



# MIRCAP® VEDEQSA

## Productos Microencapsulados

La microencapsulación es un proceso que mejora el rendimiento de los productos alimenticios, aumentando su calidad, su vida útil y optimizando costo de producción, ya que protege activos sensibles de interacciones prematuras y perjudiciales con otros ingredientes o con el ambiente, controlando sus propiedades de liberación.



### PANADERÍA

Mejora el rendimiento de la levadura y prolonga la vida útil del producto.



### GOLOSINAS

El sabor se libera cuando la cobertura se disuelve, lo que incrementa la calidad del producto.



### CÁRNICOS

Mejora el control de pH logrando un producto cárnico óptimo.

## Gama de productos MIRCAP®

Activos Microencapsulados disponibles:

**Ácido Cítrico:** Mayor impacto organoléptico del sabor ácido.

**Ácido Máfico:** Liberación ácido durante el prensado y la cocción permitiendo una acidificación progresiva incrementando su vida útil.

**Ácido Sórbico:** La vida útil del producto final aumenta en comparación con el uso de la misma cantidad de ácido sórbico no encapsulado.

Coberturas con liberación por temperatura.  
Coberturas con liberación por fricción.



*"Gracias por la oportunidad de servirle"*