

# Soluciones para el mercado alimenticio

---



  
QUÍMICA  
**Anastacio**



Nutrición Humana  
& Deportiva



## PRODUCTOS

Producto	Descripción / Función	Aplicación
<b>Acesulfame</b>	Edulcorante intenso no calórico (~200× sacarosa), estable al calor y pH.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas carbonatadas,</li> <li>• Bebidas sin alcohol</li> <li>• Confitería</li> <li>• Exipientes en productos farmacéuticos</li> <li>• Helados</li> <li>• Mermeladas</li> <li>• Panificación</li> <li>• Postres</li> <li>• Repostería</li> </ul>
<b>Acesulfame-K</b>	Edulcorante intenso no calórico (~200× sacarosa), estable al calor y en amplio rango de pH; sin aporte calórico y sin cariogenicidad; efecto sinérgico con aspartame y sucralosa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas carbonatadas y no carbonatadas</li> <li>• Confitería</li> <li>• Edulcorante de mesa</li> <li>• Gomas de mascar</li> <li>• Lácteos fermentados</li> <li>• Panificación</li> <li>• Postres</li> <li>• Suplementos</li> </ul>
<b>Ácido Ascórbico (Vitamina C)</b>	Potente antioxidante, estabilizador y nutriente esencial. Refuerza la estabilidad de color y previene oxidación en alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas</li> <li>• Confitería</li> <li>• Fórmulas infantiles</li> <li>• Panificación</li> <li>• Productos cárnicos</li> <li>• Suplementos nutricionales</li> </ul>
<b>Ácido Cítrico Anhidro</b>	Acidulante y regulador de pH ampliamente utilizado en alimentos y bebidas; antioxidante y agente quelante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas</li> <li>• Bebidas carbonatadas</li> <li>• Confitería</li> <li>• Helados</li> <li>• Lácteos</li> <li>• Panificación</li> <li>• Postres</li> <li>• Preparados de frutas</li> <li>• Suplementos efervescentes</li> </ul>
<b>Ácido Esteárico</b>	Ácido graso saturado (C18:0), utilizado como lubricante, emulsionante y agente de consistencia en alimentos y nutracéuticos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confitería</li> <li>• Chocolatería</li> <li>• Margarinas</li> <li>• Recubrimientos de tabletas y suplementos</li> </ul>
<b>Ácido Fumárico CWS</b>	Acidulante y potenciador de sabor, con alta solubilidad en agua fría.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas instantáneas</li> <li>• Panificación</li> <li>• Postres</li> <li>• Preparados de frutas</li> <li>• Suplementos</li> </ul>

## PRODUCTOS

Producto	Descripción / Función	Aplicación
<b>Ácido Fumárico HWS</b>	Versión de ácido fumárico con mejor disolución en agua caliente; acidulante, potenciador de sabor y conservador natural.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas</li> <li>• Panificación</li> <li>• Postres</li> <li>• Preparados de frutas</li> <li>• Sopas instantáneas</li> <li>• Suplementos nutricionales</li> </ul>
<b>Ácido Oléico</b>	Ácido graso monoinsaturado (C18:1), empleado como emulsionante, vehículo y agente texturizante. También se usa en suplementos nutricionales por sus beneficios cardiovasculares.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceites comestibles</li> <li>• Emulsiones farmacéuticas</li> <li>• Fórmulas infantiles</li> <li>• Margarinas</li> <li>• Suplementos nutricionales</li> </ul>
<b>Ácido Palmítico</b>	Ácido graso saturado (C16:0), estabilizante y fuente energética en alimentos y fórmulas infantiles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confitería</li> <li>• Fórmulas lácteas</li> <li>• Repostería</li> <li>• Suplementos nutricionales (triglicéridos estructurados)</li> </ul>
<b>Aspartame</b>	Edulcorante intenso de bajo/0 kcal (~200× sacarosa). Perfil de dulzor limpio; buena sinergia con acesulfame-K	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas en polvo</li> <li>• Chicles sin azúcar</li> <li>• Edulcorante de mesa</li> <li>• Postres instantáneos</li> <li>• Refrescos de cola (post-jarabe)</li> <li>• Yogurts pasteurizados</li> </ul>
<b>Benzoato de Sodio</b>	Conservador antimicrobiano eficaz contra hongos y levaduras; usado como inhibidor de deterioro en alimentos y bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas carbonatadas</li> <li>• Jugos</li> <li>• Mermeladas</li> <li>• Productos de frutas</li> <li>• Salsas</li> <li>• Suplementos líquidos</li> </ul>
<b>Ciclamato de Sodio</b>	Edulcorante intenso; calorías ~0; estable al calor y amplio pH. Frecuente en mezclas con sacarina por sinergia y perfil de dulzor mejorado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas</li> <li>• Bebidas carbonatadas</li> <li>• Concentrados</li> <li>• Confitería</li> <li>• Conservas</li> <li>• Lácteos fermentados</li> <li>• Mermeladas</li> <li>• Néctares</li> <li>• Panificación</li> <li>• Postres</li> <li>• Suplementos alimenticios</li> </ul>

## PRODUCTOS

Producto	Descripción / Función	Aplicación
<b>Citrato de Sodio</b>	Sal sódica del ácido cítrico, empleada como regulador de acidez, emulsionante y agente quelante.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bebidas carbonatadas</li><li>• Embutidos</li><li>• Helados</li><li>• Productos lácteos</li><li>• Suplementos efervescentes</li><li>• Vinos</li></ul>
<b>Dextrosa Anhidra</b>	D-Glucosa anhidra. Edulcorante, agente de carga y sustrato fermentable; contribuye a coloración por reacción de Maillard; aporta energía rápida; controla actividad de agua.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bebidas en polvo</li><li>• Confitería</li><li>• Galletas</li><li>• Helados</li><li>• Nutrición clínica y deportiva</li><li>• Panificación</li><li>• Productos cárnicos (curado)</li></ul>
<b>Dextrosa Monohidrato</b>	Monosacárido (glucosa); endulzante, fuente de energía rápida, agente de carga y corrector de sabor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bebidas</li><li>• Confitería</li><li>• Helados</li><li>• Panificación</li><li>• Productos lácteos</li><li>• Suplementos deportivos y nutricionales</li></ul>
<b>Dióxido de Titanio</b>	Agente colorante y opacificante, usado para dar blancura y uniformidad a alimentos y suplementos.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cápsulas y recubrimientos de suplementos</li><li>• Confitería</li><li>• Galletas</li><li>• Lácteos</li><li>• Pastelería</li><li>• Salsas y aderezos</li></ul>
<b>Etil Maltol</b>	Potenciador de sabor con notas caramelizadas y de fruta; mejora percepción de dulzor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Galletas</li><li>• Lácteos</li><li>• Productos de cacao</li></ul>
<b>Etil Vainillina</b>	Compuesto aromático (éster) usado como sabor con nota de vainilla intensa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bebidas</li><li>• Bebidas alcohólicas</li><li>• Confitería</li><li>• Chocolates</li><li>• Helados</li><li>• Panificación</li><li>• Sopas</li></ul>

## PRODUCTOS

Producto	Descripción / Función	Aplicación
<b>Glutamato monosodico</b>	Realizador de sabor umami (MSG). Mejora percepción gustativa y reduce necesidad de sal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnes y pescados procesados</li> <li>• Consomes</li> <li>• Marinados</li> <li>• Salsas</li> <li>• Sopas</li> <li>• Verduras enlatadas</li> </ul>
<b>Goma Xantana Malla 80</b>	Polisacárido natural usado como espesante, estabilizante y agente de suspensión. Alta estabilidad a variaciones de pH y temperatura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aderezos</li> <li>• Bebidas</li> <li>• Helados</li> <li>• Lácteos</li> <li>• Panificación sin gluten</li> <li>• Salsas</li> <li>• Suplementos en polvo y jarabes</li> </ul>
<b>Hexametáfosfato de Sodio</b>	Secuestrante/quelante de iones (Ca <sup>2+</sup> , Mg <sup>2+</sup> ), estabilizante y dispersante. Reduce la dureza del agua, mejora la retención de humedad, la textura y el rendimiento en cárnicos y mariscos; inhibe pardeamiento y oscurecimiento en vegetales; ayuda a la estabilidad en bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aderezos</li> <li>• Alimentos para mascotas</li> <li>• Alimentos procesados</li> <li>• Bebidas</li> <li>• Bebidas instantáneas</li> <li>• Bebidas lácteas</li> <li>• Carnes procesadas y embutidos</li> <li>• Jarabes</li> <li>• Lácteos</li> <li>• Postres</li> <li>• Productos cárnicos,</li> <li>• Productos enlatados</li> <li>• Quesos</li> </ul>
<b>Maltol</b>	Potenciador de sabor con notas dulces y caramelizadas; mejora estabilidad aromática.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Galletas</li> <li>• Lácteos</li> <li>• Productos de cacao</li> </ul>
<b>Polisorbato 80</b>	Emulsionante y solubilizante (Tween 80). Facilita incorporación de lípidos en sistemas acuosos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas</li> <li>• Confitería</li> <li>• Farmacia y perfumería</li> <li>• Helados</li> <li>• Panificación</li> <li>• Salsas y aderezos</li> </ul>
<b>Propilenglicol USP</b>	Solvente y humectante alimentario; portador de sabores y humectante en productos farmacéuticos y alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas</li> <li>• Condimentos y salsas</li> <li>• Confitería</li> <li>• Helados</li> <li>• Panificación</li> </ul>

## PRODUCTOS

Producto	Descripción / Función	Aplicación
<b>Sacarina Sódica</b>	Edulcorante intenso no calórico (~300–500× sacarosa).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bebidas</li><li>• Lácteos y productos dietéticos</li></ul>
<b>Sorbato de Potasio</b>	Conservador antimicrobiano eficaz contra mohos y levaduras, alarga la vida útil de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bebidas</li><li>• Lácteos</li><li>• Mermeladas</li><li>• Productos de panificación</li><li>• Salsas</li><li>• Suplementos líquidos</li></ul>
<b>Sucralosa 60</b>	Edulcorante artificial de alta intensidad, estable al calor y ampliamente usado en alimentos y bebidas light.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bebidas carbonatadas</li><li>• Confitería</li><li>• Lácteos</li><li>• Panificación</li><li>• Postres</li><li>• Suplementos bajos en calorías</li></ul>
<b>Vainillina</b>	Principal compuesto responsable del aroma a vainilla; usado como sabor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bebidas</li><li>• Bebidas alcoholicas</li><li>• Confiteria</li><li>• Chocolates</li><li>• Helados</li><li>• Panificación</li><li>• Sopas</li></ul>



**Descubre más en:**  
anastacio.com | +55 11 2133 6600

Solicitar una  
cotización

