

# MATERIA PRIMA PARA LA INDUSTRIA

## ALIMENTOS Y BEBIDAS



Producto	Categoría	Apariencia	Descripción
<b>Ácido acético grado alimenticio</b>	Acidulantes	Es un líquido incoloro, con fuerte olor ácido	Se utiliza como conservador, estabilizador de pH, saborizante, coagulante en productos alimenticios como: mayonesa y otros aderezos, pescado, mostaza, salsas, quesos, carnes, etc. Materia prima en la fabricación de vinagre de mesa. Fácilmente miscible con agua, alcohol, glicerina y un amplio rango de líquidos orgánicos.
<b>Ácido fosfórico grado alimenticio</b>	Acidulantes	Líquido cristalino, inodoro, ligeramente viscoso	Es un ácido relativamente débil con apariencia cristalina. Es utilizado en industrias de alimentos y bebidas, agricultura, laboratorios químicos, tratamiento de agua, productos de limpieza, ingenios, entre otros. También es un potenciador de sabor y coadyuvante en la elaboración de aderezos y vinagre, productos cárnicos, polvos y concentrados para preparar bebidas, productos de panificación, entre otros.
<b>Ácido cítrico anhidro</b>	Acidulantes		
<b>Fumed silica aerosil 200</b>	Aditivos	Polvo blanco y fino, no tóxico (también disponible en forma de gránulos)	AEROSIL® 200 es una sílice pirogénica hidrofílica con una superficie específica de 200 m <sup>2</sup> /g. Se utiliza en pinturas y recubrimientos, adhesivos y selladores, tintas de impresión, cosméticos, compuestos de cable y geles, goma de silicona, y en la protección de las plantas. AEROSIL® 200 tiene control de la reología y tixotropía de los sistemas líquidos, aglutinantes y polímeros. También se utiliza para mejorar el flujo libre y anti-aglutinante característico de polvos, así como un anti-sedimentación, espesamiento, y agente anti-flacidez.
<b>Almidón de maíz</b>	Almidones	Polvo fino de color blanco	Es la forma mas común de un carbohidrato obtenido de la molienda húmeda del maíz. Es usada como base en el engrudo para corrugados y utilizado como agente espesante y de engrosor en sopas, salsa, embutidos, alimentos para bebés, pan, dulces, aderezos para ensaladas, productos farmacéutico, entre otros. También se utiliza en la preparación de bebidas no alcohólicas, perfumes, aerosoles fijadores de cabello.
<b>Almidón de maíz Modificado</b>	Almidones	Polvo fino de color blanco	Es un almidón que ha sido sometido a procedimientos físicos, químicos o enzimáticos con el objetivo de modificar sus propiedades fisicoquímicas. Se utiliza para la preparación de aderezos, rellenos frutales, salsas, sopas, productos congelados. Tiene una excelente estabilidad y desempeño en exposiciones a calentamiento prolongado, refrigeración y/o congelación, con muy buenas características de claridad, retención de agua, textura corta y cremosa.
<b>Almidón de papa</b>	Almidones	Polvo fino de color blanco	Es un almidón nativo producto de la molienda de papa. Puede ser utilizado en un amplio rango de procesos alimenticios, como agente texturizante, retenedor de agua, formador de película y espesante.

Producto	Categoría	Apariencia	Descripción
<b>Benzoato de sodio</b>	Conservantes	Polvo blanco	Es un compuesto utilizado como conservante de alimentos actúa al inhibir o retardar el proceso de fermentación de los alimentos, así como al controlar la acidificación u otros procesos que produzcan su deterioro. Comúnmente utilizado en: bebidas carbónicas, ensaladas de fruta, jugos, mermeladas, jaleas, caviar, margarinas, caramelos, pasteles de fruta, salsas etc. Este conservante es efectivo solamente en un medio ligeramente ácido.
<b>Sorbato de potasio</b>	Conservantes	Polvo de color blanco e inodoro	Ampliamente utilizado en alimentación como conservante fungicida y bactericida, previene la proliferación de microorganismos que pueden estar presentes en los alimentos.
<b>Lactosa</b>	Lácteos & Derivados	Es un carbohidrato compuesto elaborado del suero de leche fresco, de un color blanco suave, ligeramente dulce y fino, de fácil fluidez	La lactosa es un importante aditivo para la industria alimentaria, se usa, entre otros aspectos, para mejorar el sabor de los alimentos, para darles un mejor color o textura o prolongar su vida útil. Se utiliza como agente edulcorante y como sustrato para la fermentación.
<b>Leche entera en polvo</b>	Lácteos & Derivados	Polvo blanco	Utilizada en la preparación de queso de suero, bebidas a base de suero y bebidas de suero fermentado, en productos de panadería, confitados, productos lácteos, productos cárnicos y en mezclas preparadas como fuente económica de sólidos lácteos no grasos y como fuente de sólidos lácteos funcionales.
<b>Suero de leche en polvo</b>	Lácteos & Derivados	Polvo blanco	El lactosuero o suero lácteo es la fracción líquida obtenida durante la coagulación de la leche en el proceso de fabricación del queso y de la caseína. Polvo de blanco a blanco crema derivado de lácteos. Fuente de proteínas en la alimentación de ganado vacuno y en cerdos.
<b>Grasa butírica anhidra</b>	Lácteos & Derivados		La grasa butírica anhidra es obtenida a partir de crema fresca de alta calidad a la cual no se le ha agregado ningún agente neutralizante ni conservador. Se utiliza normalmente como fuente total ó parcial de grasa en productos lácteos, como mantequillas, margarinas, cremas, leches reconstituidas y sustitutos, quesos etc.
<b>Propilenglicol</b>	Disolventes	Es un líquido incoloro, aceitoso, prácticamente inodoro y con muy baja volatilidad	Posee propiedades fungicidas y bactericidas. Se usa como disolvente de ingredientes cosméticos para poderlos incorporar a las fórmulas y como emoliente en cremas y geles. También tiene propiedades lubricantes y el propilenglicol tiene capacidad de etener agua. Su uso como disolvente en sabores, extractos, fármacos. Otros usos: plastificante para productos de tabaco, productos horneados, celofán, corcho, adhesivos y productos de papel; lubricante e inhibidor de moho en equipamiento que procesan alimentos y como humectante para la industria de alimentos para animales y la industria cosmética. El propilenglicol es usado como agente nivelante en pinturas arquitectónicas acuosas.
<b>Acesulfame-K</b>	Edulcorante	Polvo cristalino blanco	Sustitutos del azúcar, son sustancias que se utilizan reemplazando la sacarosa (azúcar de mesa) para endulzar alimentos y bebidas.

Producto	Categoría	Apariencia	Descripción
<b>Aspartame en polvo</b>	Edulcorante	Polvo fino blanco	Sustitutos del azúcar, son sustancias que se utilizan reemplazando la sacarosa (azúcar de mesa) para endulzar alimentos y bebidas.
<b>Aspartame granular</b>	Edulcorante	Polvo granular blanco	Sustitutos del azúcar, son sustancias que se utilizan reemplazando la sacarosa (azúcar de mesa) para endulzar alimentos y bebidas.
<b>Dextrosa monohidratada</b>	Edulcorante	Polvo cristalino blanco, inodoro, soluble en agua	La dextrosa monohidratada, es un monosacárido conocido como azúcar simple. Se utiliza ampliamente como edulcorante y como ingrediente principal del jarabe de maíz. En confitería, la dextrosa se encuentra en mermeladas, confituras y jaleas, así como en helados, galletas y otros productos de panadería. En nutrición animal es un energético básico para la mayoría de las especies y es totalmente asimilado por el animal. Se incorpora en el starter y pre-starter de los piensos para lechones como una elección de la fuente de energía, ya que estimula el consumo de alimento y mejora la vitalidad de los lechones.
<b>Glucosa líquida 43</b>	Edulcorante	Solución clara, incolora y viscosa	Es un concentrado puro refinado con nivel medio de dulzor obtenido por la conversión ácida del maíz. Se usa como fuente de azúcar. En la fabricación de chicles, gomitas, malvaviscos, caramelos y en general en la mayoría de los dulces. En la fabricación de mermeladas, conservas, cajetas, y salsa cátsup. Como agente higroscópico en panadería. Como edulcorante en adornos de azúcar y lubricante de moldes para flanes en repostería. Como agente potenciador de cremosidad en helados. En otras industrias es usada como humectante, como por ejemplo en cremas.
<b>Glucosa líquida 43/0300</b>	Edulcorante	Solución clara, incolora y viscosa	Es un concentrado puro refinado con nivel medio de dulzor obtenido por la conversión ácida del maíz. Se usa como fuente de azúcar. En la fabricación de chicles, gomitas, malvaviscos, caramelos y en general en la mayoría de los dulces. En la fabricación de mermeladas, conservas, cajetas, y salsa cátsup. Como agente higroscópico en panadería. Como edulcorante en adornos de azúcar y lubricante de moldes para flanes en repostería. Como agente potenciador de cremosidad en helados. En otras industrias es usada como humectante, como por ejemplo en cremas.
<b>Glucosa líquida 45</b>	Edulcorante	Solución clara, incolora y viscosa	Es un concentrado puro refinado con nivel medio de dulzor obtenido por la conversión ácida del maíz. Se usa como fuente de azúcar. En la fabricación de chicles, gomitas, malvaviscos, caramelos y en general en la mayoría de los dulces. En la fabricación de mermeladas, conservas, cajetas, y salsa cátsup. Como agente higroscópico en panadería. Como edulcorante en adornos de azúcar y lubricante de moldes para flanes en repostería. Como agente potenciador de cremosidad en helados. En otras industrias es usada como humectante, como por ejemplo en cremas.
<b>Maltodextrina</b>	Edulcorante	Polvo blanco	Mezcla de oligoelementos de glucosa de rápida metabolización resultado de la hidrólisis del almidón de maíz. Agente ideal para dar cuerpo a las bebidas. Acabado de mezclas fáciles de espesar. Excelente agente edulcorante para bebidas proteicas.

Producto	Categoría	Apariencia	Descripción
<b>Multisweet 10 caja/0005</b>	Edulcorante	Polvo blanco	Sustitutos del azúcar, son sustancias que se utilizan reemplazando la sacarosa (azúcar de mesa) para endulzar alimentos y bebidas.
<b>Sorbitol 70/20</b>	Edulcorante	Líquido viscoso transparente	Es un poliol (alcohol de azúcar) que se utiliza como edulcorante de carga en diversos productos alimentarios. Además de otorgar dulzura, es un excelente agente humectante y texturizador. Se utiliza como humectante en la producción de productos de confitería, productos horneados y chocolate en casos en los que los productos tienden a secarse o endurecerse. Por sus propiedades se usa también en la fabricación de pasta dental permitiendo dar mayor plasticidad, sabor dulce y mejor solubilidad, en aplicaciones farmacéuticas en la fabricación de Cremas de uso tópico y Jarabes.
<b>Sorbitol 70/70B</b>	Edulcorante	Líquido viscoso transparente	Es un poliol (alcohol de azúcar) que se utiliza como edulcorante de carga en diversos productos alimentarios. Además de otorgar dulzura, es un excelente agente humectante y texturizador. Se utiliza como humectante en la producción de productos de confitería, productos horneados y chocolate en casos en los que los productos tienden a secarse o endurecerse. Por sus propiedades se usa también en la fabricación de pasta dental permitiendo dar mayor plasticidad, sabor dulce y mejor solubilidad, en aplicaciones farmacéuticas en la fabricación de Cremas de uso tópico y Jarabes.
<b>Lecitina de soya</b>	Emulsificantes	Polvo fino de color blanco amarillento. Color y olor típicos	Mezcla orgánica fluida de triglicéridos, fosfolípidos y acetona insoluble, de acción dual entre las propiedades funcionales y nutricionales proveniente de lecitina cruda de soya. Funciona como agente humectante, dispersante y emulsificante, estabilizante, antioxidante. Se utiliza comercialmente en alimentos que requieren un emulsionante natural o lubricante. Por ejemplo controla la cristalización del azúcar y las propiedades de flujo del chocolate, ayuda en la mezcla homogénea de los ingredientes, mejora la vida útil para algunos productos, y se puede utilizar como un recubrimiento. También se utiliza en la fabricación de alimentos concentrados para animales como aglutinante, mejorador de estabilidad, emulsificante y energético.
<b>Goma xantan</b>	Estabilizantes	Polvo blanco	Es un polisacárido usado como agente de textura, es emulsificante, espesante y estabilizante. Se emplea como aglutinante en muchos productos sin gluten, se disuelve en agua caliente o fría produciendo soluciones de viscosidad relativamente alta a bajas concentraciones. Se usa en productos lácteos, salsas y mermeladas y en la industria química en general.
<b>Peróxido de hidrógeno</b>	Peróxidos	En su forma pura, no muestra color, además de encontrarse en estado líquido, pero es ligeramente más viscoso que el agua	Sus usos van desde su poder como oxidante, agente blanqueante y desinfectante, e incluso a elevadas concentraciones, ha sido usado como carburante de naves espaciales. Industrialmente se usa como en el blanqueo de la pulpa de papel, blanqueo de algodón, blanqueo de telas y en general cada día se usa más como sustituto del cloro, en el envasado aséptico y como sanitizante en procesos de ultrapasteurización. En su grado alimenticio se utiliza como blanquear quesos, pollos, carnes, huesos, y también se usa en el proceso para la elaboración de aceites vegetales.

Producto	Categoría	Apariencia	Descripción
<b>Caseína láctica</b>	Proteínas	Polvo sólido inodoro	El caseinato de calcio es una proteína de alto valor biológico propia de la leche. Es popular por ser empleado como suplemento dietético en el culturismo y en la práctica de otros deportes. Constituye el 80% de la proteína en la leche de vaca y aproximadamente el 60% de la leche humana, contiene fósforo dentro de su composición. Funciona como emulsificante, estabilizante y fuente de proteína en quesos análogos, productos cárnicos, helados, embutidos, productos lácteos.
<b>Bicarbonato de amonio grado alimenticio</b>	Sales, Carbonatos	Es un polvo blanco soluble en agua	Es un polvo blanco soluble en agua, comúnmente utilizado como aditivo. En la industria alimenticia se utiliza como levadura en galletas, repostería y mezclas, pastas, botanas de trigo, productos lácteos congelados y dulces.
<b>Cloruro de calcio</b>	Sales, Carbonatos	Es incoloro, higroscópico elevadamente y reacciona exotérmicamente con el agua	Es una sal de calcio que tiene su mayor utilidad como aditivo alimentario, es el elemento que acompaña al alginato en este proceso químico que permite hacer divertidas esferas gelatinosas. También es un elemento que forma parte de los procesos de producción del queso, aportando consistencia al calcio de la leche pasteurizada. En Cerveza durante la fermentación ayuda a la floculación de levaduras, dando como resultados cervezas más claras y transparentes. En el sector industrial se utiliza en la mezcla del hormigón para acelerar su secado. También es común encontrarlo en plásticos y en el agua de las piscinas para mantener estable su PH y ajustar su dureza.
<b>Pirofosfato ácido de sodio</b>	Sales, Carbonatos	Es un polvo blanco, fosfato de origen sintético derivado del ácido fosfórico	Actúa como agente leudante y regulador de pH, en cárnicos mejora la capacidad de retención de humedad y ayuda a la estabilidad de las fases en solución. En panificación, mejora color, aumenta la vida útil y actúa como agente leudante en: panes y tortas, masas congeladas, pizzas, pastas pre-cocidas, entre otros; contribuye a la disminución del tiempo de fermentación y ayuda a distribuir eficientemente los espacios porosos. Se emplea además en confitería (chicles), refrescos y lácteos.
<b>Sal pellets</b>	Sales, Carbonatos	En forma de gránulos es un producto fabricado de cloruro de sodio	Usada en gran escala para la conservación de alimentos. Hace posible la fabricación de vidrio, jabón, plástico, papel, pinturas, hule sintético, cosméticos, medicamentos y pilas eléctricas, cloro sosa, tratamiento de aguas, petroquímica.
<b>Bicarbonato de sodio grado alimenticio</b>	Sales, Carbonatos	Sal blanca en polvo, soluble en agua, con un ligero sabor alcalino	Usado en alimentos para fermentación en productos horneados, buffer en bebidas energéticas y bebidas efervescentes, coagulante de leche para quesería, fuente de calcio, agente firmeza de frutas y levaduras, neutralizador de la acidez en salsas de tomate, corrector deficiencias del agua en producción de cerveza para garantizar el sabor uniforme. En farmacéutica se utiliza como medicamento y como materia prima para diversos medicamentos estomacales, de la piel, entre otros.
<b>Ácido ascórbico</b>	Vitaminas	Polvo cristalino, blanco e inodoro, muy soluble en agua y relativamente insoluble en disolventes orgánicos	Es un ácido de azúcar con propiedades antioxidantes. Su aspecto es de polvo o cristales de color blanco-amarillento y es soluble en agua. Se utiliza como conservante y antioxidante, protector de color, aroma y contenido nutricional en panadería, repostería, cárnicos, precocinados, conservas, zumos, vinos, y da un aporte de vitamina C en las bebidas y jarabes farmacéuticos.