

ALCANZA LA TEXTURA PERFECTA - MÁS RÁPIDO

PRECISA[®] Sistemas de Optimización de Textura.



Ingredion[™]

La textura importa

Los consumidores experimentan la textura del producto mucho antes de la primera mordida. La textura está en la apariencia desde el tenedor o la cuchara...la forma en que se vierte desde el envase del aderezo o en cómo se cucharea un yogurt...la manera en que se percibe en la lengua y su permanencia en la boca. Las sensaciones visuales, auditivas y orales provienen de la estructura y de las propiedades de flujo de un producto e impactan la liberación de sabor a través de toda la experiencia de consumo. Los consumidores advierten la textura cuando evalúan la calidad y el gusto de un producto.

Desde aderezos hasta productos lácteos y desde salsas a sopas, obtener la textura adecuada puede producir resultados espectaculares en la preferencia del consumidor por un producto. Ya sea que se desee transformar o mejorar la textura para lograr un objetivo o que se busque conservar la textura cuando se reducen o eliminan ingredientes, PRECISA® sistemas de optimización de textura pueden ayudar a alcanzar sus metas en textura.



Suaviza y mejora la textura con PRECISA® Cream

- Mejora la cremosidad y la textura en cremas, salsas y productos lácteos que sean reducidos, bajos en o sin grasa.
- Mejora los perfiles nutrimentales de los productos mediante la reducción de crema, mantequilla y grasa total.
- Reduce o reemplaza ingredientes costosos y restablece la textura y experiencia de consumo originales.
- Mantiene la calidad del producto a lo largo de la vida de anaquel minimizando la sinéresis y la separación.



Atrapa las ventajas en textura con PRECISA® Cling

- Provee excelente consistencia a aderezos y salsas.
- Mejora la suspensión de hierbas, acompañamientos y partículas.
- Aumenta la viscosidad y cuerpo sin sensación pastosa.
- Reduce o reemplaza ingredientes costosos como el aceite de soya, sólidos de tomate y cremas.
- Minimiza la separación o sinéresis del producto durante su vida de anaquel ayudando a tener un mejor control de la calidad

PRECISA® Cream

Los sistemas de optimización de textura PRECISA® Cream ofrecen los atributos claves que contribuyen a la cremosidad a la vez que proporcionan la viscosidad deseada. El uso de estos sistemas es especialmente importante en aplicaciones como sopas, salsas, aderezos, yogurts y cremas ácidas que son reducidas, bajas en o sin grasa, ya que proveen la sensación en boca de un producto con un mayor contenido de grasa.

Los sistemas PRECISA® Cream ayudan a alcanzar las metas nutrimentales y los claims en las etiquetas – y además proveen la rica experiencia de consumo deseada por los consumidores. ¿Se busca una crema ácida reducida en grasa con un sabor agradable? O ¿se desea un pudín delicioso que logre sonrisas de satisfacción? PRECISA® Cream sistemas de textura es la solución.

Mira lo que la familia de productos PRECISA® Cream ofrece a las aplicaciones

Producto	Aplicación	Puntos clave	Proceso
PRECISA® Cream 10 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt batido sin grasa y bajo en grasa • Salsas cremosas y aderezos • Sopas cremosas • Salsas y aderezos a base de yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> • Transforma textura • Mejora cremosidad • Mantiene textura–reduce leche y sólidos de grasa • Control de sinéresis • Estabilidad en congelamiento/ descongelamiento 	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura Alta/ Cizallamiento Alto • Proceso de retorta • HTST con homogeneización • Proceso UHT
PRECISA® Cream 20 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema ácida • Yogurt Griego • Dips espesos y cremosos • Salsas cremosas • Sopas a base de crema • Aderezos 	<ul style="list-style-type: none"> • Transforma textura • Mejora cremosidad • Mantiene textura–reduce leche y sólidos de grasa • Control de sinéresis • Estabilidad en congelamiento/ descongelamiento 	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura Alta/ Cizallamiento Alto • Proceso de retorta • HTST con homogeneización • Proceso UHT
PRECISA® Cream 50 	<ul style="list-style-type: none"> • Salsas cremosas y dips • Sopas cremosas • Postres lácteos y pudín • Aderezos 	<ul style="list-style-type: none"> • Transforma textura • Mejorar cremosidad • Mantiene textura–reduce leche y sólidos de grasa • Control de sinéresis • Estabilidad en congelamiento/ descongelamiento 	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura media/ agitación media • Cocción en marmita

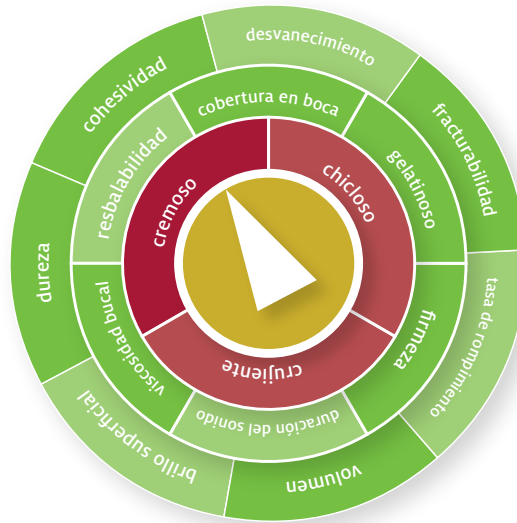
PRECISA® Cling

Los sistemas de optimización de textura PRECISA® Cling otorgan el justo equilibrio de atributos de textura claves para mejorar la consistencia de salsas y aderezos y mejorar la suspensión de hierbas finas y partículas.

Se puede usar también para reemplazar aceite de ensaladas en los aderezos o sólidos de tomate en salsas y condimentos, ayudando a restaurar la textura y la experiencia de consumo de los productos originales. ¿Se busca una exquisita salsa barbeque que no escurra? O ¿se requiere de un aderezo ranch que diga “Disfrútame sin culpas”? PRECISA® Cling es la opción.

Mira lo que la familia de productos PRECISA® Cling ofrece a las aplicaciones

Producto	Aplicación	Puntos clave	Proceso
PRECISA® Cling 20 	<ul style="list-style-type: none"> • Aderezos cremosos, salsas y dips • Salsas de tomate y dips • Marinadas • Salsas de condimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Transforma textura • Mejora consistencia y suspensión • Mantiene textura-reduciendo aceite o sólidos de tomate • Control de la separación • Estabilidad en congelamiento / descongelamiento 	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura Alta/ Cizallamiento alto • Proceso de retorta • HTST con homogeneización
PRECISA® Cling 50 	<ul style="list-style-type: none"> • Aderezos cremosos, salsas y dips • Salsas de tomate y dips • Marinadas • Salsas de condimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Transforma textura • Mejora consistencia y suspensión • Mantiene textura-reduciendo aceite o sólidos de tomate • Control de la separación • Estabilidad en congelamiento / descongelamiento 	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura Alta/ Cizallamiento alto • Proceso de retorta • HTST con homogeneización
PRECISA® Cling 20i 	<ul style="list-style-type: none"> • Aderezos cremosos para ensalada • Dips procesados fríos • Salsas instantáneas y condimentos • Marinadas procesadas frías y condimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Transforma textura • Mejora consistencia y suspensión • Mantiene textura-reduciendo aceite o sólidos de tomate • Control de la separación • Estabilidad en congelamiento / descongelamiento • Facilidad de uso 	<ul style="list-style-type: none"> • Procesado en frío/ alto cizallamiento • Sopas instantáneas (en seco), salsas o postres.



- 1 Definir objetivos
- 2 Investigar tendencias
- 3 Definir objetivos sensoriales
- 4 Entender su proceso
- 5 Formular el producto



MARCANDO EL ÉXITO

PRECISA® sistemas de optimización de textura fueron diseñados y desarrollados a través de nuestra Tecnología de Textura DIAL-IN®: el camino más corto a la textura perfecta. La estrategia de DIAL-IN® combina la ciencia y el arte de la formulación de alimentos, traduciendo las necesidades y preferencias sensoriales del consumidor en sistemas de alimentos que elevan la experiencia de consumo.

Una estrategia rápida, robusta y basada en datos, para alcanzar los objetivos en textura

1 Definir objetivos de negocio para el proyecto y el producto

Para acelerar el proceso, definimos:

- Requerimientos técnicos
- Información relevante sobre el consumidor
- Requerimientos de etiquetado o claims deseados
- Requerimientos nutricionales
- Objetivos y referencias importantes
- Cronograma y mediciones

2 Conocer al consumidor

El lenguaje del consumidor es muy amplio y en ocasiones difícil de medir. Para ayudar a los productores de alimentos a triunfar, primero tenemos que entender los deseos del consumidor y traducirlos en términos fundamentales y cuantificables

Poder de cambio. Poder de conservación.

Su producto puede necesitar un ajuste de textura para proteger o incrementar su participación de mercado. Puede también necesitar una reformulación para reducir costos. O quizá desee crear un nuevo producto y una experiencia de consumo totalmente nuevos. PRECISA® sistemas de optimización de textura permiten mejorar o cambiar la textura y optimizar el valor, sin experimentar la incertidumbre y la pérdida de tiempo asociada a la búsqueda de soluciones a través de prueba y error.

PRECISA® sistemas de textura ayudan a transformar la textura de sus productos de línea o productos nuevos para que cumplan con un objetivo en particular, resaltar los atributos de textura positivos o reducir atributos de textura no deseados. Ayudan también a restaurar la textura cuando se eliminan ingredientes por cuestiones de costo, etiquetado o por adición de ingredientes para mejorar los valores nutrimentales. Se puede obtener la flexibilidad necesaria para ofrecer una experiencia de textura consistente en la marca a lo largo de todas las líneas de producción y satisfacer a los consumidores actuales y futuros, todo con los sistemas PRECISA®.



LAS VENTAJAS DE PRECISA® SISTEMAS DE OPTIMIZACIÓN DE TEXTURA

- Transformar textura
- Mantener textura
- Reducir costos
- Protección de marca
- Mejorar el índice de éxito



3 Evaluar atributos sensoriales y definir objetivo de textura

Con el fin de encontrar los atributos clave para una aplicación, caracterizamos los productos con un rango de texturas diversas. Posteriormente los comparamos en un mapa de textura e identificamos las diferencias para desarrollar un plan de acción.

4 Entender el impacto del proceso en la textura

Observamos el proceso, tiempo, temperatura, viscosidad y acidez. Nuestro equipo de expertos puede analizar su proceso de producción y dar apoyo para una rápida comercialización.

5 Formular para transfor- mar la textura y/o evaluar la optimización

Utilizando la información obtenida a través de DIAL-IN®, en combinación con el conocimiento de textura y capacidades de Ingredion, desarrollamos formulaciones que alcanzan su metas más rápido.

MEX (55) 53 33 50 00 | GDL (33) 10 78 31 00 | MTY (81) 81 45 06 34

ingredion.mx

Ingredion México S.A de C.V.



Ingredion[™]

Developing ideas.
Delivering solutions.[™]

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 INGREDION, PRECISA y DIAL-IN son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados© 2015