

Ácido Málico



Regulador de acidez



Conservador



Antioxidante



Disolución rápida



¿Qué es?

Ácido natural comúnmente asociado con la manzana, que realza el sabor y la acidez. Aporta un sabor más natural e intensifica el impacto de muchos sabores en alimentos o bebidas, y también mejora el resabio.

Su misión es la de equilibrar la dulzura producida por la añadidura de azúcares.

Es inodoro, presenta un sabor amargo de suavidad notable y persistente, además de exhibir una excelente solubilidad tanto en agua como en alcohol etílico.

Aplicaciones

- Mermeladas
- Bebidas carbonatadas
- Vinos
- Crema de leche
- Postres
- Confitería
- Panificación
- Cosméticos
- Farmacéutica



"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com



Ácido Tartárico



Acidificante



Conservador



Efervescente



Emulsionante



¿Qué es?

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

Contribuye al sabor ácido de algunos alimentos y bebidas, proporcionando una sensación refrescante.

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

Aplicaciones

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



"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com



Ácido Fumárico



Regulador de acidez



Conservador



Saborizante



Agente leudante



¿Qué es?

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

Es obtenido comercialmente por medio de una síntesis química o a través de la fermentación del azúcar con hongos.

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

Aplicaciones

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



"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com

