

Las bebidas de avanzada comienzan con

Emulsionante Q-NATURALE™



Ingredion.

Transforma las capacidades de emulsificación y eficiencias de tu bebida, **naturalmente**

La revolución de las bebidas está ocurriendo a nuestro alrededor, con consumidores demandando más de sus bebidas favoritas, incluyendo **refrescamiento divertido, sabores exóticos, nutrición agregada, un aumento de la energía y, cada vez más, etiquetas limpias y completamente naturales.**

El emulsionante de alta eficiencia Q-NATURALE™ lo ayuda a alcanzar todas estas tendencias. Hemos perfeccionado este ingrediente revolucionario para darle soluciones únicas y renovadas para bebidas pesadas y no-pesadas –incluso bebidas alcohólicas, claras y fortificadas.

- Emulsiona bebidas con o sin gas con sabores activos e intensos y colores vibrantes
- Permite una alta carga de aceite con claridad brillante, incluso en bebidas alcohólicas
- Lo ayuda a alcanzar eficiencias de manufactura y reserva que le ahorran dinero
- Ofrece beneficios sustentables y del medioambiente a lo largo de la cadena de reserva
- Estabiliza emulsiones y bebidas por hasta un año



AMPLIO RANGO DE NIVELES DE USO

EMULSIONANTE	Q-NATURALE™	GOMA ARÁBICA	ALMIDÓN OSA
PROPORCIÓN ACEITE-EMULSIONANTE	4:1	1:1.5	1:1
NIVEL DE ACEITE	8–50%	8–12%	8–12%
TIEMPO DE DISOLUCIÓN O DESHIDRATACIÓN,	ninguno	1 día	1 día
TAMAÑO DE LA PARTÍCULA SENCILLA (MICRON)	0.25	0.35	0.28

El emulsionante Q-NATURALE™ ofrece la misma estabilidad que los emulsionantes tradicionales en un amplio espectro de niveles de uso con menor tiempo de hidratación

CARGA DE ACEITE ALTA SIN PARALELO

	12% ACEITE	30% ACEITE	40% ACEITE	50% ACEITE
Conservantes	1.5	1.5	1.5	1.5
Q-NATURALE™ emulsificante	30.0	75.0	100.0	125.0
Agua	849.0	639.0	519.0	398.5
Fase oleosa	120.0	300.0	400.0	500.0
Total	1000.0	1000.0	1000.0	1000.0
Promedio PS	0.25	0.32	0.35	0.35
Estabilidad de la emulsión (más de 1 año)	Estable	Estable	Estable	Estable
Estabilidad de la bebida	No ringing	No ringing	No ringing	No ringing
Turbiedad de la bebida fresca (NTU).	250.0	276.0	308.0	318.0

Ningún otro emulsionante puede entregarle hasta un 50% de carga de aceite para eficiencias de proceso y de manufactura –y exactamente la transparencia u opacidad de bebida que usted quiere

El emulsionante Q-NATURALE™ carga de tres a cuatro veces la cantidad de aceite de los sistemas tradicionales, tales como la goma arábica, permitiéndole alcanzar eficiencias significativas en producción, almacenamiento y envío. Incluso viene en un líquido de solución lista, dejándolo capturar ahorros al eliminar la hidratación consumidora de tiempo.

Con su habilidad para crear una emulsión fina del tamaño de una partícula, el emulsionante Q-NATURALE™ ofrece estabilidad a lo largo del amplio espectro de niveles y temperaturas de pH. Hasta puede eliminar agentes pesados en muchas aplicaciones, ahorrándole dinero.

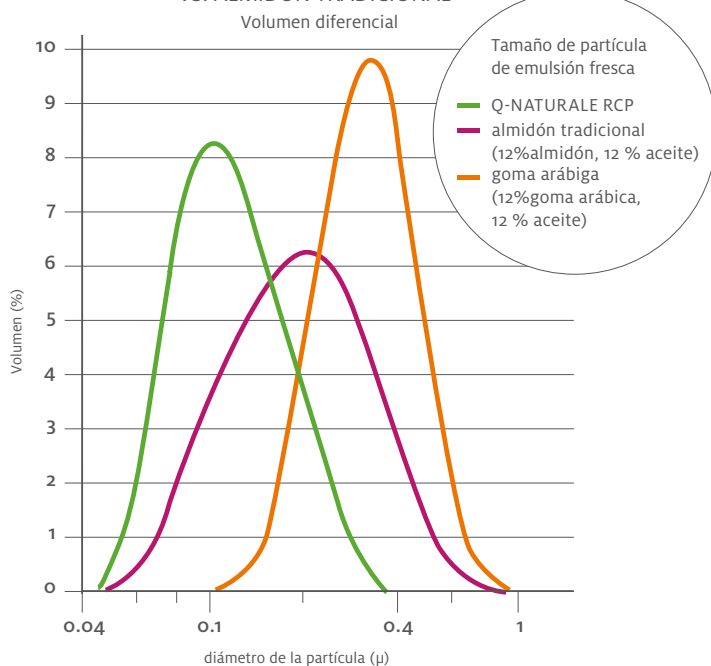
Obtenga resultados **extraordinarios** con el emulsionante Q-NATURALE™

Prepare sorprendentes bebidas que nunca pensó posibles. Incluso usando colores basados en aceites y sabores. Haga lo inesperado al brindar un color diferente (como un caroteno-beta) a un carbonato de citrus –o fortificando agua o jugo de frutas saludable con omega-3.

El emulsionante Q-NATURALE™ puede habilitar emulsiones Random Close Pack (RCP). Nuestra tecnología de emulsificación pendiente de patente Q-NATURALE™ RCP describe hacer emulsiones a cerca de un 64% de fracción de volumen de una fase discreta (aceite más surfactante). El método toma ventaja de un sistema de empaquetado cerrado para una atomización eficiente y viscosidad para producir emulsiones saborizadas estables y no-pesadas con un tamaño de partículas de 0.08µ a 0.15µ. El tamaño de la partícula y la estabilidad de la emulsión no son de otra manera alcanzables en emulsiones disueltas o no empaquetadas.

El emulsionante Q-NATURALE™ le permite resolver sus desafíos de formulación más abrumadores. Alcance los atributos de rendimiento que usted y sus consumidores buscan en la experiencia de la bebida. Hágalo todo más fácilmente de lo que alguna vez pensó, con el emulsionante Q-NATURALE™.

EMULSIONANTE Q-NATURALE™ VS. GOMA ARÁBIGA VS. ALMIDÓN TRADICIONAL



El tamaño de partícula más pequeña del emulsificante Q-NATURALE conduce a una mejor estabilidad de la emulsión

*Rintoul, J. Chem. Phys. 105 (20), 1996.

EL PODER DE LAS EMULSIONES Q-NATURALE RCP



La quillaja se cultiva de forma sostenible, creando una oferta abundante.

Una cadena de suministro confiable y sustentable

Libre de las presiones de precio y cadena de suministro actualmente asociadas a la goma arábica, el emulsionante Q-NATURALE™ se deriva del árbol quillaja y crece en Chile usando prácticas de agricultura sustentables certificadas por el Forest Stewardship Council (consejo de administración de bosques). Las plantaciones de quillaja pueden proveer suficiente producto para reemplazar el suministro mundial de goma arábica usada en las bebidas. Nuestra exclusiva asociación con productores chilenos de quillaja significa que los formuladores pueden tener acceso a una alternativa segura y efectiva de costo a la goma arábica.

El emulsionante **altamente eficiente** Q-NATURALE™ le da lo que necesita

El emulsionante natural y sustentable Q-NATURALE™ lo ayuda a producir bebidas de etiqueta limpia y en tendencia con márgenes más altos

Eficiencias espectaculares

- Alta carga de aceite –hasta cuatro veces más alta que los sistemas tradicionales– por menos niveles de uso
- La emulsión concentrada reduce los costos de almacenamiento, entrega y trabajo
- Líquido de solución listo para una dispersión fácil
- Habilidad para eliminar agentes pesados en algunas aplicaciones

Atributos superiores

- Gran alternativa a la goma arábiga
- Puede ser marcado como parte de un sistema de sabor para una marca limpia
- Emulsión buena del tamaño de una partícula para mayor estabilidad
- Suministro seguro y efectivo de costo
- Aprobado por la FDA /GRAS/FEMA 2973/ certificado orgánico / kosher
- Certificado por el Forest Stewardship Council (consejo de administración de bosques)

Aplicaciones únicas

- Ayuda a producir bebidas claras y alcohólicas
- Entrega activos difíciles de formular, como el omega-3, ácido linoleico conjugado (CLA), vitaminas y más, en sistemas pesados y no-pesados
- Brinda colores desafiantes como el beta-caroteno



Use el emulsionante Q-NATURALE™ para entregar aceites, colores, y activos en estas aplicaciones:

- Bebidas carbonatadas
- Jugos de frutas y verduras
- Bebidas energizantes
- Bebidas deportivas
- Aguas fortificadas
- Tés listos para tomar
- Bebidas claras y turbias
- Bebidas alcohólicas saborizadas

Únase a los expertos en innovación de bebida de Ingredion en su próximo proyecto.

**CONTÁCTENOS PARA DESARROLLAR JUNTOS
SU PRÓXIMO LANZAMIENTO EXITOSO**

BRASIL | +55 11 5070 7700

REGIÓN ANDINA | 01 8000 513 200

CONO SUR | +54 11 5544 8500

co.ingredion.com



Ingredion.

Developing ideas.
Delivering solutions.™

La información descripta anteriormente se ofrece únicamente para su consideración, investigación y verificación independiente. La utilización de esta información y la manera de utilizarla quedan a su criterio. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no garantizan la precisión ni la finalización de la información contenida en este folleto, ni la idoneidad de cualquiera de los productos para el uso específico que desee otorgarle. Asimismo, todas las garantías expresas o implícitas por incumplimiento, comercialización o idoneidad para un propósito particular quedan denegadas por el presente. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no asumen ningún tipo de responsabilidad por las obligaciones o daños que pudieran surgir o estar relacionados con lo antedicho.

Las marcas Q-NATURALE™, INGREDION y el logo son marcas registradas del grupo de compañías de Ingredion. Todos los derechos reservados. Todos los contenidos copyright © 2015.