

Soluciones dulces a su medida

DULCENT™

Edulcorantes de alta Intensidad



**Sabemos cómo satisfacer a un paladar dulce
sin aportar calorías en un sinfín de aplicaciones**

Los consumidores de hoy buscan alimentos y bebidas con menos azúcar pero con un sabor agradable. Los edulcorantes intensivos DULCENT™ ofrecen la posibilidad de disfrutar del dulzor sin preocuparse por las calorías.

Ingredion continua innovando en sus formulaciones para dar a su producto el toque dulce y la calidad que los consumidores desean.



Ingredion.

Developing ideas.
Delivering solutions.™

Imagine el sabor de sus productos con menos calorías

Contamos con una amplia variedad de edulcorantes intensivos con los cuales es posible formular productos con un perfil de dulzor adecuado y similar al que aportaría el azúcar, permitiendo así estar en línea con las tendencias del mercado de productos “sin o reducidos en azúcar”.

Nuestra nueva línea de Edulcorantes Intensivos DULCENT™ Aspartame, Sucralosa y Acesulfame K, proveen un amplio rango de funcionalidad y perfil de dulzor, para un amplio rango de alimentos y bebidas.

Ahora usted tiene la oportunidad de tomar ventaja de las aplicaciones, el servicio técnico y el soporte comercial de los expertos de Ingredion para lograr uno de los siguientes objetivos, o la combinación de ellos:

- Reducir/eliminar azúcar
- Reducir/eliminar calorías
- Ofrecer el perfil de dulzor deseado por el mercado
- Contrar con un proveedor calificado y confiable
- Reducir costos



Aspartame DULCENT™

- Bebidas
- Lácteos
- Confitería
- Edulcorantes de mesa
- Industria farmacéutica

Sucralosa DULCENT™

- Bebidas
- Bebidas concentradas
- Edulcorantes de mesa
- Productos horneados
- Lácteos y helados
- Productos alimenticios secos
- Industria farmacéutica

Acesulfame K DULCENT™

- Bebidas
- Panadería
- Confitería
- Lácteos y helados

ASPARTAME	SUCRALOSA	ACESULFAME K
180-200 veces Más dulce que el azúcar	600 veces Más dulce que el azúcar	180-200 veces Más dulce que el azúcar
Digerido y metabolizado naturalmente	Proviene del azúcar y tiene un perfil de sabor similar a ella	Muy estable y soluble en agua
Realza los sabores frutales	No aporta calorías a sus formulaciones	Dulzor complementario en combinación con otros edulcorantes
Disponible en polvo y forma granular	Muy estable al calor	Disponible en polvo
	Disponible en polvo y forma granular	

Desarrollemos juntos fórmulas exitosas

Usted puede contar con el sabor consistente, la calidad y el excelente desempeño de los edulcorantes intensivos DULCENT™ para proveer el perfil de dulzor deseado a sus alimentos y bebidas.

En Ingredion podemos desarrollar fórmulas a su medida combinando nuestra experiencia en textura y dulzor con sólidas capacidades sensoriales y de aplicación.

Nuestro amplio portafolio nos permite aprovechar la sinergia de los edulcorantes intensivos para elaborar una gran variedad de sistemas.

CARACTERÍSTICAS

- Nula o baja respuesta glicémica
- No cariogénicos
- Compatibles con otros ingredientes
- Estabilidad en diferentes procesos de manufactura

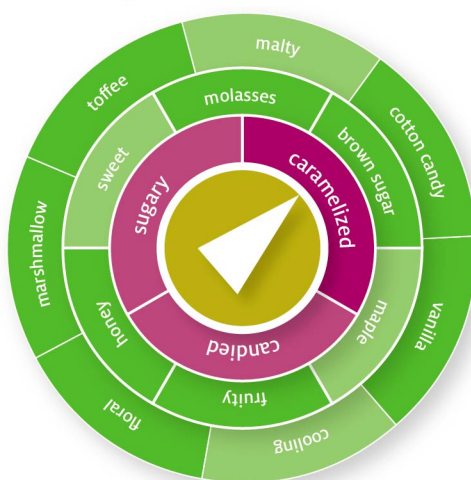
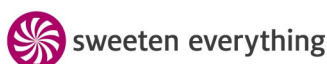
	DULCENT™ SUCRALOSE	DULCENT™ ASPARTAME	DULCENT™ ACESULFAME-K
DULZOR RELATIVO	600	180-200	180-200
PERCEPCIÓN DEL DULZOR	Muy similar al azúcar, dulzor algo persistente	Desarrollo gradual del dulzor y una mayor persistencia que la del azúcar	Limpio, inicio rápido de dulzor y una permanencia residual mínima
SABOR RESIDUAL	Ninguno	Ninguno	Levemente amargo/metálico
AGENTE DE CARGA/TEXTURA	Ninguna	Ninguna	Ninguna
SOLUBILIDAD	Alta	Moderada	Alta
BAJA HIGROSCOPICIDAD	Sí	Sí	Sí
DEPRESIÓN DEL PUNTO DE CONGELACIÓN	No	No	No
ESTABILIDAD AL CALOR	Sí	No	Sí
ESTABILIDAD EN MEDIO ÁCIDO	Sí	Varía	Sí
SINERGIA CON OTROS EDULCORANTES	Sí	Sí	Sí
METABOLIZADO POR EL ORGANISMO	No	Sí	No
EFFECTOS LAXANTES	No	No	No
CARIOGÉNICO	No	No	No



DIAL-IN®

Tecnología en Dulzor

El camino más corto hacia el dulzor perfecto.



1 Definir objetivos

2 Investigar tendencias

3 Definir objetivos sensoriales

4 Entender su proceso

5 Formular el producto

El poder del DIAL-IN® de Dulzor

Los edulcorantes de alta intensidad DULCENT™ también hacen parte de la tecnología DIAL-IN® de Ingredion. Esta es una combinación única de ciencia, experiencia y procesos, que nuestros expertos usan para ayudarle a alcanzar rápidamente el perfil de dulzor adecuado y la funcionalidad en sus alimentos y bebidas.

El proceso DIAL-IN® Dulzor puede ayudarle a resolver sus desafíos de dulzor, ya sean por sabor, funcionalidad, o una combinación de ambos. Podemos atender su necesidad de ahorrar tiempo y dinero en las formulaciones optimizando el perfil de dulzor de su producto alimenticio o bebida.



Ingredion.

Developing ideas.
Delivering solutions.™

Ingredion Colombia S. A.
Carrera 5 No. 52-56 A.A. 6560
Nit: 890.301.690-3
Teléfono: (57 2) 4315000
Cali – Colombia

Ingredion Ecuador S. A.
Puerto Santa Ana, Edificio The Point,
Piso 7/ oficina 709
Guayaquil – Ecuador
Tel: (593 4) 388 3050 al 3055

Línea de servicio al cliente
01 8000 513 200

www.ingredion.com.co
info.servicioalcliente@ingredion.com