



MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS



Ingresa a: www.alimentosuntavita.com

ÁCIDO ACÉTICO

Es una sustancia orgánica que puede ser utilizada como conservante, regulador de acidez, saborizante y agente de limpieza y desinfección.

ÁCIDO ASCÓRBICO

Es un compuesto ampliamente utilizado como antioxidante, agente reductor, inhibidor de la enzima polifenol oxidasa, fortificador de alimentos y bebidas con vitamina C y para mejorar el sabor.

ÁCIDO CÍTRICO

Es una sustancia orgánica que puede ser utilizada como acidulante, conservante, antioxidante, regulador de pH, agente de limpieza y descalcificación.

ÁCIDO FUMÁRICO

Es una sustancia orgánica que puede ser utilizada como acidulante, conservante, leudante, regulador de pH y mejorador del sabor.

ÁCIDO LÁCTICO

Es una sustancia orgánica que puede ser utilizada como acidulante, conservante, regulador de pH, agente de curado y marinado, mejorador de textura.

ALMIDÓN DE MAÍZ MODIFICADO

Es un ingrediente que se utiliza como espesante, estabilizador, gelificante, mejorador de la estabilidad y resistencia al congelamiento y descongelamiento.

ALMIDÓN DE MAÍZ NATIVO

El almidón de maíz sin modificar puede utilizarse como espesante, agente de ligazón, estabilizador, gelificante, recubrimiento y empanizado.

ALMIDÓN DE PAPA

El almidón de papa puede utilizarse como espesante, gelificante, estabilizador, agente de recubrimiento y empanizado, sin gluten.

ALMIDÓN DE YUCA

Algunos de los usos más comunes del almidón de yuca son espesante, gelificante, sustituto del trigo, estabilizador, recubrimiento y empanizado.

ASPARTAME

Es un edulcorante artificial de alta intensidad que se utiliza como edulcorante, productos de dieta y bajas en calorías, productos sin azúcar, estabilidad en el procesamiento y mezcla con otros edulcorantes.

AZÚCAR GLASS

En la industria alimentaria se utiliza para varios propósitos como decoración, cobertura, ingredientes para glaseados y coberturas, espesante, estabilizador y agente antiaglomerante.

BENZOATO DE SODIO

Es un aditivo alimentario ampliamente utilizado como conservante, agente antimicrobiano, control del pH y saborizante.

BICARBONATO DE SODIO

Es un compuesto químico utilizado como agente leudante, agente neutralizador de ácidos, regulador de pH, agente limpiador y agente de suavizado.

BUTIL HIDROXI ANISOL (BHA)

Es un aditivo alimentario que se utiliza como antioxidante, conservante, estabilizador y mejorador del sabor.

BUTIL HIDROXI TOLUENO (BHT)

Es un aditivo alimentario que se utiliza como antioxidante, conservante, estabilizador y mejorador del sabor.

CELULOSA MICROCRISTALINA

Es un aditivo alimentario que se utiliza como agente de carga, agente antiapelmazante, estabilizador de emulsiones, reemplazo de grasa, estabilizador y espesante.

CLORURO DE CALCIO

Tiene varios usos y aplicaciones como aumento de la firmeza, fortificación de alimentos, agente de firmeza en productos vegetales, agente de cuajado y estabilizador.

CARBOXIMETILCELULOSA (CMC)

Es un aditivo alimentario que se utiliza como espesante, estabilizante, agente de retención de agua, mejora de la textura y control de la viscosidad.

DESMOLDANTES

Son sustancias utilizadas para facilitar la liberación de alimentos, mejorar la eficiencia de producción, evitar la pérdida de producto, mantener la calidad y facilitar la limpieza.

DEXTROSA MONOHIDRATADA

Puede ser utilizada como endulzante, agente de textura, estabilizador, fuente de energía y agente de fermentación.

EDTA (2Na)

Es un aditivo alimentario que se utiliza como agente quelante, estabilizador de color, mejorador de la textura, conservante y regulador de pH.

EDTA (4Na)

Es un aditivo alimentario que se utiliza como agente quelante, estabilizador de color, mejorador de la textura, conservante y regulador de pH.

FIBRA DE TRIGO

Es un componente que mejora la textura y la consistencia, aumenta el contenido de fibra, controla la humedad, reduce calorías y grasas.

FRUCTOSA EN POLVO

Puede ser utilizada como endulzante, estabilizador de textura, mejora de la conservación, control de la cristalización y potenciador del sabor.

FRUCTOSA LÍQUIDA 42%

Puede ser utilizada como endulzante, estabilizador de textura, mejora de la conservación, control de la cristalización y potenciador del sabor.

FRUCTOSA LÍQUIDA 55%

Puede ser utilizada como endulzante, estabilizador de textura, mejora de la conservación, control de la cristalización y potenciador del sabor.

GLUTEN DE TRIGO

Se utiliza para mejorar la elasticidad y textura, fortificación de proteínas, mejora de la consistencia, sustituto de la carne y reducción de alérgenos.

GOMA GUAR

Se utiliza como agente espesante, estabilizador, agente de retención de agua, sustituto de la grasa y aglutinante.

GOMA TARA

Se utiliza como espesante y estabilizador, sustituto de la grasa, agente de retención de agua, emulsionante y libre de gluten.

GOMA XANTAN

Es un polisacárido natural que se utiliza como agente espesante, estabilizador, sustituto de la grasa, agente de retención de agua y libre de gluten.

HARINA DE CEBADA

Se utiliza para elaboración de pan y productos horneados, espesante y agente gelificante, fortificación de productos alimenticios, elaboración de bebidas y productos cárnicos.

HARINA DE CEBADA PERLADA

Se utiliza para elaboración de pan y productos horneados, espesante y agente gelificante, fortificación de productos alimenticios, elaboración de bebidas y productos cárnicos.

HARINA DE MALTA

Es un ingrediente versátil que se utiliza como sabor y aroma, coloración, endulzante natural y actividad enzimática.

HARINA DE SOYA DESGRASADA

Se utiliza como fuente de proteína, texturizador, estabilizador y emulsionante, fortificación de nutrientes y sustituto de la harina de trigo.

HEXAMETAFOSFATO DE SODIO

Es un compuesto químico que se utiliza como agente secuestrante, agente ablandador de agua, estabilizador de pH, agente dispersante y aumento de la capacidad de retención de agua.

HIDROXIETIL CELULOSA

Se utiliza como agente espesante y estabilizador, agente de retención de agua, estabilizador de emulsiones, reducción de la cristalización y compatibilidad con otras sustancias.

JARABE DE GLUCOSA

Se utiliza como endulzante, texturizante, aglutinante, controlador de la cristalización, mejora de la humedad y estabilizador.

LECITINA DE SOYA

Es un emulsionante natural que se utiliza como estabilizador, mejora de la textura, reducción de la viscosidad y sustituto de grasa.

MONOESTEARATO DE SORBITÁN

Se utiliza emulsionante, agente espumante, estabilizador, mejora de la textura y reducción de la viscosidad.

POLISORBATO (TWIN 20 - 60 - 80)

Se utiliza como emulsionante, estabilizador, agente dispersante, mejorador de la textura y reducción de la viscosidad.

POLVO PARA HORNEAR DOBLE ACCIÓN

Es un ingrediente que ayuda a la fermentación y la expansión de productos horneados, regulador de la acidez.

PRESERVE BIOULTRA (ORGÁNICO)

Es un producto orgánico que se utiliza para conservación de alimentos, mantenimiento de la frescura, cumplimiento de estándares orgánicos y reducción del uso de aditivos sintéticos.

PROTEINA AISLADA DE SOYA

Se utiliza como fuente de proteína vegetal, texturizador, estabilizador, fortificador de nutrientes y sustituto de la proteína láctea.

PROTEINA DE RES Y POLLO

Se utiliza como fuente de proteína animal, valor nutricional, versatilidad culinaria, sabor y textura.

PROTEINA VEGETAL

Se utiliza como fuente de proteína, sustituto de la proteína animal, fortificación de nutriente, texturizador y estabilizador.

SORBATO DE POTASIO

Se utiliza como inhibidor del crecimiento microbiano, conservación de alimentos, prevención de fermentación, seguridad alimentaria y versatilidad.

STEVIA

Se utiliza como edulcorante bajo en calorías y tiene compatibilidad con una variedad de ingredientes.

SUCRALOSA

Es un edulcorante artificial bajo en calorías con sabor similar al azúcar.

SUERO DE LECHE

Es una fuente de proteína, agente texturizante y estabilizante, fortificación de nutrientes, reducción de desperdicios, sabor y aroma.

TER BUTIL HIDROQUINONA (TBHQ)

Es un aditivo que se utiliza como antioxidante, estabilidad, prevención de la decoloración e inhibidor del crecimiento bacteriano.

TRIPOLIFOSFATO DE SODIO

Es un aditivo que se utiliza como agente secuestrante de metales, estabilizador de alimentos, potenciador de la humedad y blanqueador.

YOGURT EN POLVO

Es más fácil de almacenar, tiene mayor vida útil y conserva muchos de los nutrientes presentes en el yogurt.

Si la materia prima que necesitas no aparece en esta lista, no dudes en ponerte en contacto con nosotros ¡Será un placer atenderte!



CONTÁCTANOS

 Untavita

 @alimentosuntavita

 www.alimentosuntavita.com

 info@alimentosuntavita.com



Untavita