



ADAPTECH<sup>MR</sup>

Advanced Appealing Technologies



**Competitividad**



**Experiencia**



**Creatividad**



**Innovación**



**Eficiencia**



**Calidad**



**ADAPTECH<sup>MR</sup>**  
Advanced Appealing Technologies

Somos proveedor de aditivos, como saborizantes, potenciadores de sabor, aceites esenciales, oleorresinas y colorantes que se utilizan para hacer una gran variedad de alimentos y bebidas; productos farmacéuticos, cosméticos y productos para el cuidado personal y del hogar. Nuestro nombre refleja lo que hacemos: proveemos una experiencia sensorial avanzada a través de incrementar las propiedades de la apariencia de los productos finales, utilizando la más alta tecnología disponible. En otras palabras, proveemos productos para hacer que los productos de nuestros clientes sean más atractivos para el deleite de los clientes finales.

## APLICACIONES

•**CONFITERÍA.** Si usted está trabajando con gelatinas, caramelos duros, caramelos recubiertos, tabletas de compresión directa, chicles o galletas dulces, etc.

•**BEBIDAS.** Carbonatadas, mezclado en seco, a base de zumo, bebidas relacionados con el deporte son algunos de los muchos productos que ayudamos a formular, superando retos de estabilidad debido a las interacciones de ingredientes durante el proceso. y su interacción con el calor y la luz.

•**ALIMENTOS PROCESADOS.** Tratar de imitar el tono natural de sustancias alimenticias puede ser un reto, y la transmisión de color controlado como los sistemas de medio de contraste puede complicar aún más las formulaciones. En ADAPTECH, ofrecemos tonos y el sistema de colorante mas adecuado como medio de contraste, pigmentos de Laca, hidrosilubles, colores naturales o la recomendación de mezclas para sus productos.

•**PANIFICACIÓN.** El atractivo para el consumidor de productos de panadería y cereales puede ser mucho mayor a través del uso de los colores. Sin embargo, elegir el sistema de color adecuado puede ser un reto. El tratamiento térmico, extrusión, el pH, la migración, color y contenido de materias grasas son algunas de las variables que pueden afectar al rendimiento de muchos colorantes. En ADAPTECH le apoyamos.

•**LACTEOS.** La mayoría de los productos lácteos incluyendo el queso fundido, yogures, helados, la margarina y la leche contienen colores que realzan el atractivo para el consumidor. Se debe tener cuidado al elegir el color adecuado para productos específicos. En los quesos procesados, por ejemplo, puede ser que tenga un ligero picor, consecuencia de algunos aditivos a base de achiote.

•ADAPTECH ofrece una línea completa de colores naturales, dispersiones, pigmentos sintéticos Y lacas para añadir color a sus productos lácteos.

•**ALIMENTOS PARA MASCOTAS.** Regulaciones de alimentos establecen que los colores añadidos a los alimentos para mascotas deben ser de la misma calidad que las que se añaden a los alimentos para el consumo humano - con pocas excepciones (óxidos de hierro, por ejemplo). Los colorantes solubles son ampliamente utilizados en aplicaciones de alimentos para mascotas debido a su facilidad de uso. Los colores naturales son también una opción para el uso de alimentos para mascotas, ya que pueden transmitir matices que no se puede lograr con los colorantes sintéticos.

# Colorantes



ADAPTECH tiene una gama completa de colores que trabajan incluso en los sistemas alimentarios más exigentes. Por ejemplo:

### • HIDROSOLUBLES CERTIFICADOS

• FD&C AMARILLO NO. 5	• FD&C AZUL NO. 1	• FD&C ROJO NO. 3
• FD&C AMARILLO NO. 6	• FD&C AZUL NO. 2	• FD&C ROJO NO. 40
• ETC...		

### • HIDROSOLUBLES CERTIFICABLES

• AMARILLO NO. 5	• BLACK P/N	• ROJO NO. 2
• AMARILLO NO. 5 CERTIGAMA	• BROWN HT	• ROJO NO. 3
• AMARILLO NO. 6	• NARANJA	• ROJO NO. 40
• AMARILLO NO. 6 CERTIGAMA	• QUINOLINE YELLOW	• ROJO NO. 5
• AZUL NO. 1	• VERDE ALFALFA	• ROJO NO. 6
• AZUL NO. 2	• VERDE ESMERALDA	• ETC...

### • LACAS CERTIFICADAS

• FD&C AMARILLO NO. 5 LACA (24-28%)	• FD&C AMARILLO NO. 6 LACA (17-19%)	• FD&C AZUL NO. 1 LACA (11-13%)
• FD&C AMARILLO NO. 5 LACA (35-42%)	• FD&C AMARILLO NO. 6 LACA (35-42%)	• FD&C ROJO NO. 40 LACA (35-42%)
• ETC...		

### • LACAS CERTIFICABLES

• AMARILLO NO. 5 LACA (24-26%)	• AZUL NO.1 LACA (11-13%)	• SENSIPEARL INTENSE SILVER
• AMARILLO NO. 5 LACA (35-42%)	• ROJO NO. 3 LACA (15-17%)	• LDJ CAFÉ 009
• AMARILLO NO. 6 LACA (17-19%)	• ROJO NO. 40 LACA (35-42%)	• LDJ NARANJA 102
• AMARILLO NO. 6 LACA (35-42%)	• ROJO NO. 5 LACA (24-26%)	• LDJ VERDE 088
• LDJ AMARILLO 101	• LDJ ROJO 104	• ETC...

### • NATURALES

• ANNATTO	• CAMELO DOBLE FUERZA LIQUIDO	• BIOXIDO DE TITANIO
• CARMÍN	• CAMELO DOBLE FUERZA POLVO	• CURCUMA-TURMERIC LIQUID 543
• ETC...		

### • COSMÉTICOS HIDROSOLUBLES

• AZUL RVA 009-200%	• INTRACID ORANGE	• ROJO 4
• D&C VIOLET	• RHODAMINA 500%	• ETC...

## APLICACIONES

Nuestra experiencia en sistemas de sabor incluye, entre otros: Dulces, Salados, Bebidas, Lácteos, todos ellos con una variedad infinita, y bajo procesos de producción con variables muy amplias, como temperaturas, acides, presión, etc. Podemos mencionar algunos de ellos, solo de manera enunciativa:

*Congelados granizados y jarabes*  
*Aderezos para ensaladas*  
*Potenciadores de Sabor*  
*Preparados de frutas*  
*Bebidas energéticas*  
*Bases para bebidas*  
*Panecillos dulces*  
*Galletas saladas*  
*Jugo de néctares*  
*Aguas con sabor*  
*Tartas de queso*  
*Aves de corral*  
*Guarniciones*  
*Bocadillos*  
*Limonada*  
*Cereales*  
*Galletas*  
*Pasteles*  
*Cookies*  
*Helado*  
*Licores*  
*Snacks*  
*Caldos*  
*Sopas*  
*Leche*  
*Vino*  
  
*Té*  
*Dips*  
*Pizza*  
*Zumos*  
*Donuts*  
*Salsas*  
*Cerveza*  
*Jarabes*  
*Muffins*  
*Cócteles*  
*Granola*  
*Caramelo*  
*Smoothies*  
*Marinadas*  
*Sazonadores*  
*Panes y bollos*  
*Jugos de frutas*  
*Jugo de cócteles*  
*Bebidas de frutas*  
*Bebidas de malta*  
*Barras de cereales*  
*Bebidas deportivas*  
*Bebidas funcionales*  
*Bebidas nutricionales*  
*Productos vegetarianos*  
*Palomitas de microondas*

# Saborizantes Dulces



ADAPTECH tiene el sabor para satisfacer sus necesidades, en presentaciones de polvo, líquido y emulsión, con una amplia gama de notas para cualquier sistema de sabor. Por ejemplo:

### • ACEITES ESENCIALES

• DE LAS HOJAS DE CANELA	• DE LAUREL WEST INDIAN	• DE TOMILLO
• DE LAS HOJAS DE CLAVO	• DE ORÉGANO	• ETC...

### • NATURALES

• JUGO DE LIMÓN EN POLVO	• YOGURT EN POLVO	• ETC...
--------------------------	-------------------	----------

### • OLEORRESINAS

• CAPSICUM 1M U.S.	• PAPRIKA 100,000 U.S.	• DE APIO - CHILE JALAPEÑO
• CAPSICUM 500,000 U.S.	• PAPRIKA 80,000 U.S.	• DE PIMIENTA NEGRA
• CAPSICUM DECOLORADO 6.6%	• SALVIA	• ETC...

### • ARTIFICIALES, SENSOFIX LIQUIDO®, FELCOFIX POLVO®

• ANÍS	• FRESA ELOTE	• MELÓN
• CAFÉ	• JAMÓN AMERICANO	• MENTA PIPERITA
• CAJETA	• LECHE	• NARANJA
• CANELA	• LECHE CONDENSADA	• NUEZ
• CARAMELO EN POLVO	• LIMA	• PAY DE LIMÓN
• CHOCO LÍQUIDO	• LIMÓN	• PEPINO LIMÓN
• CHOCOLATE	• MANDARINA	• PIÑA
• COCO	• MANGO	• PIÑA COCO
• COLA	• MANTEQUILLA	• POLLO
• CRANBERRY	• MANZANA CANELA	• POLLO ROSTIZADO
• EUROVAINILLINA REGULAR	• MANZANA VERDE	• QUESO
• EUROVAINILLINA SUPREME	• MAPLE	• RON Y MANTEQUILLA
• FRAMBUESA	• MARACUYÁ	• YOGURT
• ETC...		

### • ARECAS® - RELLENOS DE FRUTA

• BLUEBERRY	• PREPARADO DE DURAZNO	• PREPARADO DE MENTA
• DE FRUTAS CITRUS	• PREPARADO DE FRESA	• SPONCH PIÑA
• DE MANGO CHILOSO	• PREPARADO DE MANGO	• TUTTIFRUTI
• PIÑA MANZANA	• ETC...	

Los Potenciadores del Sabor tienen la misión de fortalecer el gusto.

•**PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA - PVH®**. La Proteína Vegetal Hidrolizada es el producto de la hidrólisis de cereales y leguminosas mediante un tratamiento ácido, básico o enzimático en donde se obtiene una mezcla de aminoácidos, que estimulan los receptores en la lengua, produciendo el gusto UMAMI, y la secreción de saliva en la boca. se adiciona en los alimentos como sopas, sazónadores, consomés, y aderezos con el fin de realzar sabores salados y proporciona notas cárnicas básicas

•**YESTAL®**. Es el extracto de levadura proveniente de la industria cervecera y un proceso de autólisis natural que proporciona aminoácidos libres. Estimula los receptores de la lengua y crea una estimulación de saliva en la boca. Es utilizado en sopas, bio nutrientes, consomés, quesos, aderezos, sazónadores como potenciador de sabores salados, cárnicos y lácteos. En procesos fermentativos es una rica fuente de nitrógeno.

•**DELTAROME®**. Es un sistema que proporciona sabores cárnicos muy definidos provenientes de una mezcla que puede contener PVH®, Yestal® y sabores a reacción. También puede incluir azúcares, colorantes y especias que redondean las notas deseadas (tostadas, asadas, rostizadas y al carbón). Debido a sus componentes, puede actuar como potenciador de sabor y/o aroma o como ingrediente en la formulación debido a sus notas cárnicas especializadas. Se utiliza en Sopas, Embutidos, Consomé, Sazonadores, Aderezos.

•**SEASOROME®**. Es un polvo fino homogéneo que contiene una mezcla de especias y sabores que permiten dar notas pungentes y condimentadas que realzan los sabores de los alimentos Como Sopas, Embutidos, Consomé, Gravys, Aderezos, Botanas y Sazonadores. Debido al contenido de especias y sabores salados, actúa como sazónador de alimentos dando notas picantes, ajo, cebolla, limón etc.

•**NUCLEOTIDOS**. Investigaciones basadas en análisis químicos y pruebas de evaluación, han determinado que los principales componentes del sabor en los alimentos de origen animal y vegetal, son los nucleótidos. Actúan en presencia de cloruro de sodio (sal común), logrando la sinergia del efecto de potenciar los sabores de los alimentos preparados. Se usa en caldos deshidratados, conservas como carnes, embutidos, pescados, sopas, salsas, comidas preparadas, salsas de tomate, botanas, salsas de soya, mayonesas, etcétera.

# Saborizantes Salados



ADAPTECH tiene una gama completa de potenciadores de sabor que trabajan incluso en los sistemas alimentarios más exigentes. Por ejemplo:

## • **PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA - PVH®**

• 408	• 119	• CS
• 004L	• 139	• JE
• 11105	• 2000	• M
• 11109	• 2152	• MA
• 11307	• 399	• P LIQ
• 11318	• 448 LÍQ	• ETC...

## • **YESTAL® (LEVADURA DE CERVEZA AUTOLIZADA)**

• 250	• 660	• 920
• 312	• 820	• PASTA
• 400	• ETC...	

## • **DELTAROMES®**

• COSTILLA	• 2202	• TORULA
• 2102	• 2300	

## • **SEASOROME® (SAZONADORES)**

• CAMARÓN	• COSTILLA	• SALCHICHA
• CEBOLLA	• HABANERO	• SALSA PICOSITA
• CHILE SERRANO-LIMÓN	• LIMÓN ESCUDERO	• SPICE CREAMY
• CHIPOTLE	• QUESO	• SPRING
• ETC...		

## • **NUCLEOTIDOS**

• AJITIDE IMP	• GLUTAMATO MONOSODICO FINO	• INOSINATO + GUANILATO (I+G)
• KOJI-AJI	• GLUTAMATO MONOSODICO REGULAR	• ETC...

Los aditivos alimentarios son sustancias que se añaden a los alimentos intencionadamente con el fin de modificar sus propiedades, técnicas de elaboración, conservación o mejorar su adaptación al uso a que estén destinados.

• **ADITIVOS ALIMENTICIOS PARA ANIMALES.** Obtenido de levadura de cerveza: es utilizado como nutriente en fermentaciones y como fuente de proteína en alimentos para animales.

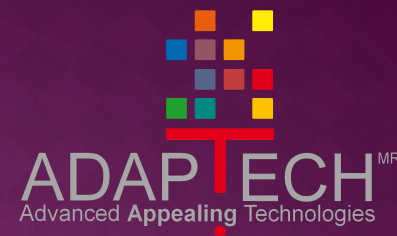
• **EXTENSORES** . Vehículo que pretende ampliar o extender la cantidad de producto efectivamente empleada, conservando el valor nutricional. El principal criterio para la utilización de los extensores es obtener la máxima ganancia, lo cual se logra cuando se utiliza la mayor cantidad posible del extensor. Es necesario que al introducir los extensores se ocasione la menor alteración posible en la cantidad y calidad de los nutrientes, de los cuales son fuentes los productos extendidos. El MALTOROME® es un sustituto de café o chocolate para la industria láctea, repostería, confitería, panificación. Debido al contenido de gomas, brinda textura y estabilidad al producto final.

• **FIBRAS** . La fibra de soya puede ser una opción ideal para: Aumentar el contenido de fibra, Mantener el color blanco brillante en el pan blanco, Mejorar textura, Controlar la retención de humedad, Reducir costos, Optimizar rendimiento, Reducir el contenido de calorías, al ser un sustituto de grasas.

• **ACIDULANTES REGULADORES DE PH.** Se trata de una sustancia aditiva que se suele incluir en ciertos alimentos con el objeto de modificar su acidez, o modificar o reforzar su sabor. Por ejemplo, a las bebidas se les suele añadir con el propósito de modificar la sensación de dulzura producida por el azúcar.

# Aditivos

# Alimenticios



ADAPTECH tiene una gama completa de aditivos alimenticios que trabajan incluso en los sistemas alimentarios más exigentes. Por ejemplo:

### • **ADITIVOS ALIMENTICIOS PARA ANIMALES**

• NUTRICREAM 2000 S/P 22.68 KG	• NUTRICREAM 370	• NUTRICREAM 541 S/P 30 KG
• ETC...		

### • **EXTENSORES**

• CAMELO DOLBE FUERZA POLVO	• MALTOROME 10 D S/P	• MALTOROME 10C-001 S/P
• ETC...		

### • **FIBRAS**

• FIBRA DE SOYA
-----------------

### • **ACIDULANTES REGULADORES DE PH**

• ACIDO CÍTRICO ANHIDRO	• ACIDO LÁCTICO BUFFERADO RUBI	• ACIDO TARTÁRICO
• ACIDO CÍTRICO ANHIDRO F-5020	• ACIDO LÁCTICO TERMOESTABLE	• FOSFATO DIPOTASICO
• ACIDO CÍTRICO ANHIDRO N-1500	• ACIDO MÁLICO	• LACTATO DE CALCIO
• ACIDO LÁCTICO AL 88%	• ETC...	

## APLICACIONES

•**ANTIOXIDANTES.** Los antioxidantes se utilizan como aditivos alimenticios para ayudar a preservar los alimentos ya que previenen y retardan la oxidación de las grasas contenidas en los alimentos, y se pongan rancios. La exposición al oxígeno y la luz son factores principales que causan la oxidación de alimentos. Las reacciones de la oxidación aún ocurren relativamente rápido en alimentos congelados o refrigerados.

•**CONSERVADORES.** Alargan la vida útil en óptimas condiciones, retardan la fermentación, enmohecimiento o putrefacción del alimento causado por los microorganismos. Por lo tanto, la función principal de la conservación es retardar el deterioro de los alimentos y prevenir alteraciones de su sabor, olor, o aspecto, Así como de enfermedades transmitidas por alimentos.

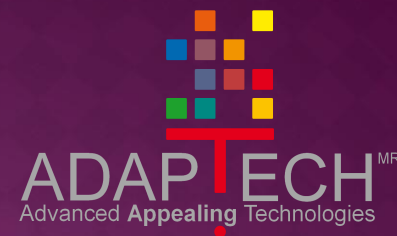
•**EDULCORANTES.** Se utilizan para endulzar alimentos con un menor contenido calórico. Para que sea utilizable por la industria alimentaria, además de ser inocuo, tiene que cumplir otros requisitos: el sabor dulce debe percibirse rápidamente, y desaparecer también rápidamente, y tiene que ser lo más parecido posible al del azúcar común, sin regustos. También tiene que resistir las condiciones del alimento en el que se va a utilizar, así como los tratamientos a los que se vaya a someter.

•**EMULSIFICANTE.** Brindan estabilidad a sistemas aceite/agua, agua/aceite, evitando la separación de fases. Algunos ejemplos de emulsiones incluyen la mantequilla y la margarina, la leche, la crema, y la mayonesa.

•**FOSFATOS.** Se emplean en panificación (polvo para hornear), cereales, bebidas, productos lácteos, productos cárnicos, pescado, queso procesado, sopas y salsas, alimentos pulverizados y en la industria farmacéutica para medicamentos.

# Aditivos

# Alimenticios



ADAPTECH tiene una gama completa de aditivos alimenticios que trabajan incluso en los sistemas alimentarios más exigentes. Por ejemplo:

## •ANTIOXIDANTES

•ÁCIDO ASCÓRBICO	•BHA EMBANOX (PRODUCTOS GRASOS)	•CITRATO DE SODIO U.S.P.
•ÁCIDO FOSFÓRICO AL 75% GRADO FCC	•BHT (PRODUCTOS GRASOS)	•CITRATO DE SODIO U.S.P. FINO
•ÁCIDO FOSFÓRICO AL 85% GRADO FCC	•CITRATO DE POTASIO U.S.P.	•CITRATO DE SODIO U.S.P. GRANULAR
•ÁCIDO FOSFÓRICO ÁMBAR	•CITRATO DE SODIO	•CITRATO DE SODIO U.S.P. N1500
•ÁCIDO FOSFÓRICO BAJO EN SULFATOS	•CITRATO DE SODIO 5020	•ERITORBATO DE SODIO (ANTIOXIDANTE CÁRNICOS Y EMBUTIDOS)
• ETC...		

## •CONSERVADORES

•ÁCIDO CÍTRICO ANHIDRO FINO.	•ÁCIDO SORBICO	•NATAMAX (NATAMICINA INHIB. MOHO Y LEVADURA)
•ÁCIDO CÍTRICO ANHIDRO REGULAR	•BENZOATO DE POTASIO U.S.P.	•PROPIONATO DE CALCIO
•ÁCIDO FUMARICO	•BENZOATO DE SODIO U.S.P.	•PROPIONATO DE SODIO
•ÁCIDO FUMARICO U.S.P.	•DELVOCID (ANTIMOHO Y ANTI LEVADURA)	•SORBATO DE POTASIO
•ÁCIDO MÁLICO	• ETC...	

## •EDULCORANTES

•ACESULFAME	•FRUCTOSA CRISTALINA KRYSTAR 300	•SUCRALOSA
•ASPARTAME	•SORBITOL 70%	•SUCRALOSA 25 %
•ERYTHRITOL	• ETC...	

## •EMULSIFICANTE

•EMULCREAM (PANIFICACIÓN, CREMA BATIDA)	•LECITINA DE SOYA	•LECITINA DE SOYA DOBLE BLANQUEADA
• ETC...		

## •LEUDANTE, CONSERVADOR, EMULSIFICANTE, RETENEDOR DE HUMEDAD, BUFFER, REGULADOR DE PH

•FOSFATO DISODICO ANHIDRO	•FOSFATO TRICALCICO	•TRIPOLIFOSFATO DE SODIO
•FOSFATO MONOCALCICO	•FOSFATO TRISÓDICO	•PT-57
•FOSFATO MONOSODICO	•PIROFOSFATO TETRASODICO	•PT-6
• ETC...		

•**ESTABILIZANTES.** Son responsables de dar y mantener una textura determinada en alimentos como los batidos, los helados o las salsas. Tienen la capacidad para mezclar ingredientes que no lo harían de forma natural, como la grasa y el agua. Entre ellos, destacan los Espesantes o Gelificantes .

•**ESPESANTES.** Se añaden a alimentos líquidos para aumentar su viscosidad. Los fosfatos conservan los jugos naturales, sobre todo en productos cárnicos, y los preservan de la humedad durante el proceso de cocción. Se añaden a una amplia variedad de productos incluyendo salsas y caldos de carne.

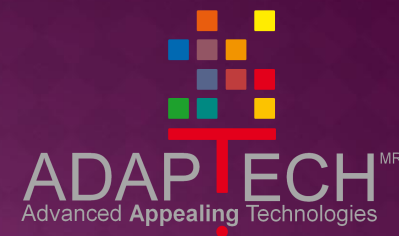
•**GELIFICANTES.** se utilizan para espesar y estabilizar los alimentos líquidos, dándoles así textura. Aunque cumplen un propósito muy similar al de los espesantes, los agentes Gelificantes, como sugiere su propio nombre, son capaces de formar geles. Al disolverse en alimentos líquidos, forman una red tridimensional dentro del líquido. Así se crea un alimento único de apariencia sólida pero que sin embargo está compuesto en su mayoría por líquido, como las gelatinas, mermeladas y confituras.

•**PROTEINA DE SUERO DE LECHE.** Estas han sido incorporadas a productos alimenticios que incluyen barras nutricionales, bebidas en polvo y listas para beber, productos de panificación, lácteos, de confitería, postres congelados, etc. El sabor neutro típico de las proteínas de suero de leche es un beneficio adicional a la hora de formular productos fortificados, ya que no tendrá interferencia con el sistema de sabor en general. Son una de las fuentes naturales más completas de proteína y aminoácidos esenciales que se pueden encontrar para fortificar alimentos y bebidas. Pueden ser incorporadas a casi cualquier sistema, para aprovechar su contenido proteico, su contenido de aminoácidos esenciales, sus beneficios nutricionales únicos y específicos y su funcionalidad física. El resultado será el desarrollo de nuevos sistemas de alimentos, que tomen ventaja de los crecientes beneficios para la salud asociados a las proteínas de suero de leche.

•**ESTIMULANTE.** La Taurina puede ser efectiva para el ejercicio. Esto quiere decir que no es un estupefaciente, sino un aminoácido que provee de energía y vitalidad.

•**MULTIFUNCIONALES.** En esta categoría englobamos aquellos productos con una gran versatilidad en su utilización.

# Aditivos Alimenticios



ADAPTECH tiene una gama completa de aditivos alimenticios que trabajan incluso en los sistemas alimentarios más exigentes. Por ejemplo:

## •EMULSIONANTES, ESTABILIZANTES, GELIFICANTES , ESPESANTE

•FECULA DE PAPA	•GOMA ARÁBIGA SPRAY INSTAN H380 QD	•PECTINA 7010 (RS 400)
•GOMA ARÁBIGA 8048	•GOMA GUAR	•PECTINA 7020 (RMS 351)
•GOMA ARÁBIGA PREMIUM PAG	•GOMA XANTHAN	•PECTINA 7030 (RS 200)
•GOMA ARÁBIGA SPRAY DRIED H 380	•GOMA XANTHAN KELTROL 521	• ETC...

## •PROTEINA DE SUERO DE LECHE

•SUERO DE LECHE PARA (PANIFICACIÓN, BEBIDAS, ALIM. BAL. ETC.)

## •AMINOACIDO, ENERGIZANTE, ESTIMULANTE

•TAURINA

## •MULTIFUNCIONALES

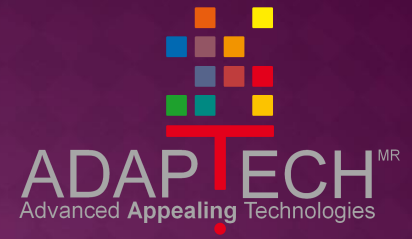
•CREMOR TÁRTARO (ACIDIFICANTE Y CONSERVANTE NATURAL, EMULSIONANTE EN PANADERÍA, INGREDIENTE PARA LA LEVADURA, BIZCOCHO, CARAMELO, GELATINA, MERMELADA Y BEBIDAS GASEOSAS)
•GLUCONA DELTA LACTONA (SECUESTRADOR, ACIDULANTE, CURADO, AGENTE LEUDANTE)
•GLUCONATO DE SODIO (ESTABILIZADOR, AGENTE DE LIMPIEZA, AGENTE REDUCTOR DE AGUA Y RETARDADOR)
•HEXAMETAFOSFATO DE SODIO (SECUESTRANTE ACIDULANTE)
•LACTATO DE SODIO (ESTABILIZANTE INHIBIDOR DE CRECIMIENTO M.O.)
•LACTATO DE SODIO AL 60% (IGUAL ANTE)
•PIROFOSFATO ACIDO DE SODIO (SECUESTRANTE, ACIDULANTE, AIREADOR SECUESTRANTE, REFORZADOR DEL SABOR, EXTRACTOR DE PROTEÍNA, EMULSIFICANTE, COMPONENTE EN POLVOS DE HORNEAR, NEUTRALIZANTE, MEZCLAS PREPARADAS, TRATAMIENTO DE PATATA PARA PREVENIR OSCURECIMIENTO, CONSERVACIÓN DE MARISCOS, CURADO Y CONGELADO DE CARNE, SALCHICHAS, ETC.)
•PROPILENGLICOL (HUMECTANTE, SABORIZANTE AMARGO DE ANGOSTURA, SOLVENTE DE COLORES Y SABORES, ANTICONGELANTE ALIM.)

## APLICACIONES

•**ESTIMULANTE.** La Taurina puede ser efectiva para el ejercicio. Esto quiere decir que no es un estupefaciente, sino un aminoácido que provee de energía y vitalidad. La Taurina difiere de la mayoría de los otros aminoácidos en que no se incorpora a las proteínas, se encuentra en estado libre y es uno de los aminoácidos más abundantes en el músculo, las plaquetas, y el sistema nervioso en desarrollo. Mejora la fuerza del músculo cardíaco, la digestión de grasas, el sistema nervioso, y regula la tonicidad muscular.

•**FERTILIZANTE ORGÁNICO.** Precursor de crecimiento en agricultura. El uso de fertilizantes orgánicos, ayuda a retener los nutrientes del suelo y poder mantener la humedad necesaria que cada tipo de suelo necesita para el desarrollo adecuado de las plantaciones. Es así que los fertilizantes orgánicos restituyen los niveles de materia orgánica del suelo y con esto se incrementa la capacidad para retener los nutrientes minerales que se aplican a los suelos.

# Otros Productos



ADAPTECH tiene una gama completa de aditivos alimenticios que trabajan incluso en los sistemas alimentarios más exigentes. Por ejemplo:

### • **AMINOACIDO ENERGIZANTE**

- TAURINA

### • **YEASTEMEX®**

- ACELERADOR DE FERMENTACIÓN DE LEVADURA, UTILIZADO PARA AUMENTAR EL RENDIMIENTO (AL REDUCIR EL TIEMPO DE FERMENTACIÓN) EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN EN VINOS, LICORES Y CERVEZAS

### • **VEGETAROME®**

- GENERADOR DE FUENTES DE NITRÓGENO, PRECURSOR DE CRECIMIENTO EN AGRICULTURA



**Competitividad**



**Experiencia**



**Creatividad**



**Innovación**



**Eficiencia**



**Calidad**



**ADAPTECH<sup>MR</sup>**  
Advanced Appealing Technologies

ADAPTECH tiene el color y el sabor que esta buscando para satisfacer sus necesidades, con una amplia gama de tonos y notas para sus procesos alimenticios.

Los productos que se enuncian en este documento solo son ilustrativos, mas no limitativos... Pregunte a su asesor sobre alguna necesidad particular, y con seguridad se llevara una grata sorpresa !!

La Esperanza No. 65-3  
Col. Industrial  
C.P. 07800  
Delegación Gustavo A Madero  
México D.F.  
Tels: (55) 2452-3737 y 2452-3777  
Fax: (55) 5739-4196