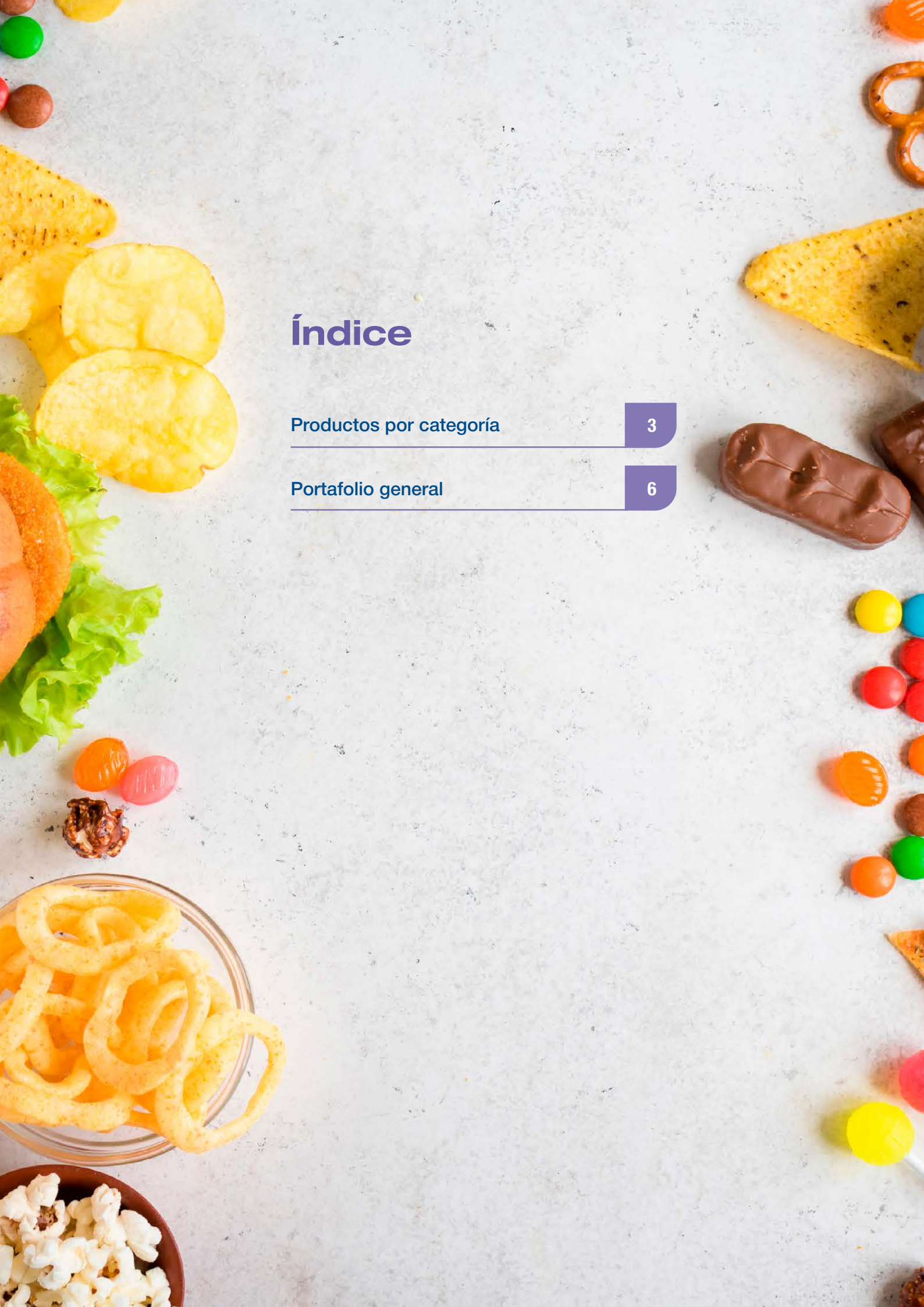


Nutrición Humana y Deportiva

# Soluciones para el mercado alimentario

QUÍMICA Anastacio



# Índice


Productos por categoría 3

Portafolio general 6

# Productos por categoría



## PRODUCTOS POR CATEGORÍA

### Acidulantes y Reguladores de Acidez

- Ácido Cítrico Anhidro
- Ácido DL-Málico
- Ácido Fumárico CWS
- Ácido Fumárico HWS
- Ácido Láctico 60% polvo
- Ácido Láctico 88%
- Citrato de Sodio

### Carbohidratos y Azúcares

- Dextrosa Anhidra
- Dextrosa Monohidratada

### Colorantes y Opacificantes

- Dióxido de Titanio

### Conservadores

- Benzoato de Sodio
- Sorbato de Potasio

### Edulcorantes

- Aspartame
- Ciclamato de Sodio
- Sacarina Sódica
- Sorbitol 70%
- Sucralosa 60
- Acesulfame K

### Emulsionantes y Estabilizantes

- Hexametafosfato de Sodio
- Monoestearato de Glicerilo
- Monoestearato de Sorbitán
- Monooleato de Sorbitán
- Polisorbato 20
- Polisorbato 80
- Tripolifosfato de Sodio

### Hidrocoloides y Texturizantes

- Goma Xantana Malla 80

### Humectantes, Vehículos y Solventes

- Glicerina USP
- Propilenglicol USP

## PRODUCTOS POR CATEGORÍA

### Lípidos y Ácidos Grasos

- Ácido Esteárico
- Ácido Láurico
- Ácido Oleico
- Ácido Palmítico
- Triglicéridos de Cadena Media

### Minerales y Sales Nutricionales

- Lactato de Calcio
- Lactato de Magnesio

### Saborizantes y Potenciadores de Sabor

- Etil Maltol
- Etil Vainillina
- Glutamato Monosódico
- Maltol
- Vainillina

### Vitaminas / Antioxidantes

- Ácido Ascórbico (Vitamina C)



# Portafolio general



| PORTAFOLIO GENERAL | | |
|---|---|---|
| **Producto** | **Descripción/Función** | **Aplicación** |
| **Acesulfame K** | Edulcorante intenso, aproximadamente 200 veces más dulce que la sacarosa y estable al calor. | • Bebidas carbonatadas y no carbonatadas<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Confitería<br>• Edulcorantes de mesa<br>• Gomas de mascar<br>• Lácteos y bebidas lácteas<br>• Panificación<br>• Postres<br>• Helados<br>• Mermeladas y preparados de frutas<br>• Suplementos alimenticios |
| **Ácido Ascórbico (Vitamina C)** | Antioxidante, regulador de acidez y agente de tratamiento de harinas. Contribuye a proteger los alimentos frente a la oxidación, mantener la estabilidad del color y mejorar las propiedades de la masa. Fuente de vitamina C. | • Bebidas y bebidas funcionales<br>• Jugos y néctares<br>• Confitería<br>• Frutas y vegetales procesados<br>• Panificación y harinas<br>• Productos cárnicos y pesqueros<br>• Productos lácteos<br>• Pastas<br>• Suplementos alimenticios<br>• Nutrición deportiva" |
| **Ácido Cítrico Anhidro** | Acidulante y regulador de acidez ampliamente utilizado en alimentos y bebidas. Actúa como secuestrante y contribuye a la estabilidad del color y a la protección frente a la oxidación. | • Bebidas y bebidas funcionales<br>• Jugos y néctares<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Confitería<br>• Helados y postres congelados<br>• Productos lácteos<br>• Mermeladas y preparados de frutas<br>• Panificación y repostería<br>• Salsas y aderezos<br>• Suplementos alimenticios<br>• Suplementos efervescentes |
| **Ácido DL-Malico** | Acidulante y regulador de acidez que aporta un perfil ácido característico y contribuye al control del pH. También puede actuar como secuestrante y potenciador del sabor en diferentes formulaciones alimentarias. | • Bebidas y bebidas saborizadas<br>• Bebidas deportivas y energéticas<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Jugos, néctares y concentrados de frutas<br>• Bebidas de frutas y vegetales<br>• Confitería, caramelos y gomitas<br>• Gomas de mascar<br>• Postres y gelatinas<br>• Mermeladas y preparados de frutas<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Salsas y aderezos<br>• Pastas y fideos<br>• Vegetales fermentados<br>• Suplementos alimenticios |
| **Ácido Esteárico** | Ácido graso saturado (C18:0), utilizado como auxiliar de formulación, lubricante, agente de liberación y emulsionante en aplicaciones alimentarias y de nutrición. | • Confitería<br>• Chocolatería<br>• Panificación<br>• Recubrimientos de tabletas<br>• Tabletas y cápsulas de suplementos<br>• Suplementos nutricionales en polvo<br>• Productos nutricionales comprimidos<br>• Margarinas y productos grasos |

| PORTAFOLIO GENERAL | | |
|---|---|---|
| **Producto** | **Descripción/Función** | **Aplicación** |
| **Ácido Fumárico CWS** | Acidulante y regulador de acidez de alta eficiencia, especialmente adecuado para aplicaciones que requieren rápida dispersión y disolución en agua fría. | • Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Bebidas saborizadas<br>• Preparados para bebidas de frutas<br>• Confitería<br>• Gomas de mascar<br>• Postres en polvo<br>• Preparados de frutas<br>• Panificación y mezclas para panificación |
| **Ácido Fumárico HWS** | Acidulante y regulador de acidez en grado soluble en agua caliente, ideal para aplicaciones que requieren incorporación durante procesos térmicos o reconstitución en caliente. | • Gelatinas<br>• Postres instantáneos<br>• Flanes<br>• Mermeladas y jaleas<br>• Gomitas y caramelos<br>• Panificación y mezclas para panificación<br>• Tortillas y masas<br>• Preparados de frutas<br>• Bebidas y jugos<br>• Salsas y conservas |
| **Ácido Láctico 60% polvo** | Acidulante y regulador de acidez en presentación en polvo. Contribuye al control del pH y al desarrollo del perfil de sabor en diferentes formulaciones alimentarias. Su presentación seca facilita su incorporación en mezclas y productos en polvo. | • Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Bebidas deportivas y nutricionales<br>• Mezclas para bebidas saborizadas<br>• Sopas y productos deshidratados<br>• Sazonadores y mezclas de condimentos<br>• Confitería y caramelos<br>• Postres y mezclas para postres<br>• Panificación y mezclas para panificación<br>• Pastas y fideos<br>• Productos lácteos<br>• Preparados de frutas<br>• Vegetales fermentados y productos acidificados<br>• Suplementos alimenticios en polvo |
| **Ácido Láctico 88%** | Acidulante y regulador de acidez que contribuye al control del pH y al desarrollo del perfil de sabor en diferentes alimentos y bebidas. También puede utilizarse en procesos de acidificación y conservación, dependiendo de la aplicación. | • Bebidas y bebidas saborizadas<br>• Bebidas deportivas y nutricionales<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Yogures y productos fermentados<br>• Quesos y productos de queso<br>• Salsas y aderezos<br>• Conservas y productos acidificados<br>• Vegetales fermentados<br>• Productos cárnicos y marinados<br>• Panificación<br>• Confitería<br>• Pastas y fideos<br>• Preparados de frutas |
| **Ácido Láurico** | Ácido graso saturado de cadena media (C12:0), utilizado como componente de mezclas lipídicas y en diversas aplicaciones alimentarias. Puede actuar como agente saborizante, potenciador de sabor y agente de superficie. | • Grasas y mezclas lipídicas<br>• Panificación y repostería<br>• Confitería<br>• Chocolatería<br>• Productos lácteos y análogos<br>• Helados y postres congelados<br>• Salsas y emulsiones<br>• Suplementos alimenticios<br>• Nutrición especializada<br>• Alimentos funcionales |

| PORTAFOLIO GENERAL | | |
|---|---|---|
| **Producto** | **Descripción/Función** | **Aplicación** |
| **Ácido Oleico** | Ácido graso monoinsaturado (C18:1), utilizado como auxiliar de formulación, lubricante y agente de liberación en aplicaciones alimentarias y nutricionales. | • Aceites y grasas comestibles<br>• Margarinas y productos untables<br>• Emulsiones alimentarias<br>• Salsas y aderezos<br>• Panificación<br>• Confitería<br>• Suplementos nutricionales<br>• Nutrición deportiva |
| **Ácido Palmítico** | Ácido graso saturado (C16:0), componente natural de grasas y aceites. Utilizado como componente lipídico y materia prima para la elaboración de triglicéridos estructurados y formulaciones nutricionales. | • Confitería<br>• Chocolatería<br>• Panificación y repostería<br>• Productos lácteos<br>• Fórmulas infantiles<br>• Suplementos nutricionales<br>• Nutrición deportiva<br>• Triglicéridos estructurados<br>• Grasas y mezclas lipídicas |
| **Aspartame** | Edulcorante de alta intensidad, aproximadamente 200 veces más dulce que la sacarosa. Aporta un perfil de dulzor limpio y presenta sinergia con otros edulcorantes, como acesulfame-K. | • Bebidas carbonatadas y no carbonatadas<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Bebidas deportivas y energéticas<br>• Edulcorantes de mesa<br>• Gomas de mascar<br>• Confitería<br>• Postres y gelatinas<br>• Productos lácteos y yogures<br>• Cereales para desayuno<br>• Preparados de frutas<br>• Suplementos alimenticios |
| **Benzoato de Sodio** | Conservador antimicrobiano que inhibe el crecimiento de mohos, levaduras y ciertos microorganismos, especialmente eficaz en alimentos y bebidas de carácter ácido. | • Bebidas carbonatadas y no carbonatadas<br>• Jugos y néctares<br>• Bebidas deportivas, energéticas y electrolíticas<br>• Mermeladas, jaleas y conservas de frutas<br>• Preparados y pulpas de frutas<br>• Salsas y aderezos<br>• Condimentos y encurtidos<br>• Jarabes<br>• Suplementos alimenticios líquidos |
| **Ciclamato de Sodio** | Edulcorante no nutritivo de alta intensidad, estable al calor y adecuado para formulaciones de amplio rango de pH. Puede combinarse con otros edulcorantes para mejorar el perfil de dulzor y obtener un efecto sinérgico. | • Bebidas carbonatadas y no carbonatadas<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Concentrados para bebidas<br>• Néctares y bebidas de frutas<br>• Edulcorantes de mesa<br>• Confitería y caramelos<br>• Gomas de mascar<br>• Mermeladas y preparados de frutas<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Postres y gelatinas<br>• Helados<br>• Suplementos alimenticios |

| PORTAFOLIO GENERAL | | |
|---|---|---|
| **Producto** | **Descripción/Función** | **Aplicación** |
| **Citrato de Sodio** | Sal sódica del ácido cítrico, utilizada como regulador de acidez, secuestrante, estabilizante y sal emulsificante. Contribuye al control del pH y a la estabilidad de diferentes sistemas alimentarios. | • Bebidas carbonatadas y no carbonatadas<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Bebidas deportivas y electrolíticas<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Quesos procesados<br>• Helados y postres congelados<br>• Embutidos y productos cárnicos procesados<br>• Salsas y aderezos<br>• Suplementos alimenticios<br>• Suplementos efervescentes<br>• Productos de panificación<br>• Vinos y bebidas fermentadas |
| **Dextrosa Anhidra** | D-Glucosa anhidra de alta pureza. Edulcorante nutritivo y agente de carga que aporta sólidos y energía. Participa en procesos de fermentación y en reacciones de Maillard, contribuyendo al desarrollo de color y sabor en determinados alimentos. | • Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Bebidas deportivas y energéticas<br>• Suplementos nutricionales<br>• Nutrición deportiva<br>• Confitería<br>• Galletas y panificación<br>• Repostería y mezclas para postres<br>• Helados y postres congelados<br>• Productos lácteos<br>• Productos cárnicos y embutidos<br>• Productos fermentados |
| **Dextrosa Monohidratada** | D-Glucosa cristalizada con una molécula de agua de cristalización. Edulcorante nutritivo y agente de carga que aporta sólidos y energía. Contribuye al perfil de sabor y puede participar en procesos de fermentación. | • Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Bebidas deportivas y energéticas<br>• Suplementos nutricionales<br>• Nutrición deportiva<br>• Confitería y caramelos<br>• Galletas y panificación<br>• Repostería y mezclas para postres<br>• Helados y postres congelados<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Productos fermentados<br>• Preparados para bebidas |
| **Dióxido de Titanio** | Pigmento blanco utilizado como colorante y agente opacificante. Aporta blancura, opacidad y uniformidad visual a diferentes formulaciones alimentarias y nutricionales. | • Confitería y caramelos<br>• Chocolatería y coberturas<br>• Galletas y productos de panificación<br>• Pastelería y decoraciones<br>• Helados y postres congelados<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Salsas y aderezos<br>• Recubrimientos de tabletas<br>• Cápsulas y suplementos alimenticios<br>• Polvos y mezclas nutricionales |
| **Etil Maltol** | Potenciador de sabor y agente saborizante con notas dulces y frutales que intensifica el perfil aromático y contribuye a realzar la percepción de dulzor. | • Confitería, caramelos y gomitas<br>• Gomas de mascar<br>• Productos de cacao y chocolate<br>• Galletas y productos de panificación<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Helados y postres congelados<br>• Postres<br>• Bebidas saborizadas<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Suplementos alimenticios y nutricionales saborizados |

| PORTAFOLIO GENERAL | | |
|---|---|---|
| **Producto** | **Descripción/Función** | **Aplicación** |
| **Etil Vainillina** | Potenciador de sabor y agente saborizante con notas dulces y frutales que intensifica el perfil aromático y contribuye a realzar la percepción de dulzor. | • Confitería, caramelos y gomitas<br>• Gomas de mascar<br>• Bebidas saborizadas<br>• Bebidas deportivas y energéticas<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Helados y postres congelados<br>• Postres<br>• Galletas y productos de panificación<br>• Productos de cacao y chocolate<br>• Edulcorantes de mesa<br>• Café, té y bebidas instantáneas |
| **Glicerina USP** | Humectante y vehículo utilizado para mantener la humedad y mejorar la textura de diferentes alimentos y formulaciones nutricionales. También puede actuar como edulcorante nutritivo y contribuir a la estabilidad de las formulaciones. | • Bebidas y bebidas saborizadas<br>• Bebidas deportivas y nutricionales<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Suplementos alimenticios y nutricionales<br>• Barras nutricionales y energéticas<br>• Confitería y caramelos<br>• Gomas de mascar<br>• Panificación y repostería<br>• Helados y postres congelados<br>• Productos lácteos<br>• Productos y preparados de frutas<br>• Frutas deshidratadas<br>• Salsas y aderezos<br>• Productos cárnicos y pesqueros |
| **Glutamato Monosódico** | Potenciador de sabor umami que intensifica y realza los sabores presentes en los alimentos. Puede contribuir a optimizar el perfil de sabor en formulaciones reducidas en sodio. | • Sopas, caldos y consomés<br>• Salsas y aderezos<br>• Condimentos y sazonadores<br>• Marinados<br>• Carnes y productos cárnicos procesados<br>• Pescados y productos pesqueros<br>• Botanas y snacks salados<br>• Fideos y pastas instantáneas<br>• Verduras procesadas y enlatadas<br>• Productos congelados<br>• Alimentos preparados y comidas listas para consumir<br>• Sustitutos de sal |
| **Goma Xantana Malla 80** | Polisacárido utilizado como espesante, estabilizante y agente de suspensión. Aporta viscosidad, mejora la estabilidad de las emulsiones y ayuda a mantener una dispersión uniforme en diferentes sistemas alimentarios. | • Bebidas y bebidas saborizadas<br>• Jugos y néctares<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Bebidas deportivas y suplementos líquidos<br>• Aderezos y vinagretas<br>• Salsas y condimentos<br>• Mayonesas y emulsiones<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Helados y postres congelados<br>• Panificación y panificación sin gluten<br>• Postres y gelatinas<br>• Suplementos alimenticios en polvo y líquidos<br>• Productos cárnicos y preparados<br>• Productos de frutas |

| PORTAFOLIO GENERAL | | |
|---|---|---|
| **Producto** | **Descripción/Función** | **Aplicación** |
| **Hexametafosfato de Sodio** | Secuestrante de iones como $Ca^{2}$ y $Mg^{2}$, con funciones estabilizantes, texturizantes y emulsificantes. Contribuye al control de la textura, estabilidad y retención de humedad en diferentes sistemas alimentarios. | • Productos cárnicos y embutidos<br>• Pescados y mariscos procesados<br>• Quesos y quesos procesados<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Bebidas y bebidas instantáneas<br>• Sopas y productos deshidratados<br>• Salsas y aderezos<br>• Alimentos enlatados<br>• Productos de panificación<br>• Postres<br>• Alimentos para mascotas |
| **Lactato de Calcio** | Sal de calcio del ácido láctico utilizada como fuente de calcio, regulador de acidez y agente de firmeza. Contribuye a la estabilidad y textura de diferentes formulaciones alimentarias. | • Suplementos de calcio<br>• Suplementos alimenticios<br>• Bebidas fortificadas con calcio<br>• Bebidas deportivas y nutricionales<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Yogures y productos fermentados<br>• Quesos y productos de queso<br>• Confitería<br>• Panificación<br>• Frutas y vegetales procesados<br>• Productos cárnicos y pesqueros |
| **Lactato de Magnesio** | Sal de magnesio del ácido láctico utilizada como fuente de magnesio y regulador de acidez. También puede emplearse como agente de tratamiento de harinas en determinadas aplicaciones alimentarias. | • Suplementos de magnesio<br>• Suplementos alimenticios<br>• Bebidas fortificadas con magnesio<br>• Bebidas deportivas y nutricionales<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Productos fermentados<br>• Panificación<br>• Harinas y mezclas para panificación<br>• Alimentos y bebidas funcionales<br>• Productos nutricionales en polvo |
| **Maltol** | Potenciador de sabor y agente saborizante con notas características dulces y caramelizadas. Contribuye a intensificar y redondear el perfil de sabor de diferentes alimentos. | • Confitería y caramelos<br>• Gomas de mascar<br>• Helados y postres congelados<br>• Postres lácteos<br>• Yogures y productos lácteos saborizados<br>• Bebidas lácteas saborizadas<br>• Galletas y productos de panificación<br>• Productos de cacao y chocolate<br>• Bebidas saborizadas<br>• Preparados para postres |

| PORTAFOLIO GENERAL | | |
|---|---|---|
| **Producto** | **Descripción/Función** | **Aplicación** |
| **Monoestearato de Glicerilo** | Emulsionante y estabilizante que facilita la incorporación y distribución uniforme de grasas en diferentes formulaciones. Contribuye a mejorar la textura, estructura y estabilidad de productos alimentarios. | • Panificación y repostería<br>• Pasteles y mezclas para pastel<br>• Galletas<br>• Margarinas y grasas vegetales<br>• Productos lácteos<br>• Crema y crema batida<br>• Helados y postres congelados<br>• Chocolate y productos de cacao<br>• Confitería<br>• Bebidas y preparados en polvo<br>• Salsas y emulsiones<br>• Pastas y fideos<br>• Productos cárnicos y pesqueros |
| **Monoestearato de Sorbitán** | Emulsionante y estabilizante que facilita la incorporación y distribución uniforme de grasas y componentes lipídicos en diferentes formulaciones alimentarias. Contribuye a mantener la estabilidad, textura y uniformidad del producto. | • Helados y postres congelados<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Crema y sustitutos de crema<br>• Margarinas y emulsiones de grasas<br>• Chocolate y productos de cacao<br>• Confitería<br>• Panificación y mezclas para panificación<br>• Bebidas saborizadas<br>• Bebidas deportivas y electrolíticas<br>• Salsas y aderezos<br>• Sopas y mezclas para caldos<br>• Productos de frutas procesadas |
| **Monooleato de Sorbitán** | Emulsionante y estabilizante que facilita la incorporación y dispersión de componentes lipídicos en diferentes formulaciones alimentarias. Contribuye a mantener la uniformidad y estabilidad de emulsiones y productos con alto contenido de grasa. | • Aceites y grasas vegetales<br>• Margarinas y emulsiones de grasas<br>• Chocolate y productos de cacao<br>• Confitería<br>• Panificación y mezclas para panificación<br>• Helados y postres congelados<br>• Bebidas saborizadas y concentrados<br>• Bebidas en polvo<br>• Salsas y aderezos<br>• Productos lácteos y sustitutos de crema<br>• Bebidas vegetales y productos de soya<br>• Snacks y productos de cereales |
| **Polisorbato 20** | Emulsionante y estabilizante que facilita la dispersión de componentes liposolubles en sistemas acuosos. Contribuye a mantener la uniformidad y estabilidad de diferentes formulaciones alimentarias. | • Bebidas y bebidas saborizadas<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Bebidas deportivas y nutricionales<br>• Emulsiones de aceites y sabores<br>• Salsas y aderezos<br>• Confitería y caramelos<br>• Gomas de mascar<br>• Helados y postres congelados<br>• Productos lácteos y análogos lácteos<br>• Panificación y repostería<br>• Suplementos alimenticios |

| PORTAFOLIO GENERAL | | |
|---|---|---|
| **Producto** | **Descripción/Función** | **Aplicación** |
| **Polisorbato 80** | Emulsionante y estabilizante que facilita la incorporación y dispersión de componentes lipídicos en sistemas acuosos. Contribuye a mantener la estabilidad y uniformidad de diferentes formulaciones alimentarias. | • Bebidas y bebidas saborizadas<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Bebidas deportivas y nutricionales<br>• Helados y postres congelados<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Confitería y caramelos<br>• Chocolatería<br>• Panificación y repostería<br>• Salsas y aderezos<br>• Emulsiones alimentarias<br>• Suplementos alimenticios |
| **Propilenglicol USP** | Solvente, vehículo y humectante utilizado en alimentos y bebidas. Facilita la incorporación y dispersión de saborizantes y otros componentes en diferentes formulaciones. | • Bebidas y bebidas saborizadas<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Bebidas deportivas y nutricionales<br>• Concentrados y preparados para bebidas<br>• Confitería y caramelos<br>• Gomas de mascar<br>• Productos de cacao y chocolate<br>• Panificación y repostería<br>• Helados y postres congelados<br>• Salsas, aderezos y condimentos<br>• Preparados y productos de frutas<br>• Suplementos alimenticios<br>• Aromatizantes y saborizantes alimentarios |
| **Sacarina Sódica** | Edulcorante no nutritivo de alta intensidad, aproximadamente 200–700 veces más dulce que la sacarosa. Aporta dulzor intenso sin calorías y es estable en diferentes condiciones de procesamiento. | • Bebidas carbonatadas y no carbonatadas<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Bebidas deportivas y de bajo contenido calórico<br>• Edulcorantes de mesa<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Yogures y postres lácteos<br>• Helados y sorbetes<br>• Mermeladas y preparados de frutas<br>• Confitería y caramelos<br>• Gomas de mascar<br>• Postres y productos dietéticos<br>• Suplementos alimenticios |
| **Sorbato de Potasio** | Conservador antimicrobiano eficaz contra mohos y levaduras. Ayuda a mantener la estabilidad microbiológica y prolongar la vida útil de diferentes alimentos y bebidas. | • Bebidas carbonatadas y no carbonatadas<br>• Jugos y néctares<br>• Bebidas deportivas y nutricionales<br>• Mermeladas, jaleas y preparados de frutas<br>• Frutas deshidratadas y conservas<br>• Productos de panificación y repostería<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Salsas y aderezos<br>• Condimentos y preparados<br>• Confitería<br>• Helados y postres<br>• Suplementos alimenticios líquidos |

| PORTAFOLIO GENERAL | | |
|---|---|---|
| **Producto** | **Descripción/Función** | **Aplicación** |
| **Sorbitol 70%** | Poliol y edulcorante de volumen con capacidad humectante. Aporta dulzor y cuerpo, ayuda a mantener la humedad y contribuye a mejorar la textura y estabilidad de diferentes formulaciones alimentarias. | • Confitería sin azúcar<br>• Caramelos y gomitas<br>• Gomas de mascar<br>• Galletas y panificación<br>• Repostería<br>• Chocolate y productos de cacao<br>• Helados y postres congelados<br>• Productos lácteos y postres lácteos<br>• Mermeladas y preparados de frutas<br>• Bebidas y bebidas saborizadas<br>• Jarabes y concentrados<br>• Suplementos alimenticios<br>• Productos reducidos en azúcar y sin azúcar |
| **Sucralosa 60** | Edulcorante de alta intensidad, aproximadamente 600 veces más dulce que la sacarosa. Presenta buena estabilidad térmica y puede utilizarse para sustituir parcial o totalmente el azúcar en diversas formulaciones alimentarias. | • Bebidas carbonatadas y no carbonatadas<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Bebidas deportivas, energéticas y electrolíticas<br>• Edulcorantes de mesa<br>• Confitería y caramelos<br>• Gomas de mascar<br>• Productos lácteos y bebidas lácteas<br>• Helados y postres congelados<br>• Postres y gelatinas<br>• Panificación y repostería<br>• Mermeladas y preparados de frutas<br>• Suplementos alimenticios |
| **Triglicéridos de Cadena Media** | Fuente de lípidos de cadena media, principalmente triglicéridos de ácidos caprílico (C8) y cáprico (C10). Se utiliza como fuente de grasa de rápida disponibilidad en formulaciones de nutrición deportiva, alimentos funcionales y nutrición especializada. | • Nutrición deportiva<br>• Suplementos alimenticios<br>• Bebidas deportivas y nutricionales<br>• Bebidas en polvo<br>• Batidos y preparados nutricionales<br>• Barras nutricionales y energéticas<br>• Alimentos funcionales<br>• Nutrición especializada<br>• Nutrición clínica<br>• Productos para dietas cetogénicas<br>• Confitería y panificación<br>• Helados y postres<br>• Productos lácteos y análogos |
| **Tripolifosfato de Sodio** | Sal sódica del ácido trifosfórico utilizada como secuestrante, estabilizante y texturizante. Contribuye a controlar la humedad, mejorar la textura y mantener la estabilidad de diferentes sistemas alimentarios. | • Carnes y productos cárnicos procesados<br>• Embutidos<br>• Pescados y mariscos procesados<br>• Productos congelados<br>• Quesos y quesos procesados<br>• Productos lácteos<br>• Sopas y caldos instantáneos<br>• Salsas y aderezos<br>• Productos deshidratados<br>• Alimentos preparados<br>• Panificación<br>• Marinados |

| PORTAFOLIO GENERAL | | |
|---|---|---|
| **Producto** | **Descripción/Función** | **Aplicación** |
| **Vainillina** | Agente saborizante con característico perfil de vainilla, utilizado para aportar, reforzar y redondear el aroma y sabor en diferentes formulaciones alimentarias. | • Bebidas y bebidas saborizadas<br>• Bebidas en polvo e instantáneas<br>• Bebidas lácteas<br>• Productos lácteos y yogures<br>• Confitería, caramelos y gomitas<br>• Chocolatería y productos de cacao<br>• Helados y postres congelados<br>• Postres, gelatinas y pudines<br>• Panificación y repostería<br>• Galletas<br>• Cereales para desayuno<br>• Salsas dulces, toppings y jarabes<br>• Suplementos alimenticios y nutricionales saborizados |



QUÍMICA
Anastacio

**Tenemos la solución ideal.**
**Tu próxima innovación comienza aquí.**

www.anastacio.com | +52 55 3660 4974

Canal exclusivo para citas: +52 55 3660 4974