

EMULSIÓN Y ENCAPSULADO

ENCAPSULACIÓN Y PROTECCIÓN DE SABORES, VITAMINAS Y OTROS INGREDIENTES DE ALTO VALOR NUTRICIONAL PARA SU INCLUSIÓN EN LOS SISTEMAS ALIMENTICIOS

APLICACIÓN	INGREDIENTE RECOMENDADO	DIFERENCIADOR DE ALMIDÓN	NIVEL DE UTILIZACIÓN	CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES DEL ALMIDÓN	BENEFICIOS AL USUARIO Y/O CONSUMIDOR
Secado por aspersión y extrusión	CAPSUL®	Almidón modificado de maíz	30-40% sólidos	<ul style="list-style-type: none"> Favorece la formación de película Baja viscosidad Soluble en agua fría Se recomienda 20% para carga oleosa volátil; cargas superiores para sistemas menos tensos 	<ul style="list-style-type: none"> Alta retención de aceite Alto contenido de sólidos para un secado más fácil Buena estabilidad de la emulsión Proceso de secado por aspersión limpio Sustitución completa de la goma arábiga
	CAPSUL TA	Almidón modificado de yuca			
	N-LOK®	Almidón modificado de maíz GMO	30-40% sólidos	<ul style="list-style-type: none"> Soluble en agua fría Buen formador de película Baja viscosidad Recomendado 20% de carga de aceite Muy buena resistencia a la oxidación 	<ul style="list-style-type: none"> Buena retención de aceite Buena estabilidad de la emulsión Muy buena preservación del sabor Sustitución de la goma arábiga
	N-LOK 1930	Almidón modificado de maíz non-GMO			
	HI-CAP® 100	Almidón modificado de maíz	30-40% sólidos	<ul style="list-style-type: none"> Agente de encapsulación utilizado para elaborar ingredientes con altas cargas de aromas sensibles, permitiendo baja viscosidad al momento de secado Soluble en agua fría Excelente formador de película Recomendado hasta 40% de carga de aceite 	<ul style="list-style-type: none"> Excelente retención de aceite Muy baja superficie de aceite Excelente conservación del sabor Mejora el procesamiento / reduce los costos de fabricación Reduce los costos de embalaje y transporte
	Q-NATURALE® SF	Sin azúcar, matriz de encapsulado non-cariogénico	30-40% sólidos	<ul style="list-style-type: none"> Soluble en agua fría Baja viscosidad Recomendado para 20-40% de carga Libre de azúcar No-cariogénico 	<ul style="list-style-type: none"> Protección superior controla la oxidación Excelente retención de aceite Excelente conservación del sabor Dispersión rápida Resistencia a la humedad Puede sustituir la goma arábiga Puede ser utilizado en goma de mascar sin azúcar y productos para higiene bucal
Formadores de película y agentes de relleno	CRYSTAL TEX™ 627M	Dextrina de yuca	20-40% sólidos	<ul style="list-style-type: none"> Agentes de encapsulación de uso general Buen portador de sabores y especias Buenas propiedades de emulsión Baja viscosidad 	<ul style="list-style-type: none"> Buena retención de aceite Reducción de los costos de procesamiento Buen agente de relleno
	K4484	Dextrina de yuca			
	CAPSUL 2730	Dextrina de maíz			
	ENCAPSUL™ 855	Dextrina de yuca / maíz			
Cremas y grasas	N-CREAMER® 46	Almidón modificado de maíz	3-5%	<ul style="list-style-type: none"> Buena capacidad de dispersión Buen agente opacificante Proporciona sensación en la boca y cremosidad 	<ul style="list-style-type: none"> Recomendado para cremas y grasas Sustituye ingredientes de alto costo (caseinato) Operación de secado por aspersión limpia
Carriers	FLO-MAX® 8	Almidón modificado de yuca (requiere cocción)	5-40%	<ul style="list-style-type: none"> Buena fluidez y baja absorción de humedad Soluble en agua fría 	<ul style="list-style-type: none"> Convierte la salsa de soja, de hierbas y extracto de proteínas en producto en polvo Reemplazo de maltodextrina para baja absorción de humedad y sabor suave
	FLO-MAX 3301	Almidón modificado de yuca instantáneo			
Revestimiento / absorción	N-ZORBIT™ M	Maltodextrina de yuca	10-30%	<ul style="list-style-type: none"> Amplia superficie Soluble en agua 	<ul style="list-style-type: none"> Ingrediente diseñado para lograr un encapsulamiento sin secado por atomización, gracias a su alta área superficial permite absorber grasas & aceites
	NATIONAL™ 5730	Almidón de maíz			

Soluciones para emulsión y encapsulación

ingredion.com.co

Ingredion Colombia S.A.
Carrera 5 No. 52-56 A.A. 6560
PBX: (57 2) 431 5000 / Fax: (57 2) 431 5048
Línea de servicio al cliente: 01 8000 513200
e-mail: info.servicioalcliente@ingredion.com



Ingredion™

BEBIDAS

LOGRE EMULSIONES EFICIENTES CON LOS PRODUCTOS DE INGREDION QUE APORTAN A SUS BEBIDAS ESTABILIDAD, TURBIDEZ, CUERPO, TEXTURA Y PALATABILIDAD

APLICACIÓN	INGREDIENTE RECOMENDADO	DIFERENCIADOR DEL ALMIDÓN	NIVEL DE USO	CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES DEL ALMIDÓN	BENEFICIOS DEL USUARIO Y/O CONSUMIDOR
Productos estabilizantes de la emulsión y agentes enturbiantes	PURITY GUM® 2000 PURITY GUM 1773 PURITY GUM BE	Almidón modificado de maíz	9–12%	<ul style="list-style-type: none"> Excelente estabilidad a bajas temperaturas (2000) De buena a excelente estabilidad a bajas temperaturas (1773) No hay estabilidad a bajas temperaturas Excelentes propiedades de emulsión Forma emulsiones en aceite estables Niveles de uso flexibles 	<ul style="list-style-type: none"> Sustituye completamente la goma arábica Puede utilizar niveles y presiones reducidas para obtener emulsiones finas vs goma arábica Permite la producción de sabores concentrados Excelente estabilidad del sabor a largo plazo Mejora significativamente la productividad, reduciendo los costos de fabricación, almacenamiento y logísticos
	PURITY GUM Ultra	Almidón modificado de maíz	3–12%	<ul style="list-style-type: none"> Excelente rendimiento en altas cargas de aceite (20-24%) Puede ser utilizado con agentes de peso y sin agentes de peso Estable en una amplia gama de condiciones de temperatura Funcional en una amplia gama de usos Estabilidad superior a la goma arábica y demás almidones y féculas 	<ul style="list-style-type: none"> Sustitución completa de la goma arábica y almidones modificados Turbidez excepcional a la goma arábica Mejora de la eficiencia en el proceso de fabricación debido a la alta carga de aceite De fácil uso en una amplia gama de sistemas Excelente dispersabilidad y solubilidad Menos formación de polvo, menos formación de espuma y una hidratación más rápida Estable en las bebidas alcohólicas
	NATIONAL™ 3700	Almidón modificado de maíz	4–6%	<ul style="list-style-type: none"> Bajo nivel de uso Rápida dispersión Excelente estabilidad a bajas temperaturas Forma una emulsión estable 	<ul style="list-style-type: none"> Sustituye completamente la goma arábica Se puede utilizar en niveles extremadamente reducidos y de presión para obtener una emulsión fina vs. goma arábica Excelente estabilidad del sabor
	Q-NATURALE 100	Extracto natural de quillaja (preservado)	3–50%	<ul style="list-style-type: none"> Altamente eficaz en la producción de sabores, colorantes y enturbiantes tanto en los sistemas de bebidas con o sin agentes de peso Amplia gama de usos Excelente estabilidad a bajas temperaturas Calidad superior en bebidas alcohólicas Capacidad para producir bebidas transparentes 	<ul style="list-style-type: none"> Natural, orgánico y alternativa de etiqueta limpia frente a la goma arábica Sostenible Líquido—fácil para dispersar Se puede utilizar para lograr estabilidad en bebidas oscuras, así como en bebidas claras Puede producir bebidas alcohólicas con mejor desempeño frente a la goma arábica
	Q-NATURALE 200	Extracto natural de quillaja			
	Q-NATURALE 300	Extracto orgánico de quillaja			
Potencializadores de la experiencia sensorial (Batidos de leche, smoothies, mezclas secas y otras bebidas espesas)	N-LITE® L	Almidón modificado de maíz	0.5–5%	<ul style="list-style-type: none"> Requieren cocción Aglomerado, fácilmente dispersable Mejora la sensación en la boca en los sistemas de baja viscosidad 	<ul style="list-style-type: none"> Proporciona una mayor cremosidad y recubrimiento en la boca
	N-DULGE® C2	Almidón modificado de maíz aglomerado			
	TEXTRA®	Almidón modificado de yuca	0.5–3%	<ul style="list-style-type: none"> Requieren cocción Almidón instantáneo para disolución en agua fría Aglomerado, fácilmente dispersable Mejora la sensación en la boca en los sistemas de baja viscosidad 	<ul style="list-style-type: none"> Mantiene la sensación en la boca y la viscosidad después de calentar / pasteurizar
	INSTANT TEXTRA	Almidón de yuca instantáneo			
	N-DULGE C1	Almidón modificado de yuca aglomerado			
	ULTRA-SPERSE® M	Almidón modificado de maíz aglomerado	0.5–2%	<ul style="list-style-type: none"> Almidones instantáneos con excelente capacidad de dispersión Bajos niveles de adición máximo rendimiento Uso en sistemas de baja, media y alta temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> Dispersión rápida en bebidas en polvo Aumenta el cuerpo y su apariencia visual
	ULTRA-SPERSE 3	Almidón modificado de yuca aglomerado			
	TEXTAID® A	Almidón modificado de maíz	0.5–2%	<ul style="list-style-type: none"> Requiere cocción Instantáneo Simula la sensación de pulpa de fruta y vegetal mejorando su apariencia visual 	<ul style="list-style-type: none"> Mejora la sensación en la boca Reducción de costos gracias a la reducción en los niveles de pulpa / puré
	INSTANT TEXTAID A	Almidón modificado de yuca instantáneo			
	NOVATION® 4600	Almidón de maíz	1–4%	<ul style="list-style-type: none"> Almidones nativos con funcionalidad de almidones modificados 	<ul style="list-style-type: none"> Mejora la calidad en los sistemas con bajo contenido en grasa o reducidos en grasa Mejora la liberación del sabor Etiqueta de “almidón nativo” con NOVATION 4600 and 5600 Etiqueta de “almidón orgánico” con NOVATION 9460 and 9560
	NOVATION 5600	Almidón de maíz aglomerado			
	NOVATION 9460	Almidón de maíz orgánico			
NOVATION 9560	Almidón de maíz aglomerado orgánico				