

EL DULZOR Y LA EXPERIENCIA PARA PRODUCTOS EXITOSOS

Innovaciones en Dulzor para alimentos y bebidas



Elija el dulzor perfecto de acuerdo a sus necesidades **con un mundo de posibilidades en edulcorantes.**

Ya sea que elija desarrollar un nuevo producto o reformular una línea existente, el portafolio de edulcorantes de Ingredion superará sus expectativas. Las propuestas de valor únicas de Ingredion abren posibilidades para los productos exitosos, bajos en calorías que son de interés no sólo para los consumidores conscientes de los ingredientes, sino para todos aquellos que buscan opciones saludables. Podemos atender su necesidad de ahorrar dinero y tiempo en su formulación al optimizar el perfil de dulzor de su producto alimenticio o bebida.

Dulces propuestas para saborear el éxito

Más opciones, más beneficios... más formas de alcanzar sus objetivos

Ingredion ofrece soluciones que ayudan a satisfacer las necesidades diversas y en ocasiones complejas de los consumidores actuales. Ya sean productos regulares, bajos en o sin calorías, libres de azúcar, accesibles y/o con un etiquetado limpio, tenemos una solución. Estamos innovando continuamente para atender sus necesidades – ofreciéndole opciones únicas que ayuden a crear productos deliciosos que encanten al consumidor.

Sin importar la aplicación, los especialistas de Ingredion están dispuestos a ayudarle para llegar a la meta.

Desde productos lácteos, bebidas, dulces y productos de panadería hasta fruta enlatada, suplementos alimenticios, cereales y edulcorantes de mesa, usted puede dar a los consumidores exactamente lo que quieren. Con nuestras innovaciones y profunda experiencia en formulación es posible ponerse en línea con las tendencias en salud y bienestar ofreciendo opciones reducidas en calorías o productos accesibles reemplazando ingredientes de alto costo. Ingredion está preparado para ayudarle en el diseño de productos exitosos a través de un enfoque holístico que aborda la interacción del dulzor, textura y el perfil de sabor en general con la tecnología DIAL-IN® Dulzor.

Ingredion continúa innovando para ofrecerle un amplio portafolio de **soluciones versátiles en dulzor para un sinnúmero de aplicaciones.**

- Polioles de especialidad
- Dextrosa de especialidad
- ENLITEN® Estevia Reb A y sus mezclas
- DULCENT™ Aspartame, Sucralosa, Sacarina y sus mezclas
- SUNETT® acesulfame K
- Mezclas de especialidad incluyendo DOLCERRA™ sistema de dulzor y textura
- Edulcorantes alternativos (no GM, orgánicos, puros y simples)



DOLCERRA™

Capture el dulzor, la sensación y el sabor de un jugo tradicional, en uno con reducción de calorías.

La innovación más reciente de Ingredion, nuestros sistemas de dulzor y textura DOLCERRA, le permiten responder a las tendencias de reducción de azúcar y calorías en bebidas con jugo de frutas sin sacrificar una pizca del sabor o textura.

Ahora usted puede reducir a la mitad el contenido de azúcar en bebidas hechas hasta con un 25% de jugo de fruta, manteniendo la experiencia de consumo prácticamente idéntica a la de la versión tradicional.

DIAL-IN® Dulzor

DIAL-IN® Dulzor es la combinación única de la ciencia, la experiencia y el proceso que los expertos de Ingre-dion utilizan para ayudarle a alcanzar rápidamente el perfil de dulzor adecuado y la funcionalidad del producto 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 dinero y tiempo en su formulación al optimizar el perfil de dulzor de su producto alimenticio o bebida.

Los beneficios de DIAL-IN® Dulzor

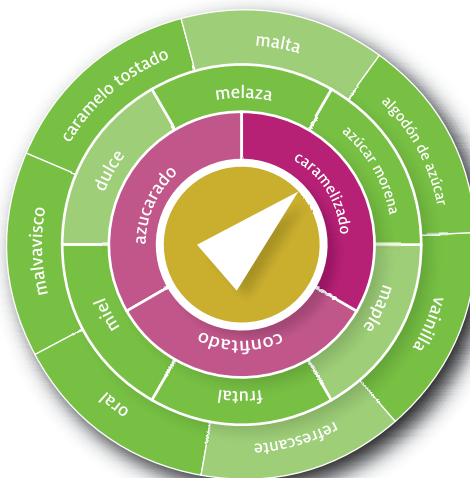
- Optimizar el perfil de dulzor y la experiencia de consumo.
- Reducción o sustitución de ingredientes sin impacto en sabor o textura.
- Posibilidad de hacer declaraciones de propiedades nutrimentales como reducido en calorías.
- Igualar su producto, en términos de sabor y textura a uno líder en el mercado.
- Formular un producto reducido en calorías que coincida con el sabor y textura de la versión tradicional.

DIAL-IN® Tecnología en Dulzor

El camino más corto hacia el dulzor perfecto.



adicionar dulzor



1 Definir objetivos

2 Investigar tendencias

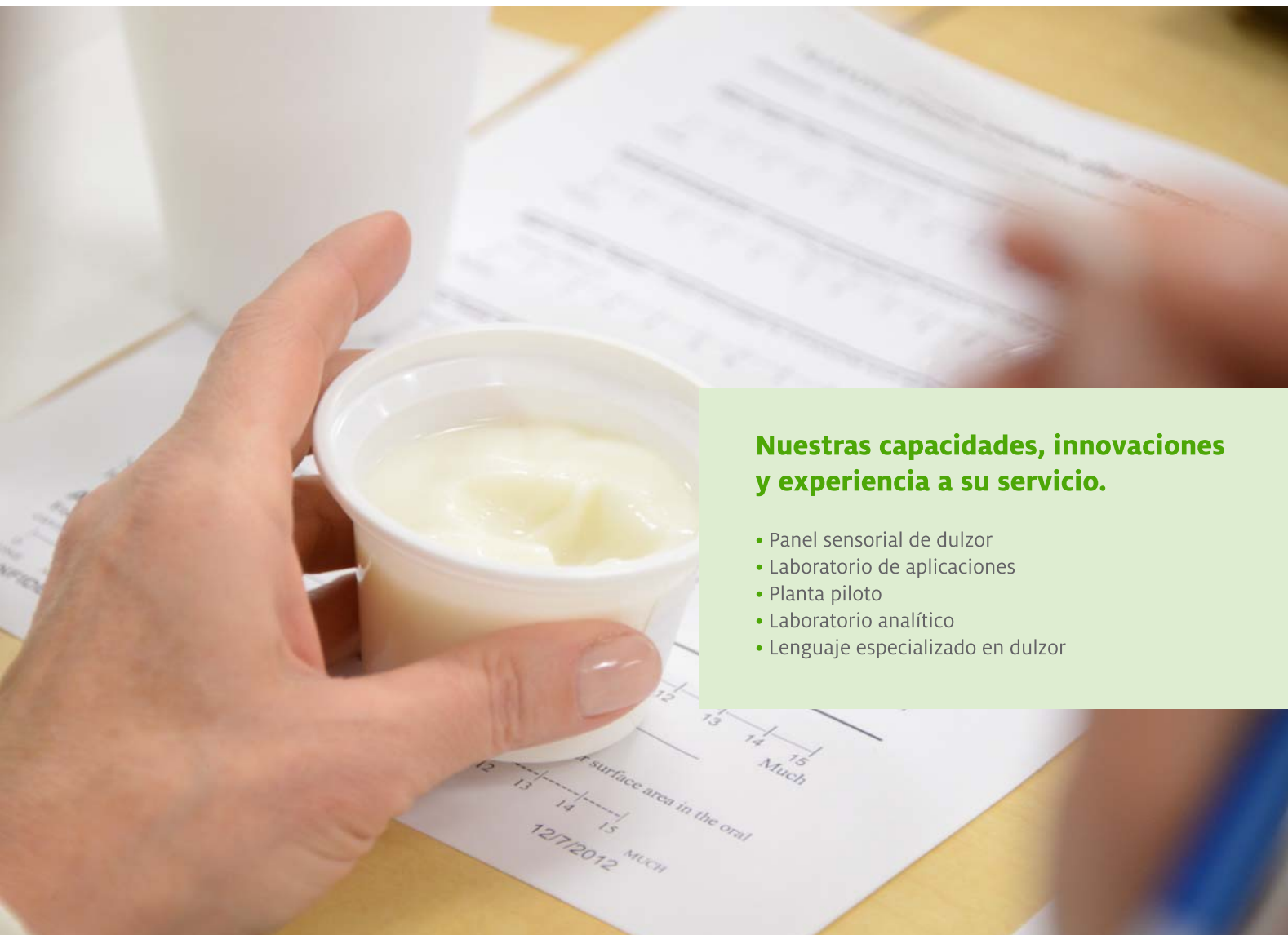
3 Definir objetivos sensoriales

4 Entender su proceso

5 Formular el producto

Ampliamos las respuestas a sus desafíos con nuevos ingredientes, la investigación y la tecnología.

DIAL-IN® Dulzor comienza con nuestros expertos escuchando sus necesidades. Entonces combinamos nuestra pericia y experiencia en el entendimiento del consumidor, evaluación sensorial, el proceso y la formulación con nuestra amplia cartera de edulcorantes, agentes de textura e ingredientes funcionales para ayudarle a alcanzar rápidamente sus objetivos.



Nuestras capacidades, innovaciones y experiencia a su servicio.

- Panel sensorial de dulzor
- Laboratorio de aplicaciones
- Planta piloto
- Laboratorio analítico
- Lenguaje especializado en dulzor

Contacta a los expertos en dulzor de Ingredion para el próximo reto en formulación

MEX (55) 53 33 50 00 | GDL (33) 38 84 90 00 | MTY (81) 81 45 06 34

Estamos cerca de ti, y alrededor del mundo
ingredion.mx

Ingredion México S.A. de C.V.

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables. Sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

La marca y logo de INGREDION, DIAL-IN y DOLCERRA son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2013. SUNETT es una marca registrada de Nutrinova.



Ingredion™

**Developing ideas.
Delivering solutions.™**