

GUSTO

REVISTA DE ESPECIALIDADES Y TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

PECTINAS

Textura y cuerpo

CONSERVADORES LAE®

Inhibidores
microbianos

FIBRAS VEGETALES

Saludable

PRODUCTOS

Plant-Based



Plant-Based

VEGANO

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



Escanea 

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



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.

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 Proteína de Chícharo
- 04 Conservadores LAE®
- 08 Fibras Naturales
- 12 Eritritol
- 14 Pectinas
- 16 Papaína
- 20 Productos Plant-Based
- 27 Glosario

WWW.MAKYMAT.COM



A close-up photograph of a person's hands holding a light-colored, shallow bowl filled with a colorful salad. The salad includes green leafy vegetables, red tomatoes, and other ingredients. A white plastic fork is held in the person's left hand, with a piece of food on it. The background is a soft-focus view of the person's torso wearing a green top.

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

-La Rochefoucauld.

MAKYMAT 

PROTEÍNA DE CHÍCHARO

Proporciona un excelente valor nutricional para cualquier aplicación.

Tiene un alto nivel de funcionalidad donde se desea la fortificación.



**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/



¿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/



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



APLICACIONES: LAE® EN PRODUCTOS CÁRNICOS

MODO DE APLICACIÓN DE LAE®

Tratamiento en Masa

- Por inyección
- Directamente en el bombo de masaje

Tratamiento en Superficie

- En baño
- Por rociado o esprayado



LAE®, un compuesto seguro y activo para la preservación, que se hidroliza en el cuerpo humano dando lugar a compuestos naturales comunes en la dieta humana (ácido láurico, L-arginina y etanol)".

Esta característica le da a LAE® un notable grado de seguridad. Su inocuidad está demostrada por numerosos estudios toxicológicos llevados a cabo por instituciones como Huntingdon Life Sciences, CSIC, Universitat de Barcelona, SafePharm, ABC Research, EVIC, NOTOX y CIDASAL.



- Activo a dosis bajas
- Fácil de usar y manejar
- Ningún efecto sobre el gusto y el aroma del producto alimenticio



“CÓMO DISMINUIR LA PRESENCIA DE LISTERIA MONOCYTOGENES EN PRODUCTOS CÁRNICOS RTE”

Un brote de *L. monocytogenes* es una situación de riesgo importante para un productor de cárnicos listos para el consumo (comúnmente llamado RTE por su acrónimo en inglés). La listeriosis (infección causada por la listeria) es una de las enfermedades, transmitidas por los alimentos, más graves bajo vigilancia de los organismos gubernamentales.

Las características de este patógeno (ubicuidad, capacidad de formación de biopelículas y crecimiento a bajas temperaturas) lo convierten en altamente propenso a contaminar este tipo de alimentos. Según la EFSA existe una tendencia al alza (2008-2015 en EU/EEA) de las notificaciones mensuales del índice de casos confirmados de listeriosis en humanos y en el plano internacional se han notificado varios casos con consecuencias dramáticas.

LAE® reduce la presencia de *L. monocytogenes* como mínimo 1 log ufc/g aunque se ha demostrado que puede conseguir una reducción de 2 log ufc/g. En consecuencia, el riesgo de que este patógeno esté presente en productos cárnicos RTE se ve reducido por un factor de 10 o incluso 100.

En otras palabras, si una compañía detecta normalmente *L. monocytogenes* una vez al año, al incorporar el uso de LAE® esta incidencia pasará a ser de como máximo una vez cada diez o cien años. Otra forma de verlo es con porcentajes de riesgo: si una empresa establece que el riesgo de presencia de *L. monocytogenes* es del 1%, usando LAE® este riesgo se reducirá al 0,1 % o al 0,01 %.





FIBRAS NATURALES

De Trigo, Celulosa, Avena y Bambú.

¡Mejora las propiedades de
tus productos terminados!



Textura más elástica y más fuerte

Más crujiente y crocante



Sensación cremosa en la boca

Producto más jugoso



Aumenta el rendimiento

Reduce la absorción de grasa



Retención de humedad

Diferentes granulometrías



Antiaglomerante

Reducción de valor calórico



8



LAS FIBRAS ALIMENTARIAS MEJORAN LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO ALIMENTICIO

Nuestros concentrados funcionales de fibra dietética son de diferentes orígenes y el aditivo tradicional celulosa proporcionan a la industria alimentaria muchos campos de aplicación y opciones de uso.

- Productos de cereales
- Carne y productos cárnicos
- Pasta
- Productos lácteos
- Alimentos congelados
- Confitería
- Especias y productos instantáneos



Fibra de Celulosa

El polvo de celulosa tiene un contenido de fibra dietética del 99% y está elaborado a partir de plantas renovables. Nuestras materias primas son proporcionadas por la naturaleza.



Las fibras alimentarias mejoran el procesamiento y las propiedades de los alimentos.

Fibra de bambú

Es un concentrado de fibra dietética blanca obtenido de la planta de bambú, disponible en forma de polvo o fibra.

Fibra de trigo

Es un concentrado de fibra dietética de color blanquecino obtenido de la planta de trigo y está disponible en forma de polvo o fibra.

Fibra de avena

Es un concentrado de fibra dietética de color blanquecino obtenido del salvado de avena espelta, disponible en forma de polvo o fibra.



**Fibras naturales,
simple y eficaz.**

DATOS DE SALUD SOBRE LA FIBRA DIETÉTICA

La fibra dietética es un ingrediente alimenticio vital para los humanos.

Fibra insoluble

- Sin fermentación en el colon / sin gas
- Aumenta el volumen de comida ya en el estómago
- Reduce los procesos de pudrición y el pH relacionado de la pulpa de alimentos
- Acelerar el paso gastrointestinal
- Reduce el riesgo de diabetes mellitus tipo 2
- Reduce el nivel de colesterol en la sangre
- Reduce el nivel de glucosa en sangre

Fibra soluble

- Causa fermentación en el colon
- Efecto probiótico
- Los ácidos grasos y los gases causados por la fermentación suavizan las heces sólidas

Posibles aplicaciones de salud

- Comida clínica
- Cereales de desayuno
- Pan de salud
- Alimentos dietéticos



Adición no limitada

+ Funcionalidad

Sin influencia del sabor

Solicita tu muestra
makymat.com/contacto/

SINERGIAS FUNCIONALES

Apoya la emulsificación

La fuerza capilar es válida para grasas y agua.

Valor calórico reducido

El agua dentro de las fibras evita la absorción de grasa durante la fritura.

Contenido mejorado de fibra dietética

Fibra dietética insoluble sin más restricciones, comportamiento neutral con otros ingredientes.

Aplicaciones

Ejemplos: refuerzo de texturas y texturización

Pasta / fideos

- Menos rotura
- Estructura más fina (pasta fina / fideos)

Productos de carne

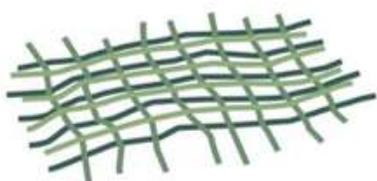
- Productos de carne
- textura similar a la carne
- pollo: menos efecto de goma

Bloques de queso

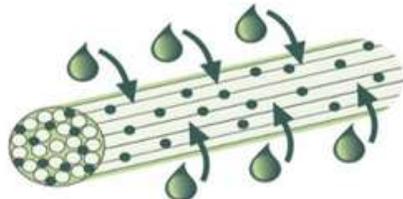
- Más fácil de cortar
- Mejor textura

Confitería

- Galletas: menos pérdidas por fricción
- Obleas: mejor corte, estructura más fuerte



Red de fibras



Fuerza capilar de las fibras



ERITRITOL

ENDULZANTE NATURAL

Es un polialcohol (azúcar alcohol) empleado como sustituto de los sabores azucarados.

Se produce de forma natural en frutas y alimentos fermentados.

Las consideraciones nutricionales varían en función del país y esto influye en el etiquetado de los alimentos.

Equivalencia del 70% el dulzor de la sacarosa.

Aplicaciones

- Preparaciones de Fruta
- Productos Horneados
- Condimentos
- Mermeladas
- Postres
- Salsas
- Coberturas de Chocolate
- Bebida Carbonatadas
- Bebidas Dietéticas
- Confitería
- Jarabes
- Lácteos



Funcionalidad

Sustitución de Azúcares
Bajo Aporte Calórico
Bajo Índice Glucémico



Cero calorías

- 90% es absorbido
No metabolizado
- Buena tolerancia
digestiva

Natural*

- Presente de forma
natural en frutas y
alimentos
fermentados
- Producido a partir
de fermentación

Administración de alimentos y medicamentos

Los productos que contienen eritritol se etiquetan con un valor de 0,2 calorías por gramo —un 95 % menos que el azúcar de mesa y otros carbohidratos.

Una gran cantidad de beneficios funcionales y nutricionales.

- Sabor limpio y dulce, se ve y sabe a azúcar, refuerza los sabores
- Sinergia con edulcorantes de alta intensidad, reduciendo los sabores desagradables
- Máxima tolerancia digestiva en relación con otros polioles
- Alta estabilidad a través de procesos ácidos y térmicos



Reducción de Azúcar



Amigable con los Dientes



NO GMO

Solicita tu muestra
makymat.com/contacto/



PECTINAS ALTO Y BAJO METOXILO

UniPECTINE®

Un hidrocólido 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/





PAPAÍNA

¿QUÉ ES?

- Es un enzima extraída de la resina del árbol de la papaya
- Producto natural con altas propiedades
- Es una enzima proteolítica. Tienen acción catalizadora de romper los enlaces de las proteínas vegetales y animales

La papaína es ampliamente empleado a nivel de la industria alimenticia, además de como ablandador de carnes, en la clarificación de cervezas y otras bebidas e incluso, en el tratamiento de cueros.



Solicita tu muestra
makymat.com/contacto/



Beneficios

- Totalmente soluble en agua
- Facilita la digestión
- Hace la hidrólisis de proteínas
- Fabricación con concentraciones desde 60 a 1.000 TU



La papaína se presenta en forma de un polvo amorfo, granuloso de color blanco, grisáceo o parduzco; ligeramente higroscópico e insoluble en agua y en la mayoría de solventes orgánicos y Líquido viscoso.



Papaína en polvo
(de 100 a 1.100 TU)



Papaína líquida
(de 60 a 220 TU)

Aplicaciones

Para las Industrias:



- Actúa sobre las fibras animales, rompiendo las cadenas proteicas
- Hace la carne más tierna y jugosa



- Actúa rompiendo las cadenas de proteínas vegetales, haciéndolas más digeribles
- Facilita el horneado



- Su condición proteolítica la hace muy utilizada en barras de proteínas (actividad 100 TU polvo)
- Facilita la digestión



- Evita el líquido turbio, clarificando la cerveza, alcanzando mayor enfriado y más rápido.
- Facilita la digestión, no afecta al sabor



- Mejora la palatabilidad
- Ayuda a la digestión y el Sistema inmunológico
- Articulaciones más saludables



Farmacéutico

- Ayuda la digestión
- Antitumoral
- Antiinflamatorio
- Antibacterial
- Complementos



Cosméticos

- Cremas y pastas de dientes blanqueadores
- Para desordenes y enfermedades en la piel



Lácteos

- Acción blanqueante en lácteos



Laboratorios

- Para hidrolizar proteínas en aminoácidos
- En producción de extracto de levadura y malta como ayuda de proceso y rendimiento.

Paralelamente, se comienzan a descubrir otras aplicaciones de la papaína en negocios como la industria textil, papelera, curtido de cuero, así como en procesos de depuración de residuos líquidos y en investigación de química analítica.



Beneficios en el Mercado

Innovación y diferenciación

Puedes desarrollar alternativas creativas y deliciosas Plant-Based que cumplan con las necesidades y preferencias de tus consumidores.

Ampliación del público objetivo

Atrae a consumidores vegetarianos y veganos, así como aquellos que buscan reducir su consumo de carne.



Valor
Nutrimental



Sabor
y Textura



Firmeza
y Apariencia



Declaración
Saludable

PRODUCTOS

Proteína de Chícharo 80%, 85% y 90%

Alto contenido proteico para una nutrición completa.

Proteínas de Soya: Harinas, Aislados y Concentrados

Proporciona sabor y tienen varios beneficios especialmente para aquellos que siguen una dieta basada en plantas.

Fibras Vegetales

Beneficios nutricionales y funcionales.

PlanMix Burger y Molida VeganMix

Sustitutos de carne de alta calidad.

Fécula de Maíz

Ingrediente perfecto para lograr texturas irresistibles con resultados excepcionales.

Fécula de Tapioca

Brinda una sensación suave en cada bocado.

Fécula de Papa

Impulsa tus creaciones culinarias con un ingrediente versátil.

Makychese

Base para fabricar quesos análogos vegetales.

Color Caramelo Líquido Clase IV

Mejora la apariencia de tus productos.



+ PRODUCTOS

Carrageninas

Frescura prolongada y jugosidad irresistible.

Texturizados de Soya

Imita a la perfección la consistencia de la carne en tus productos.

PVH Soya y Maíz (Proteína Vegetal Hidrolizada)

Potenciador de sabor

Pectinas

Versátil para texturas innovadoras.

Stevia

Sabor puro y dulzor sin calorías.

Monk Fruit (Fruto del Monje)

Sabor dulce natural sin sacrificar sabor ni textura.

Gluten de Trigo

Potencia tus productos mejorando la consistencia y la retención de humedad.

Hojuela de Papa

Textura crujiente y versatilidad culinaria.



¿Cuánto aporte de proteína quieres darle a tu producto sin sacrificar su textura?

Es posible lograr un equilibrio entre el aporte de proteína y la textura deseada de tu producto.

No comprometas la calidad y la experiencia sensorial de tus productos.



Demanda creciente



Oportunidad de innovación



Sostenibilidad ambiental

Contamos con un amplio portafolio de ingredientes y aditivos para la industria alimentaria, así como un área de servicio técnico para apoyarte en tus aplicaciones y desarrollos.

Solicita tu muestra



Contáctanos

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 negativa 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 

MolidaVegan Mix

Sustituto de carne de alta calidad

El producto se obtiene mediante la mezcla de proteína de chícharo, harina de lentejas rojas, harina de maíz y fibra de psyllium.

Este producto es muy versátil, se prepara al gusto.

¡Agrega los condimentos que tu quieras!



Plant  Based
VEGAN 0

Aplicaciones:



Salsa estilo boloñesa



Rellenos



Picadillo



Tipo carne molida



8 kg

250 g



Escanea para ver la preparación.

Paso a Paso

Instrucciones de cocción para preparar picadillo: 250 g

Paso 1

Vierta MolidaVegan Mix en un tazón y agregue sabor según sus necesidades, mezclar 223 g de agua con 27 g de aceite vegetal y agréguela a la mezcla seca.

Paso 2

Mezclar bien todos los ingredientes hasta obtener una masa uniforme.

Paso 3

Saltee las verduras (20 g), agregue el rehidratado de la mezcla, 600 g de salsa de tomate y mezclar bien con unos 40 g de aceite vegetal.

Paso 4

Dejar cocer a unos 100 °C durante 15/20 minutos, removiendo ocasionalmente.



MAKYMAT 

PlantMix Burger

Sustituto de carne de alta calidad

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.

¡Agrega los condimentos que tu quieras!

Plant  Based
VEGANO

Aplicaciones:



Hamburguesas



Albóndigas



Pastel de carne



Rellenos



Nuggets



8 kg

300 g



Escanea para ver la preparación.

Paso a Paso

Instrucciones de cocción para hamburguesa: 300 g

Paso 1

Vierta todo el contenido de PlantMix Burger en un recipiente junto con el cilantro y los condimentos.

Paso 2

Mezcle en otro recipiente 615 g de agua fría ($\pm 4^\circ\text{C}$) y 110 g de aceite vegetal.

Paso 3

Agregue la mezcla de aceite con agua al recipiente con PlantMix Burger y mezcle perfectamente.

Paso 4

Deje reposar en el refrigerador durante al menos 30 minutos.

Paso 5

De forma de hamburguesas a la masa del tamaño deseado.

Paso 6

Cocine en sartén previamente aceitado (3 minutos por lado) o en un horno estático durante aproximadamente 15 minutos a 180°C .





SUMMIT | 20
& EXPO | 23

15 AÑOS

MAKYMAT 

**27 Y 28 SEPTIEMBRE
CENTRO CITIBANAMEX
CIUDAD DE MÉXICO**

¡NOS VEMOS PRONTO!

STAND #400

GLOSARIO

A

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 tricarbóxico, 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.

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 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 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.

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.

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 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.

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".

E

Eritritol: Polirol 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 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 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 Chícharo: 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 garrofín, 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, 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 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 monisytogenes*.

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.

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-Dihidroxiopropano, 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 Chícharo: 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.

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 rescaldo 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.



“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:

infoemakymat.com
ventasemakymat.com

San Luis Tlatilco 6-A. Col. San Luis Tlatilco, Naucalpan de Juárez, Edo. de Méx. CP 53580

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