











LA PROTEÍNA ADECUADA PARA TU NECESIDAD:

Acorde a la funcionalidad por aplicación.

APLICACIÓN	NECESIDAD FUNCIONAL	BENEFICIO PARA EL CONSUMIDOR	PROTEÍNA RECOMENDADA
Productos panificados 	Retención de agua, gelificación, espuma	Reemplazo de harina de trigo	HOMECRAFT® Harina de leguminosa(01 or 03 series)
	Equilibrio nutricional	Incremento de proteína, fibra y micronutrientes	<i>Convencional o de sabor limpio</i> VITESSENCE® Concentrado de proteína de leguminosa
	Enriquecimiento proteico	Incremento de proteína	VITESSENCE® Pulse 1803 aislado de proteína de chícharo
Barras 	Enriquecimiento proteico	Incremento de proteína	VITESSENCE® Pulse 1803 aislado de proteína de chícharo
Bebidas 	Solubilidad, estabilidad térmica y de proceso, para bebidas instantáneas	Incremento de proteína, fibra y micronutrientes; proteína baja a media Incremento de proteína; proteína media a alta	VITESSENCE® Pulse 1803 aislado de proteína de chícharo VITESSENCE® Pulse 1803 aislado de proteína de chícharo
Confitería 	Mejora nutricional, retención de agua, emulsión	Mejora nutricional; reemplazo de alérgenos	VITESSENCE® Pulse 1803 aislado de proteína de chícharo
Alternativas lácteas 	Retención de agua, gelificación, mejora de proteínas	Reemplazo de proteínas animales, evitando alérgenos animales y aumento de la proteína	VITESSENCE® Pulse CT 3600 concentrado de haba; VITESSENCE® Pulse 1803 aislado de proteína de chícharo
Extruidos y botanas 	Expansión controlada, Balance nutricional	Aumento de proteínas, fibra o micronutrientes; diferenciación de textura	HOMECRAFT® 1101 Harinas de leguminosas; VITESSENCE® Pulse protein concentrates or isolates
Emulsiones cárnicas y análogas 	Emulsificación, unión al agua, gelificación, adhesión/cohesión, mejora de proteínas	Reemplazo de proteína animal y gluten; aumento de la proteína	VITESSENCE® Concentrados de leguminosas; VITESSENCE® Pulse 1803 aislado de proteína de chícharo
Pasta 	Gelificación	Reemplazo de huevo	VITESSENCE® Pulse CT 3600 concentrado de haba; VITESSENCE® Pulse 1803 aislado de proteína de chícharo
		Reemplazo de harina de trigo	HOMECRAFT® 1101
Sopas, salsas y aderezos 	Viscosidad, emulsión, retención de agua.	Reemplazo de huevo; reemplazo de harina de trigo	VITESSENCE® Pulse CT 3600 concentrado de haba; VITESSENCE® Pulse 1803 aislado de proteína de chícharo HOMECRAFT® Pulse flours (serie 03)
Alimento para mascotas 	Viscosidad, emulsión, retención de agua.	Etiqueta limpia, aumento de proteína, reemplazo de alérgenos, atractivo visual	VITESSENCE® Pulse 1550 Concentrado de proteína de chícharo

PORTAFOLIO DE PRODUCTOS CON BASE EN VEGETALES

	AISLADOS DE PROTEÍNA VEGETAL	CONCENTRADOS DE PROTEÍNAS VEGETALES		HARINAS DE LEGUMINOSAS		ALMIDONES DE CHÍCHARO
	Mínimo 80% proteína*	Mínimo 50-60% proteína*		Mínimo 10% proteína*		
SOLUTIONES	VITESSENCE®Pulse 1803 aislado de proteína de chícharo	VITESSENCE® Pulse 1550 concentrado de proteína de chícharo	VITESSENCE®Pulse 3600 concentrado de proteína de haba	HEMECRAFT®Pulse 1103 Harina de chícharo	HEMECRAFT®Pulse 3103 Harina de haba	PURITY®P 1002 almidón de chícharo
	Mínimo 20% proteína*					
	HEMECRAFT®Pulse 1101 Harina de chícharo					
ETIQUETADO	"Proteína de chícharo"	"Proteína de chícharo", o "proteína de haba"		“Harina de chícharo”, “harina de haba”		“Almidón de chícharo”
CARACTERÍSTICAS CLAVE	Ayuda a colocar declaraciones de "buena" y "excelente fuente de proteína"	Fuente de varios nutrientes, incluyendo proteínas (55-60%), fibra (13-17%) y potasio		Contenido proteico (12-32%) es más alto que la mayoría de los cereales		Texturizador versátil de etiquetado limpio
	Reemplaza la soya, el trigo y las proteínas animales	Puede reducir las listas de ingredientes: elimina o disminuye la necesidad de fibra adicional, vitaminas y minerales		Fuente de fibra dietética (3-23%)		Ofrece viscosidad baja y estable con poca degradación, se ajusta rápidamente y crea geles más firmes
	Procesado sin disolventes como el hexano	Los micronutrientes inherentes permanecen intactos debido al procesamiento suave		Contienen micronutrientes		Sabor neutro e incoloro
	Ofrece una buena estabilidad de la emulsión, retención de agua y capacidad de retención de aceite			Adecuado para diversas aplicaciones, incluyendo sin gluten		

Resolvamos tus principales retos
Ingredion.mx



Ingredion®

La información descrita anteriormente se ofrece únicamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Depende de usted decidir si y cómo utilizar esta información. Ingredion Incorporated y el grupo de empresas de Ingredion no garantizan la exactitud o integridad de la información contenida anteriormente ni la idoneidad de cualquiera de sus productos para su uso específico.

Las marcas y logotipos INGREDION, INGREDION IDEA LABS HMECRAFT, VITESSENCE y PURITY son marcas comerciales del grupo de empresas Ingredion. Todos los derechos reservados. Todos los contenidos copyright © 2020.