al gusto.

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.

Sulfato de Sodio: Es un tensoactivo que se emplea ampliamente en diversos procesos industriales debido a su estabilidad química, su bajo costo y su versatilidad.

Funcionalidad:

Estabiliza formulaciones, mejora la fluidez y asegura un desempeño constante en procesos industriales.

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.



> ¡NOS VEMOS PRONTO!

STAND #400



30 de septiembre - 01 de octubre 2026



Centro de Banamex



"Gracias por la oportunidad de servirle"

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

Para cualquier información adicional, como con el suministro, especificaciones, calidad u otros aspectos de nuestros productos, favor de consultar 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