

Portafolio de Soluciones de Nutrición

Edición para América Latina | Agosto 2023



Una mejor nutrición,
Diseñada para Usted.





Ingredient Solutions

Ingredientes Bioactivos	6
Queso	10
Películas Comestibles.....	14
Micronutrientes	16
Soluciones de Origen Vegetal.....	18
Proteínas	24
TechVantage™ Tecnologías de nutrientes funcionalmente optimizadas.....	30
Ingredientes para panadería Watson.....	32

Soluciones de Servicio

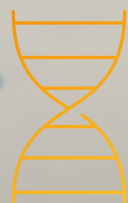
Soluciones de Premezclas Personalizadas.....	38
---	----



Ofrecemos una mejor nutrición siendo un proveedor líder en ciencia, obsesionado con la calidad y con una visión realista, presentamos soluciones innovadoras de nutrición a muchas de las marcas más importantes del mundo.

Busque en nosotros la experiencia en proteínas, queso, soluciones personalizadas de premezclas, sabores, ingredientes bioactivos, micronutrientes, soluciones a base de plantas, ingredientes para panadería, tecnologías de nutrientes optimizadas funcionalmente y películas comestibles. Somos el principal productor de aislado de proteína de suero (WPI) en Estados Unidos, el segundo productor global de premezclas y el principal productor de queso cheddar estilo americano. En pocas palabras, nuestras soluciones logran un mejor rendimiento: nutricional, funcional y operativo. Dentro de cada ingrediente y servicio se encuentra una promesa de una mejor nutrición para mantener a las personas sanas y fuertes. Nuestra comprensión del consumidor, conocimiento científico, experiencia en ingredientes y conocimiento operativo le ayudan a crear productos confiables y que las personas amarán. Sea cual sea el desafío que tenga, desde identificar nuevas oportunidades de mercado, mejorar una formulación, encontrar el ingrediente adecuado o conectarse con un maquilador, podemos ayudarle.

Una mejor nutrición, diseñada para usted.



Ingredientes Bioactivos

Ofrecemos una gama de ingredientes bioactivos altamente eficaces, con base científica y benéficos para la salud, formulados con precisión para apoyar con los ingredientes bioactivos que dan a su producto una ventaja comercial. Nuestra gama de ingredientes bioactivos está formulada con precisión para respaldar los macrobeneficios para la salud que están de moda en el mercado. Desde el crecimiento muscular hasta el control de peso, pasando por la salud del corazón y mucho más, nuestros ingredientes bioactivos líderes en el sector ayudarán a que sus productos, y sus consumidores, desempeñen al máximo.

Antioxidante & Inmunidad

Estos ingredientes pueden ayudar a mantener un sistema inmunológico saludable y promover la belleza desde adentro.

Lactoferrina Bioferrin

Esta proteína natural y bioactiva de la leche se aísla del suero fresco y dulce mediante tecnologías avanzadas de fraccionamiento y separación. Es una fuente natural de hierro, un eficaz antimicrobiano y puede favorecer la función inmunitaria.

Fórmulas infantiles, alimentos y bebidas funcionales, suplementos dietéticos

CuroWhite®

Todos los beneficios de la curcuma, pero de color blanco para facilitar su fabricación. La falta de color y el sabor y olor más suaves la hacen ideal para muchas aplicaciones.

Comprimidos, cápsulas, mezclas de bebidas en polvo, alimentos funcionales, gomitas, bebidas listas para consumir

Huesos & Salud de las Articulaciones

Desde la optimización de los niveles de calcio hasta el apoyo y movilidad de las articulaciones, estos ingredientes pueden ayudar a mantener los huesos y las articulaciones saludables.

MenaQ7® Vitamina K2 MK-7

Esta vitamina K2 (MK-7), la primera en su clase y la única investigada clínicamente, se une al calcio que se aloja en las paredes arteriales y lo transporta hacia el hueso, donde se necesita. Sólo MenaQ7 está clínicamente validado y patentado para los beneficios cardiovasculares.

Comprimidos, cápsulas, cápsulas blandas, mezclas de bebidas en polvo, alimentos funcionales

TruCal® Complejo Mineral Lácteo equilibrado

Complejo mineral lácteo equilibrado para el apoyo a los huesos. Se ha demostrado científicamente que ayuda a mejorar la densidad y la resistencia de los huesos.

Bebidas listas para tomar, mezclas de bebidas en polvo, comprimidos, cápsulas, barritas, snacks, yogures, queso

Salud del corazón

Estos ingredientes pueden mejorar la salud del corazón y los vasos sanguíneos y promover la flexibilidad arterial

MenaQ7[®] Vitamina K2 MK-7

Esta vitamina K2 (MK-7), la primera en su clase y la única investigada clínicamente, se une al calcio que se aloja en las paredes arteriales y lo transporta hacia el hueso, donde se necesita. Sólo MenaQ7 está clínicamente validado y patentado para los beneficios cardiovasculares.

Comprimidos, cápsulas, cápsulas blandas, mezclas para bebidas en polvo, alimentos funcionales

Salud de las Madres y de los Niños

Estos ingredientes proporcionan una defensa rica en nutrientes para varias etapas del desarrollo.

NeoShield[™]

Una proteína de suero concentrada producida mediante nuestro sistema de membrana de transferencia selectiva, que concentra los componentes del suero, como los fosfolípidos de la membrana de glóbulos grasos de la leche, la lactoferrina y las inmunoglobulinas, destinados a apoyar a los niños pequeños y la salud materna (embarazadas y madres lactantes).

Mezclas en polvo para Hidratar

Salibra[®]

Un concentrado de suero bioactivo enriquecido con inmunoglobulinas, factores de crecimiento y lactoferrina, que proporciona una defensa rica en nutrientes para etapas importantes de la vida.

Mezclas en polvo para Hidratar

Sueño y Beneficios Cognitivos

Estos ingredientes favorecen el sueño reparador y la relajación, al tiempo que aportan beneficios cognitivos.

PepForm[®] Tryptophan

Formule productos para ayudar a mejorar la calidad del sueño con beneficios cognitivos probados que ayuden a promover la propia melatonina natural del cuerpo sin la adición de hormonas, de una manera más soluble y biodisponible.

Mezclas de bebidas en polvo, bebidas listas para beber, tabletas, cápsulas, barras nutricionales

Desempeño Deportivo

Estos ingredientes pueden ayudar tanto a los atletas más dedicados como a los que van por primera vez al gimnasio para rendir al máximo.

Tecnología AminoBlast[®] – BCAAs & EAAs

Proporciona aminoácidos con capacidades mejoradas en funcionalidad y rendimiento en las aplicaciones donde se adicionen.

Bebidas listas para beber, mezclas de bebidas en polvo, barras, geles

CreaBev[®]

Un monohidrato de creatina soluble y estable para bebidas de rendimiento superior. Se ha demostrado que proporciona una estabilidad mejorada a corto y largo plazo.

Bebidas listas para tomar, mezclas de bebidas en polvo

FitNox[®]

Una fuente de óxido nítrico 100% vegetal, FitNox ha demostrado científicamente que aumenta los niveles de NO hasta un 336% mientras mejora la resistencia. Proporciona una solución libre de estimulantes y de baja dosis para los productos de rendimiento pre-entreno.

Mezclas para bebidas en polvo, tabletas, cápsulas

GroPlex[®]

Una combinación única de péptidos lácteos y proteínas que ayuda a impulsar el transporte de aminoácidos a las células musculares y ayuda a promover la síntesis de proteínas musculares.

Mezclas de bebidas en polvo

HydroMax[®]

Glicerol en polvo al 65% de alto rendimiento, es la primera forma estable y altamente concentrada de glicerol en polvo de la industria. Una forma conveniente de proporcionar esa sensación de bombeo tan importante para los atletas que se dedican al levantamiento de potencia y al crecimiento muscular, o para los asistentes al gimnasio que buscan una ventaja en sus rutinas.

Mezclas para bebidas en polvo, comprimidos, cápsulas blandas y geles

Hydrovon[®]

Un portafolio de proteínas de suero parcialmente hidrolizadas. Disponible también como Hydrovon[®] EET, un concentrado de fosfolípidos de proteína de suero hidrolizada con tecnología enzimática incorporada que se enfoca en la liberación de péptidos de leucina.

Mezclas para bebidas en polvo

Péptidos PepForm[®]

Esta revolucionaria tecnología de portadores de péptidos, patente en trámite, mejora la solubilidad y la absorción de los aminoácidos.

Mezclas de bebidas en polvo, barras nutricionales

WheyXR[®] Liberación Prolongada

Un concentrado de proteína de suero modificado para tener una liberación prolongada de aminoácidos para la recuperación.

Mezclas de bebidas en polvo

Manejo de Peso

Desde la pérdida de grasa hasta el control del apetito, estos ingredientes pueden ayudar a las personas a alcanzar sus objetivos de masa corporal

CapsiAtra[®]

Un compuesto de dihidrocapsiato que se encuentra naturalmente en los pimientos dulces CH-19 y que tiene beneficios clínicos en el control de peso.

Comprimidos, cápsulas, cápsulas blandas, mezclas para bebidas en polvo, bebidas listas para consumir

Prolibra[®]

Ingrediente derivado de la proteína de suero de leche que funciona para ayudar a aumentar la pérdida de grasa y mantener el músculo magro para una composición corporal saludable.

Mezclas de bebidas en polvo, barras nutricionales, aperitivos

KetoSure[™] MCT

Fuente superior de MCT-C8 a base de coco optimizada con proteína de suero de leche para apoyar una dieta cetogénica.

Mezclas de bebidas en polvo, bebidas calientes en polvo, barras, snacks.



Queso

Glanbia Nutritionals aporta soluciones innovadoras de queso a los mercados de todo el mundo. Ofrecemos sistemáticamente quesos de alta calidad enfocados en el sabor, la textura y la funcionalidad.

El Centro de Innovación del Queso en Twin Falls, Idaho, da a nuestros clientes acceso a una red de recursos y la instalación de producción piloto, agiliza el proceso de pasar los nuevos quesos del concepto a la producción a gran escala.

Una vez perfeccionado, el queso se produce en una de nuestras instalaciones de producción en Idaho, Nuevo México o Michigan. Cada planta tiene capacidades únicas que las hacen adecuadas para determinados tipos de queso, formatos y aplicaciones.

Plataformas de Capacidades Básicas

Para obtener una lista completa de nuestras variedades de queso y más información sobre nuestras capacidades y procesos de elaboración, póngase en contacto con nosotros.

Artesano Asequible

Artesano asequible, se centra en hacer que los quesos especiales sean más accesibles. Nuestros científicos especializados en quesos utilizan herramientas únicas de elaboración de quesos en nuestro Centro de Innovación de Quesos, adaptamos el color, el sabor, la textura y las características funcionales de los quesos especiales de todo el mundo y los ampliamos utilizando nuestras técnicas de producción nacionales.

Entre los ejemplos de nuestras variedades comercializadas se incluyen:

- Gouda
- Asadero
- Gruyere

Barriles

Nuestros barriles, los mejores de su clase, se producen en nuestras instalaciones de Gooding, Idaho, en formato de 540 libras. Están diseñados pensando en la funcionalidad y proporcionan un queso natural consistente y de alta calidad para su procesamiento.

Algunos ejemplos de nuestras variedades de barriles comercializados son:

- Cheddar
- Cuajadas

Mezclas de Quesos

Nuestros quesos mezclados son dos o más tipos de queso mezclados en un solo bloque. Un queso mezclado incluye tanto el estilo marmoleado (una mezcla 50/50 creada por dos tinas de queso hechas con la misma composición de leche, cultivo primario y tiempo de elaboración pero, diferentes cultivos y colores adjuntos, y mezclándolos antes de ser formados en un bloque) como los quesos estilo mash-up (una mezcla de queso hecha de un queso base primario hecho en una tina con un queso secundario, que no excede el 10% de la mezcla total, agregado en la mesa de acabado y mezclado antes de ser formado en un bloque).

Algunos ejemplos de nuestras variedades comercializadas de mezcla son:

- Colby Jack
- Cheddar Mozzarella
- Cheddar Parmesano

Clásicos

Los quesos Classic de Glanbia Nutritionals están totalmente comercializados y disponibles para su producción inmediata. La mayoría están disponibles en formato de bloque de 40 libras y 640 libras. Consideramos que estos quesos son nuestras variedades principales y los elaboramos día tras día.

Algunos ejemplos de nuestras variedades clásicas comercializadas son:

- Cheddar clásico (blanco o de color)
- Monterey Jack
- Colby

Sabores e Inclusiones

Nuestra plataforma de Sabores e Inclusiones incluye queso con cualquier partícula añadida al queso durante el proceso de elaboración. Los jalapeños son los más populares, pero otras inclusiones incluyen cebolla caramelizada, pimientos chipotle y ajo y cebollin. También podemos añadir sabores al queso para conseguir un perfil de sabor diferente, como los aromas de queso ahumado, que permiten obtener un bonito perfil de sabor ahumado en todo el bloque.

Algunos ejemplos de nuestras variedades comercializadas de Sabores e Inclusiones son:

- Pepper Jack
- Ghost Pepper
- Quesos Ahumados

Salud y Bienestar

Nuestra plataforma de quesos Health & Wellness ofrece quesos que aportan mayores beneficios para la salud a un snack ya de por sí saludable. Las variedades incluyen quesos como el cheddar con más proteínas, el cheddar probiótico y los quesos fortificados con vitamina D. Nuestros innovadores científicos especializados en quesos tienen la capacidad de trabajar con los clientes para desarrollar otros beneficios añadidos que buscan los consumidores, como ingredientes de apoyo al sistema inmunitario o ingredientes que aumentan la energía.

Un ejemplo de nuestras variedades de queso comercializadas para la salud y el bienestar es el Cheddar de alto contenido proteico.

Orgánicos

Estamos orgullosos de ofrecer los siguientes quesos orgánicos certificados: Cheddar, Monterey Jack, Pepper Jack, Parmesano, Colby Jack y LMPS Mozzarella. Todos nuestros quesos orgánicos están certificados de acuerdo con las disposiciones del Título 22, Capítulo 11, Código de Idaho, Productos Alimenticios Orgánicos, IDAPA 02.06.33, Reglas de Productos Alimenticios Orgánicos, y 7 CFR Parte 205 Programa Orgánico Nacional. La certificación ecológica está disponible en formato de bloque o barril. También hay otros certificados disponibles, incluyendo el proyecto No-GMO verificado, alimentados con pasto, ¡y muchos más!

Algunos ejemplos de nuestras variedades ecológicas comercializadas son:

- Orgánico Certificado
- Non-GMO
- Libre de rBST





Películas Comestibles

Desde la década de 1960, el equipo de investigación y desarrollo de Watson ha sido pionero en la tecnología de películas solubles y comestibles. La experiencia de Watson en tecnologías de películas, su compromiso con la calidad y su gama de equipos de procesamiento no tienen comparativo en el sector. Nuestra amplia cartera de películas comestibles Watson lleva la tradición de calidad y funcionalidad excepcionales que usted espera del nombre Watson, que ahora se mantiene a través de Glanbia Nutritionals.

EdiSparklz® Glitter Comestibles

EdiSparklz Edible Glitter es una colorida cobertura o inclusión que puede utilizarse en una amplia gama de aplicaciones. 100% comestible, EdiSparklz no tiene sabor, no es dulce y no añade calorías. Está disponible en una amplia gama de hojuelas o formas, y se fabrican en un espectro completo de colores, incluyendo colores estándar, a base de plantas y metálicos. EdiSparklz es una alternativa muy rentable a las opciones decorativas estándar como los sprinkles, ya que los clientes ahorran en promedio hasta un 20% al realizar el cambio a nuestro producto..

Barras, galletas, productos de panadería, cereales, confitería, aperitivos, golosinas congeladas, tabletas

Sol-U-Pak®

Un Sol-U-Pak es una bolsa soluble en agua fría. La bolsa está hecha enteramente de película de envasado comestible. Todos los componentes de este film tienen la aprobación de la FDA para uso alimentario.

Aplicaciones industriales y de consumo



Micronutrientes

Ofrecemos una amplia gama de componentes esenciales necesarios para apoyar el crecimiento y el desarrollo y mantener la salud y el bienestar general.

Nuestra completa cartera de vitaminas, minerales, aminoácidos, productos botánicos y hierbas proporciona un amplio espectro de beneficios para la salud y es ideal para muchas aplicaciones diferentes. Procedentes de socios fabricantes nacionales y extranjeros de probada eficacia, todos son cuidadosamente seleccionados y de calidad garantizada.

Aminoácidos

Ofrecemos un sólido conjunto de aminoácidos esenciales de cadena ramificada (leucina, isoleucina, valina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina y triptófano) y aminoácidos no esenciales (arginina, glutamina, tirosina, cisteína, glicina, prolina, serina y ornitina), ambos cruciales para el correcto funcionamiento celular.

Comprimidos, cápsulas, cápsulas blandas

Botánicos y Hierbas

Ofrecemos una amplia gama de fitoquímicos (como el extracto de té verde, el extracto de ginkgo biloba y la cafeína natural) derivados de las raíces, la corteza, las flores, las semillas y otras partes de las plantas.

Comprimidos, cápsulas, cápsulas blandas

Minerales

Ofrecemos líneas completas de macrominerales (calcio y magnesio) y microminerales (zinc, selenio, cromo, cobre y hierro) esenciales para regular la función de los órganos, las actividades metabólicas y el bienestar general.

Comprimidos, cápsulas, cápsulas blandas

Nutrientes Diversos

Obtenemos y ofrecemos una amplia selección de diversos ingredientes como colina, cafeína, ácido cítrico, dióxido de silicio y muchos más.

Tabletas, cápsulas, cápsulas blandas.

Vitaminas

Ofrecemos una línea completa de vitaminas estables y de alta calidad (A, B, C, D, E y K) esenciales para el desarrollo saludable, el crecimiento y el mantenimiento del cuerpo humano.

Comprimidos, cápsulas, cápsulas blandas



Soluciones de Origen Vegetal

Nuestra cartera ofrece ingredientes de alta calidad a base de proteínas vegetales, linaza, chía, quinoa y avena que proporcionan a sus productos una seguridad, nutrición y sabor extraordinarios.

Trabajamos con su equipo para proporcionar ingredientes nutricionales seguros y de etiqueta limpia que son más fáciles de incorporar en una gama de aplicaciones para que pueda dar a sus consumidores productos nutricionales, sin gluten y basados en plantas que seguramente disfrutarán. Todos nuestros ingredientes son no GMO, sin gluten y kosher.

Soluciones BEV

Las Soluciones BEV proporcionan una gran nutrición y mejoran la textura de las aplicaciones de bebidas y alimentos cremosos gracias a su funcionalidad única. Las Soluciones BEV incorporan nuestro exclusivo tratamiento térmico MicroSure™ Plus para garantizar que nuestros ingredientes sean los más seguros del mercado. Nuestros ingredientes de origen vegetal BEV ofrecen soluciones para bebidas, mezclas de bebidas en polvo, leche de origen vegetal, yogur, helado y aderezos sin la arenosidad que se encuentra en las opciones de origen vegetal estándar.

BevFlax™

Las soluciones BevFlax combinan una excelente estabilidad y una suave sensación en la boca con el excepcional valor nutricional de las proteínas, la fibra y el ALA Omega-3. Nuestros sistemas de clasificación y selección MeadowPure™ aseguran que nuestros ingredientes BevFlax tienen una vida útil garantizada de dos años, mantienen la nutrición y son fáciles de incorporar a una variedad de aplicaciones.

Bebidas, alimentos cremosos

BevOat™ Baja Viscosidad

BevOat Baja permite una alta tasa de inclusión de glucano y nutrientes saludables en sus aplicaciones. BevOat Low Viscosity combina la tecnología de tratamiento térmico MicroSure™ Plus con la tecnología de molienda en frío superfina para ofrecer los ingredientes más seguros sin la arenosidad que se encuentra en las opciones estándar a base de plantas. Nuestra cadena de suministro de circuito cerrado OatSecure™, certificada por la NSF, garantiza que BevOat tiene <10 ppm de gluten.

Bebidas, alimentos cremosos

Soluciones CUISINE

Las soluciones CUISINE ofrecen una opción mínimamente procesada, de etiqueta limpia y sin gluten para realzar la textura y mejorar el valor nutricional de la panadería, las alternativas cárnicas y los alimentos preparados. Los ingredientes vegetales de CUISINE también aportan excelentes cualidades aglutinantes para la sustitución del huevo y gomas.

CuisineChia™

Las Soluciones CuisineChia proporcionan una mayor textura y son una excelente fuente de fibra, proteínas, calcio y ALA Omega-3 vegetariano. CuisineChia Solutions son ingredientes de etiqueta limpia, mínimamente procesados y libres de productos químicos, alérgenos y gluten. CuisineChia Solutions ofrece una selecta cartera de ingredientes en una variedad de tamaños de partículas y opciones.

Productos horneados, alimentos preparados

CuisineFlax™

Las Soluciones CuisineFlax proporcionan una excelente nutrición y textura con un equilibrio de ALA Omega-3, fibra, proteínas y un sabor superior. Nuestro sistema de clasificación y selección de semillas MeadowPure® asegura que los ingredientes de CuisineFlax tienen una vida útil garantizada de dos años. Disponible en opciones convencionales y orgánicas, las Soluciones CuisineFlax están mínimamente procesadas y libres de químicos. Las Soluciones CuisineFlax ofrecen una sólida selección de ingredientes para mejorar los productos de origen vegetal.

Alimentos preparados

CuisineQuinoa™

Nuestras Soluciones CuisineQuinoa tienen una pureza excepcional y un delicioso sabor limpio en un formato que es fácil de usar en las aplicaciones. Nuestras Soluciones CuisineQuinoa están mínimamente procesadas y libres de químicos, alérgenos y gluten.

Productos horneados, alternativas a la carne, comidas preparadas

Soluciones PET

PET Solutions proporcionan ingredientes nutricionales, sin OGM y sin gluten, diseñados específicamente para obtener un mejor rendimiento en aplicaciones de nutrición para mascotas y caballos. Nos aseguramos de que nuestros ingredientes tengan una larga vida útil, sean consistentes en el tamaño de las partículas y el color, y mantengan un excelente valor nutricional. Nuestras soluciones de ingredientes vegetales para PET mejoran el sabor y la textura de las croquetas y añaden ALA Omega-3 a los productos nutricionales para mascotas y caballos.

PetFlax™ Kibble Binder

El aglutinante de croquetas PetFlax mejora drásticamente las tasas de inclusión de carne fresca, la palatabilidad y la digestibilidad. Se une a la proteína de la carne fresca para permitir la extrusión de altos niveles de carne fresca en formulaciones sin grano y da como resultado una alta durabilidad de las croquetas.

UltraGrad™

UltraGrad provee nutrición, sabor y textura superior, y es una excelente fuente de DHA, EPA y ALA Omega-3, en un ingrediente seco y fácil de manejar.

UltraGrad es un producto que no es GMO, libre de gluten y con un tiempo de vida útil con garantía de por lo menos un año.

Proteínas de origen vegetal

Nuestras soluciones de proteínas de origen vegetal ofrecen el beneficio del enriquecimiento proteico y mejoran el sabor, la textura y la funcionalidad de una serie de aplicaciones. Nos aseguramos de que nuestros ingredientes proteicos de origen vegetal no sean OGM, estén libres de gluten, sean kosher y tengan una buena continuidad de suministro. Nuestras soluciones proteicas están diseñadas para mejorar específicamente las bebidas, los aperitivos y los alimentos

Proteína de Guisante BarHarvest

La proteína de guisante BarHarvest añade un enriquecimiento proteico y es un ingrediente sin alérgenos, sin gluten y kosher que ofrece un excelente rendimiento. BarHarvest está diseñado para mejorar la vida útil, la humedad y la textura suave de muchas aplicaciones.

Barras, galletas, otros productos horneados

Proteína BevChia™

BevChia Protein es un concentrado de proteína de chíca totalmente natural que contiene un 30% de proteínas, ALA Omega-3 y un 42% de fibra. No es transgénico, no tiene hormonas y no tiene gluten. El tratamiento térmico con la tecnología MicroSure™ Plus ofrece una seguridad alimentaria adicional y garantiza la estabilidad en el anaquel durante dos años.

Bebidas, barras, panadería, alimentos sin gluten

Proteína de Guisante BevEdge®

Nuestra proteína de chícharo o arveja vegetal BevEdge es única, de etiqueta limpia, que tiene una excelente estabilidad y un flujo adecuado. Y ofrece una dispersabilidad superior en las aplicaciones.

Bebidas, mezclas de bebidas en polvo, postres congelados

Proteína CuisineChia™

CuisineChia Protein proporciona una mayor textura y es una excelente fuente de fibra, calcio y ALA Omega-3 vegetariano. CuisineChia Protein es un ingrediente de etiqueta limpia, mínimamente procesado y libre de químicos, alérgenos y gluten.

Barras, galletas, otros productos horneados

Proteínas HarvestPro®

Las Proteínas HarvestPro son ingredientes libres de alérgenos, gluten y kosher que proporcionan excelentes proteínas y rendimiento.

Bebidas, alimentos cremosos, aperitivos, productos de panadería, alimentos preparados

ProFam® Proteína de Chícharo o Arveja 580

Producida y obtenida en Estados Unidos mediante una asociación con ADM. ProFam tiene un sabor puro con menos notas amargas y sulfúricas, y su color claro proporciona una base neutral.

Mezclas en polvo para bebidas, bebidas listas para consumir, alternativas lácteas y botanas nutritivas

SnackFlax™ Proteínas

Las proteínas SnackFlax Protein proporciona una excelente nutrición y textura con un equilibrio de fibra ALA Omega-3 y un sabor superior. El tratamiento térmico con la tecnología MicroSure™ Plus ofrece una seguridad alimentaria adicional y garantiza la estabilidad en el anaquel durante dos años. Está mínimamente procesado y libre de productos químicos.

Barras, aperitivos, yogures, pudines, mantequillas de frutos secos, productos horneados, bebidas, mezclas de bebidas en polvo

Soluciones SNACK

Las soluciones SNACK son de etiqueta limpia, proporcionan una gran nutrición y mejoran la textura de los snacks. Nuestras soluciones SNACK también incorporan nuestro tratamiento térmico MicroSure™ Plus para garantizar que nuestros ingredientes sean seguros para los alimentos listos para consumir. Nuestros ingredientes vegetales SNACK proporcionan excelentes soluciones para barras, granola, masas no horneadas, cereales, así como para venta de alimentos a granel.

SnackChia™

Las Soluciones SnackChia proporcionan una mayor textura y son una excelente fuente de fibra, proteínas, calcio y ALA Omega-3 vegetariano. Tratadas térmicamente con nuestra tecnología MicroSure™ Plus para garantizar un ingrediente seguro, estable y totalmente nutritivo. Las Soluciones SnackChia están mínimamente procesadas y libres de químicos, alérgenos y gluten.

Barras, snacks

SnackFlax™

Las Soluciones SnackFlax proporcionan una excelente nutrición y textura con un equilibrio de ALA Omega-3, fibra, proteínas y un sabor superior. Nuestros sistemas de clasificación y selección MeadowPure™ aseguran que los ingredientes de SnackFlax tienen una vida útil garantizada de dos años. Las Soluciones SnackFlax están mínimamente procesadas y libres de productos químicos.

Barras, snacks

SnackQuinoa™

Las Soluciones SnackQuinoa tienen una pureza excepcional y un delicioso sabor limpio en un formato que es fácil de usar en productos para snacks. Tratadas térmicamente con nuestra tecnología MicroSure™ Plus, las Soluciones SnackQuinoa están mínimamente procesadas y libres de productos químicos, alérgenos y gluten.

Barras, snacks



Proteínas

Nuestra amplia gama de proteínas lácteas, vegetales y funcionales ofrece un excelente valor nutricional y propiedades funcionales superiores. Nuestras proteínas lácteas tienen la misma proporción de caseína micelar y proteína de suero que se encuentra de forma natural en la leche, pero en formatos de polvo estables en el proceso, de mejor sabor y más fáciles de usar. Nuestra gama de proteínas vegetales ofrece proteínas de alta calidad sin hormonas, alérgenos ni gluten. Desde la ampliación de la vida útil hasta la mejora del sabor, la textura y la nutrición, nuestras soluciones proteínicas pueden mejorar la calidad general de una amplia gama de productos.

Base Láctea

Nuestras proteínas de origen lácteo tienen la misma proporción de caseína micelar y proteína de suero que se encuentra naturalmente en la leche, pero en formatos de polvo estables en el proceso, de mejor sabor y más fáciles de usar.

Concentrados de Proteína de Suero Avonlac®

Concentrados de proteína de suero (WPC) que ofrecen un excelente valor nutricional y tienen un sabor agradable y cremoso. Son completamente solubles en un amplio rango de pH, y están disponibles solos o instantáneos con un contenido de proteínas del 34% al 80%.

Nutrición temprana, productos lácteos, mezclas secas, mezclas para bebidas en polvo, productos de panadería

Aislados de Proteína de Suero Provon®

Aislados de proteína de suero (WPI) de gran pureza con niveles muy bajos de grasa y lactosa, que contienen todo el espectro de proteínas no desnaturalizadas que se encuentran de forma natural en el suero. Con un sabor neutro, son solubles en un amplio rango de pH y están disponibles solos o instantáneos con un contenido de proteínas del 90%. Opciones Truly Grass Fed™ disponibles.

Mezclas de bebidas en polvo, barras, postres lácteos/ congelados, mezclas secas

Proteínas de Leche Solmiko®

Concentrados de proteínas lácteas (MPC) y aislados de proteínas lácteas (MPI) que son excelentes fuentes de proteínas nativas de caseína y suero. Ofrecen un sabor, una solubilidad y una estabilidad térmica superiores y son una solución ideal para el pH neutro y otras aplicaciones en las que el bajo recuento de microorganismos, la funcionalidad y el sabor son fundamentales. Opciones Truly Grass Fed™ disponibles.

Mezclas para bebidas, bebidas listas para beber, barras, productos lácteos frescos

Proteínas Truly Grass Fed™

Una marca premium de ingredientes provenientes de vacas alimentadas con pasto, de nuestro socio con sede en Irlanda, Tirlán. Truly Grass Fed es una revolución en la industria láctea moderna que evoca un retorno a lo básico. Pequeños rebaños y una pasión por el arte de la agricultura. La marca Truly Grass Fed lleva consigo una promesa respaldada por el sello Truly Grass Fed, el cual representa varias cosas, incluyendo: 1) Vacas que pastan en praderas durante un promedio de 250 días al año, 2) Vacas que obtienen el 95% de su alimentación nutricional a partir de pasto, 3) Verificado por el Proyecto sin OGM (Organismos Genéticamente Modificados). La marca Truly Grass Fed ofrece a los clientes proteínas de suero aislado (WPI), concentrado de proteína de suero (MPC) y proteína de suero aislada de leche (MPI) completamente rastreables y acreditadas por terceros bajo nuestras soluciones de proteínas Provon®, Solmiko® y BarPro®.

Bebidas, mezclas de bebidas en polvo

A Base de Plantas

Nuestra gama de proteínas de origen vegetal ofrece un excelente valor nutricional y propiedades funcionales superiores.

Proteína de Guisante BarHarvest™

La proteína de guisante BarHarvest está diseñada para mejorar la vida útil, la humedad y la textura suave de las barras de cereales y proteínas, galletas y productos horneados. Proporcionando una variedad de soluciones al tiempo que minimiza la sequedad, la fragilidad y la dureza sobre la vida útil comúnmente asociada con las proteínas vegetales.

Barras de cereales, barras de proteínas, galletas y productos horneados

Proteína BevChia™

BevChia Protein es un concentrado de proteína de chíá totalmente natural que contiene un 30% de proteínas, ALA Omega-3 y un 42% de fibra. Es no GMO, libre de hormonas y sin gluten. El tratamiento térmico con la tecnología MicroSure™ Plus ofrece una seguridad alimentaria adicional y garantiza la estabilidad en el anaquel durante dos años.

Bebidas, barras, panadería, alimentos sin gluten

Proteína CuisineChia™

CuisineChia Protein es un concentrado de proteína de chíá totalmente natural que contiene un 30% de proteínas, ALA Omega-3 y un 42% de fibra. No es transgénico, no tiene hormonas y no tiene gluten.

Panadería, alimentos preparados

HarvestPro™ Proteínas de Guisante

Proporciona un 75-85% de proteínas. Disponible puro o con la tecnología de sabor limpio EasyFlav™ que garantiza un perfil de sabor neutro. Sin alérgenos, sin gluten, kosher y proporciona una fuente vegetariana de proteínas. Disponible en versión orgánica.

Bebidas, alimentos cremosos, aperitivos, productos de panadería, alimentos preparados

SnackFlax™ Proteínas

SnackFlax Protein es un concentrado de proteínas de linaza totalmente natural con un 35% de proteínas y un 32% de fibra. SnackFlax Protein no es transgénico, no tiene hormonas, no tiene gluten y contiene ALA Omega-3. SnackFlax está tratado térmicamente con la tecnología MicroSure™ Plus para una mayor seguridad alimentaria y una estabilidad garantizada durante dos años.

Bebidas, barras, productos de panadería, alimentos sin gluten.

Soluciones Funcionales

Desde la prolongación de la vida útil, pasando por la mejora de la expresión del sabor, hasta la aportación de la textura y la nutrición deseadas, nuestras soluciones de proteínas funcionales pueden mejorar la calidad general de una amplia gama de productos y contribuir a ofrecer experiencias excepcionales a los consumidores.

BarFlex® Proteínas de Suero de Leche

Aislados de proteína de suero de leche (WPI) y concentrados de proteína de suero de leche (WPC) que permiten formulaciones de suero al 100%, reducen la dureza de las barras y prolongan la vida útil de las barras nutritivas. Es una excelente fuente de proteína de alta calidad que brinda a las barras un sabor puro y una textura masticable duradera.

Nuestro BarFlex 100 WPC fue diseñado y optimizado específicamente para la extrusión, ofreciendo una variedad de texturas excepcionales similares al almidón sin la inclusión de altas cantidades de almidón, lo que lo hace ideal para incluirlo en barras y botanas.

Barras proteicas y no proteicas, tentempiés, productos horneados, alimentos para niños pequeños, alimentos para mascotas y golosinas

Mezclas de Proteínas BarGAIN®

Una combinación única de proteínas lácteas y vegetales diseñada para mejorar la funcionalidad de las barras, proporcionando una textura más suave, una mayor vida útil y un perfil de sabor limpio.

Barras de proteína baja a moderada, productos horneados, galletas

Proteínas Vegetales BarHarvest™

Sistemas a base de proteínas vegetales (no soya) diseñados para ofrecer un enriquecimiento proteico en aplicaciones emergentes de barras, cereales y snacks a base de plantas sin afectar negativamente a la textura o la vida útil. Proporcionan una variedad de texturas al tiempo que minimizan la sequedad, la fragilidad y la dureza durante la vida útil comúnmente asociadas a las proteínas vegetales.

Nuestra Serie BarHarvest 100 fue diseñada y optimizada específicamente para la extrusión, ofreciendo una textura menos arenosa, en polvo y vidriosa durante la extrusión en comparación con otros productos de proteína, lo que resulta en una variedad de texturas excepcionales.

Barras, galletas y otros productos horneados

Portafolio de Soluciones de Nutrición | Edición para América Latina | Agosto 2023

Aislados de Proteína de Leche BarPro®

Concentrados y aislados de proteínas lácteas (MPC y MPI) diseñados para prolongar la vida útil de las barras nutricionales y minimizar su endurecimiento. Son una excelente fuente de proteínas de alta calidad con una textura corta y un perfil de sabor limpio. Opción Truly Grass Fed™ disponible.

Barras proteicas y no proteicas, snacks, productos horneados, cereales calientes, alimentos para niños pequeños

Proteína de Suero A-220W de BevEdge®

Este revolucionario ingrediente hace posible por primera vez mezclas de proteínas en polvo con sabor a bayas y cítricos. Gracias a nuestra tecnología BevEdge, pendiente de patente, este aislado de proteína de suero preacidificado no utiliza lecitina, pero se mezcla más fácilmente que la lecitina de soya o de girasol en los productos listos para mezclar de alta acidez. Su mayor tamaño de partícula mejora la fluidez, ayudando a eliminar las costosas paradas de producción. Este ingrediente, que es una solución de etiquetado limpio con una excelente expresión de sabor de alta acidez y sin la antiestética turbidez típica de las mezclas listas para mezclar de alta acidez, crea oportunidades para nuevas referencias y nuevos tipos de proteínas en polvo. Etiqueta simplemente como aislado de proteína de suero, ácido cítrico.

Mezclas para bebidas en polvo de alta acidez

Sistemas de Proteínas BevWise®

Sistemas de ingredientes de fortificación de proteínas específicamente para su uso en el procesamiento aséptico y de llenado en caliente, que proporcionan excepcionales atributos nutricionales y beneficios funcionales a las bebidas de alta acidez. Los beneficios incluyen una claridad superior, menos astringencia, un procesamiento mejorado con una mejor dispersión y una reducción del tiempo y los costes de procesamiento.

Bebidas listas para beber

Trozos semiacabados extruidos Crunchie™

Crisps

Pequeñas y redondas, las Crisps son ideales para incluir en barras y snacks, proporcionando una textura excepcional y un crujido agradable a lo largo de la vida útil del producto, creando una experiencia de consumo deliciosa. Sabor limpio que no requiere enmascaramiento. Atractivas visualmente, con forma, tamaño y color consistentes. Contienen proteína de leche de alta calidad (>74%), proteína de suero de leche (>70%) o proteína de chícharo o arveja (50%) para un impulso adicional de proteína.

Bites

Grandes y redondos, los Bites son ideales para usar como snack o cereal, proporcionando una textura excepcional y un crujido agradable a lo largo de la vida útil del producto, creando una experiencia de consumo deliciosa. Sabor puro que no requiere enmascaramiento. Atractivos visualmente, con forma, tamaño y color consistentes. Contienen proteína de leche de alta calidad (>74%) o proteína de chícharo o arveja (50%) para un impulso adicional de proteína. Perfectos para aplicaciones en las que desee añadir saborizantes o cubiertas.

Loops

De forma circular, los Loops son ideales para usar como botana o cereal, proporcionando una textura original y un crujido agradable, durante la vida útil del producto, creando una experiencia de consumo deliciosa. Sabor puro que no requiere enmascaramiento. Atractivos visualmente, con forma, tamaño y color consistentes. Contienen proteína de leche de alta calidad (>74%) o proteína de chícharo o arveja (50%) para un impulso adicional de proteína. Perfectos para aplicaciones en las que desee añadir saborizantes o cubiertas.

Curls

Largos y curvados, los Curls son ideales para usar como botana, proporcionando una textura excepcional y un crujido agradable a lo largo de la vida útil del producto, creando una experiencia de consumo deliciosa. Sabor puro que no requiere enmascaramiento. Atractivos visualmente, con forma, tamaño y color consistentes. Contienen 50% de proteína de chícharo o arveja de alta calidad para un impulso adicional de proteína. Perfectos para aplicaciones en las que desee añadir saborizantes o cubiertas.

Sistemas de enriquecimiento de proteínas funcionales NutraSol®

Estos ingredientes de proteínas lácteas enriquecen los sistemas de alimentos y bebidas con proteínas que cumplen requisitos de funcionalidad específicos o etiquetado (como la caseína micelar).

Bebidas listas para beber, mezclas de bebidas en polvo, yogures, otros alimentos lácteos

Serie OptiSol® 1000

Una gama de ingredientes funcionales de proteínas lácteas que mejoran el procesamiento y el sabor de los productos, aumentan la cremosidad y la textura, y apoyan las iniciativas de etiquetado limpio. Nuestros OptiSol 1005 y 1007 son concentrados de proteína de suero avanzados que permiten aumentar los niveles de proteína en aplicaciones procesadas a altas temperaturas.

Bebidas, aperitivos, productos horneados, cereales calientes, yogures, salsas y otros alimentos cremosos, alimentos para niños pequeños

ProTherma®

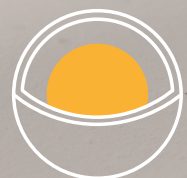
Una proteína de suero hidrolizada aglomerada diseñada para su uso en aplicaciones de bebidas y alimentos en polvo listos para mezclar en caliente. La proteína ProTherma es estable al calor, soluble y con alto contenido en proteínas.

Cafés calientes listos para mezclar, té, cacao, maltas, sopas, harinas de avena, cremas de café, cápsulas de café.

Proteínas de suero termoestables Thermax®

Proteínas de suero termoestables que ofrecen un excelente valor nutricional y un sabor limpio, dependiendo del grado de hidrólisis. Fabricadas a partir de suero dulce mediante un avanzado proceso de ultrafiltración, las proteínas Thermax están diseñadas para condiciones de procesamiento UHT y de retorta. Son termoestables a pH neutro, solubles en un amplio rango de pH y están disponibles con un contenido de proteínas del 34% al 90%.

Bebidas, productos lácteos, barras, aperitivos



TechVantage™ Tecnologías de nutrientes funcionalmente optimizadas

Tecnologías propias utilizadas para mejorar la funcionalidad de los nutrientes en sus productos alimenticios, bebidas y suplementos. Nuestra cartera de nutrientes funcionalmente optimizados abarca una amplia variedad de categorías, como vitaminas, minerales, productos botánicos, aminoácidos, edulcorantes, hidratos de carbono, grasas (aceites), productos botánicos, fibras y ácidos.

NutraShield™ Micronencapsulaciones

Los nutrientes microencapsulados NutraShield tienen un recubrimiento protector llamado matriz, aplicado alrededor del núcleo de los nutrientes. La matriz mantiene el ingrediente activo bloqueado y estabilizado.

La microencapsulación transforma los nutrientes de diversas maneras para mejorar su funcionalidad, incluyendo el enmascaramiento de olores y sabores, mejora de la estabilidad, control de la intensidad del color, conversión de aceites a polvos y retraso en la liberación del nutriente. Estos ingredientes se utilizan comúnmente en suplementos dietéticos, barras, cereales, snacks, mezclas en polvo para bebidas, bebidas, nutrición infantil y alimentos médicos, entre otros. Los métodos utilizados incluyen encapsulación de núcleo y cáscara y encapsulación de matriz. Los nutrientes NutraShield están disponibles en estas categorías:

- Ácidos
- Aminoácidos
- Extractos botánicos
- Carbohidratos
- Grasas/aceites
- Minerales
- Auxiliares de procesamiento
- Vitaminas

GranulPlex™ Granulaciones

Los nutrientes granulados de GranulPlex se forman mediante la creación de partículas individuales a partir de partículas pequeñas y grandes. La granulación permite una mejor instantización, lo que proporciona una mejora significativa en la dispersabilidad. También permite obtener un polvo comprimible de mejor rendimiento. El resultado es un polvo de flujo libre que permite un llenado uniforme en los moldes, y sus propiedades cohesivas promueven la dureza de las tabletas y minimizan la friabilidad. Ideal para su uso en tabletas de suplementos, masticables y efervescentes. Los nutrientes de GranulPlex están disponibles en estas categorías:

- Aminoácidos
- Carbohidratos

- Minerales
- Auxiliares de procesamiento
- Edulcorantes
- Vitaminas

UniTrit™ Trituraciones

Los nutrientes triturados de UniTrit se estandarizan en un portador para una entrega homogénea de los nutrientes.

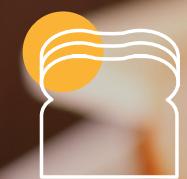
La trituración permite una distribución más fácil en la mezcla final y facilita la escalabilidad. Los nutrientes triturados se pueden personalizar a cualquier nivel de proporción o porcentaje activo/portador. El proceso asegura la dosificación correcta y previene costosos excesos y errores. Ideal para suplementos y alimentos. Los nutrientes de UniTrit están disponibles en estas categorías:

- Minerales
- Vitaminas

Soluciones TechVantage Nano-Free

Nuestras soluciones sin nanotecnología ofrecen funcionalidad similar a sus contrapartes basadas en nano, pero están libres de partículas que podrían preocupar a los consumidores, ofreciendo una solución de etiqueta más clara para incluir en tu formulación.

- El tamaño extremadamente pequeño y la gran área superficial de las nanopartículas están asociados con su mayor resistencia, estabilidad y actividades químicas y biológicas.
- La nanotecnología permite el desarrollo de materiales novedosos con una amplia gama de aplicaciones potenciales.
- Las industrias de alimentos y suplementos a menudo utilizan esta tecnología para desarrollar soluciones que mejoran el color, la textura, el sabor y aumentan la absorción o biodisponibilidad.
- El impacto en la salud de estos nanomateriales en alimentos y suplementos se ha vuelto de interés para los consumidores.
- Nuestras soluciones están libres de SiO₂, TiO₂, Fosfato Tricálcico, BHT.



Ingredientes para panadería Watson

Con casi 80 años de experiencia en la formulación de productos de panadería, las soluciones únicas de Watson y su experiencia técnica le aportan ventajas funcionales y nutricionales inigualables.

Mejoradores de masa

Nuestros mejoradores de masa Watson están diseñados para proporcionar la actividad sostenida necesaria para una amplia gama de aplicaciones y procesos.

Ácido Ascórbico 30 Orgánico

La acción oxidante del ácido ascórbico en combinación con otros "mejoradores de masa" actúa para aumentar la tolerancia al mezclado y a la fermentación, el volumen del pan y para mejorar la estructura de la miga. Formulado para su uso en productos orgánicos.

Do Con™ Series

Formulado para ser un acondicionador de masa concentrado, la Serie Do Con combina un mejorador de masa y un reforzador de masa para aumentar la absorción de agua y mantener la maquinabilidad de la masa. Disponible a granel o en paquetes solubles en masa Sol-U-Pak® para facilitar su uso.

OvenSpring™

OvenSpring es un sistema de oxidación y acondicionamiento para sistemas de masas fermentadas con levadura, y en particular para panecillos. En el procesamiento, OvenSpring mejora la maquinabilidad y la tolerancia, y en los productos acabados, proporciona un volumen mejorado y una estructura de miga más ajustada. Nuestra gama de productos OvenSpring incluye fórmulas diseñadas para la panificación tradicional, la panificación de etiqueta limpia y la panificación orgánica. OvenSpring puede suministrarse a granel, en paquetes solubles en masa Sol-U-Pak® o en tabletas.

Relax-A-Do™ Suavizante enzimático

Funciona como un acondicionador de masa para disminuir el tiempo de mezclado y mejorar la extensibilidad de la masa. Se suministran en Sol-U-Paks® para una mayor precisión en la dosificación y facilidad de uso.

Soft n' Mighty™

Soft n' Mighty combina lecitina, enzimas y ácido ascórbico para funcionar como acondicionador de masa para productos de pan y panecillos. Perfecto para aplicaciones de etiqueta limpia. La línea de productos Soft n' Mighty incluye fórmulas diseñadas para la panificación con etiqueta limpia y la panificación orgánica.

Ablandadores de Miga

Nuestra línea de ablandadores de miga Watson está diseñada para su uso en panes, panecillos, bagels, magdalenas y productos dulces para mantener los productos horneados más blandos durante más tiempo, lo que resulta en un mayor atractivo para el consumidor, una reducción de las devoluciones de productos rancios y una mayor vida útil. Además, el uso de ablandadores de miga permite al panadero reducir la frecuencia de las entregas a las tiendas y el número de series cortas de producción. Los ablandadores de miga también pueden reducir las necesidades de monoglicéridos y diglicéridos para los productos bajos en grasa y aumentar el ahorro de costes.

Ablandador enzimático - Orgánico

Combina las propiedades de mejora del grano y la textura de la lecitina con las propiedades de extensión de la vida útil de una mezcla única de enzimas de amilasa para un sistema natural de ablandamiento de la miga del pan y los panecillos. Enzyme Softener, Organic está explícitamente diseñado para la fabricación de pan y panecillos etiquetados como "orgánicos" o como "hechos con ingredientes orgánicos."

Suavizante enzimático J.T.

El ablandador enzimático de J.T. combina las propiedades de mejora del grano y la textura de la lecitina con las propiedades de extensión de la vida útil de una mezcla única de enzimas para un sistema de ablandamiento de la miga natural para el pan y los panecillos. También disponible con lecitina de girasol.

Stay Soft™

Nuestro Stay Soft es una mezcla de enzimas que mejoran el grano y la textura de la miga a la vez que prolongan la vida útil. La gama de productos Stay Soft incluye variedades formuladas para la panificación tradicional, la panificación de etiqueta limpia, la panificación ecológica y la panificación sin gluten. Los productos Stay Soft pueden suministrarse a granel o en Sol-U-Paks®, lo que elimina la necesidad de escalar o manipular las mezclas de enzimas.

Inhibidores de moho

Nuestros inhibidores de moho Watson están diseñados para inhibir el crecimiento de moho en productos con levadura sin afectar al crecimiento de la misma. Nuestra línea de inhibidores de moho incluye tanto inhibidores de moho tradicionales como de etiqueta limpia.

Propionato de Calcio

Nuestro propionato de calcio encapsulado al 80% es un polvo blanco que fluye libremente. Cada gramo de material encapsulado contiene 800 mg de propionato de calcio.

Ácido Sórbico Recubierto

El ácido sórbico está encapsulado para evitar que el ácido sórbico interfiera en la actividad de la levadura. El recubrimiento sólo se funde durante el proceso de horneado, liberando el ácido sórbico antes de finalizar el horneado. El ácido sórbico recubierto inhibe el crecimiento de moho en los productos con levadura. Está disponible en varias concentraciones, incluyendo 50%, 70% y 85%.

Long Life Parve

Un inhibidor de moho totalmente natural para productos con levadura, derivado de la fermentación controlada del jarabe de maíz o de la fermentación del almidón de trigo, según la variedad. También disponible en una formulación certificada sin gluten.

Inhibidor natural del moho OWS2

Una mezcla de harina de trigo integral orgánica y almidón de trigo orgánico cultivado, diseñada para aumentar la vida útil sin moho de los productos horneados naturales y orgánicos.

Ingredientes Recubiertos

Nuestra línea de ingredientes funcionales de panadería recubiertos de Watson se fabrica utilizando la tecnología de microencapsulación. La microencapsulación es un proceso mediante el cual aplicamos una capa protectora llamada matriz alrededor de una pequeña partícula llamada núcleo o activo. La matriz mantiene un ingrediente activo encerrado y estabilizado hasta que se desea la liberación del material. La matriz de recubrimiento se funde sólo durante el proceso de horneado, liberando el componente funcional antes de que se complete el horneado.

Ácido Ascórbico Recubierto al 50%

El recubrimiento del ácido ascórbico ralentiza su liberación durante el amasado para evitar el sobreenviejamiento de la masa, de especial importancia en las masas retardadas y congeladas.

Ácido cítrico 85% Carnuba Organic

El ácido cítrico encapsulado mejora la vida útil con una reactividad reducida. Perfecto para productos orgánicos.

Ácido Sórbico Encapsulado 50%

El ácido sórbico encapsulado evita que el ácido sórbico interfiera con la actividad de la levadura. Otras concentraciones incluyen el ácido sórbico recubierto al 70% y el ácido sórbico recubierto al 85%.

Bicarbonato de Sodio Encapsulado 70%

El bicarbonato sódico encapsulado está diseñado para su uso en masas congeladas y refrigeradas, rebozados, productos para microondas y mezclas. La encapsulación del bicarbonato sódico retrasa la liberación de dióxido de carbono, lo que garantiza un mayor volumen y una textura más firme.

Ácido cítrico encapsulado 85

El ácido cítrico encapsulado reduce el pH del producto y aumenta la estabilidad de la vida útil. Cada gramo de producto contiene 0,85 g de ácido cítrico.

Ácido Fumárico 85%

Nuestro ácido fumárico encapsulado produce tortillas con mayor opacidad, resistencia, tamaño y vida útil. El recubrimiento impide que el ácido afecte a las propiedades de la masa hasta que se libere en el proceso de calentamiento.

Glucono Delta Lactona 85%

El GDL encapsulado está diseñado para aplicaciones en las que se necesita una reacción retardada del ácido leudante.

Productos especiales de panadería

Nuestros productos especiales de panadería Watson no encajan en ninguna otra categoría, por lo que les hemos dado una categoría propia. Los ingredientes enumerados aquí ayudan con una variedad de beneficios funcionales antes y durante el proceso de horneado.

Ascorbitabs®

Los Ascorbitabs proporcionan ácido ascórbico en forma de comprimidos fáciles de usar. El ácido ascórbico, en combinación con otros "mejoradores de la masa", actúa para aumentar la tolerancia al mezclado y a la fermentación y el volumen del pan, y para mejorar la estructura de la miga. Estos comprimidos están diseñados para resistir la desintegración cuando se manipulan, pero se dispersan rápidamente en el agua.

Cystabs®

Cystabs proporciona L-cisteína en forma de tabletas fáciles de usar. La L-cisteína es un agente reductor y sirve para disminuir el tiempo de mezclado y mejorar la extensibilidad y la elaboración de la masa. Estos comprimidos están diseñados para resistir la desintegración cuando se manipulan, pero se dispersan rápidamente en el agua.

Hi Lec® 50

Cuando se utiliza en la producción de pan y panecillos, la lecitina es un excelente emulsionante “natural” utilizado para crear una masa más fuerte. La lecitina también sirve para aumentar la retención de gas, lo que proporciona una mayor resistencia, volumen y simetría de los productos horneados tanto con levadura como con levadura química. La maquinabilidad y la extensibilidad mejoran notablemente. La lecitina es funcional para aumentar y mantener la suavidad de los productos horneados terminados, ayudando a aumentar la vida útil. Hi Lec 50 es una fuente conveniente de lecitina, diseñada para maximizar los efectos deseados de la lecitina y, al mismo tiempo, eliminar las molestias y los residuos asociados a la lecitina líquida, ahorrando tiempo y dinero al panadero. Hi Lec 50 es especialmente útil como emulsionante en masas integrales y productos de panadería de “etiqueta limpia” en los que los ingredientes “naturales” son fundamentales para el etiquetado de los productos de panadería terminados. También está disponible para formulaciones orgánicas.

Perfect Grain™ WWB

Perfect Grain es una mezcla de salvado de trigo blanco micronizado y germen completo. El producto ha sido desarrollado para su uso en masas integrales reconstituídas, permitiendo la producción de productos horneados integrales suaves y de grano fino. Perfect Grain presenta una baja retención de agua y una escasa o nula percepción organoléptica de las partículas de salvado. También está disponible en trigo rojo.

Bases y Mezclas

Nuestras mezclas y bases para panadería Watson están formuladas para adaptarse a una amplia gama de condiciones de elaboración y horneado, así como para ayudar a los panaderos a ahorrar tiempo y mejorar la eficiencia, al tiempo que aumentan el atractivo para el consumidor.

Beta Bagel®

Según los Centros de Control y Prevención de Enfermedades corren el riesgo de padecer enfermedades cardíacas y muchos consumidores buscan opciones saludables para el corazón. Las dietas bajas en grasas saturadas y colesterol que incluyen 3 g de betaglucanos al día procedentes de la avena pueden reducir el riesgo de enfermedades cardíacas. Una ración de Beta Bagel aporta 0,75 g de betaglucanos procedentes de la avena, lo que convierte a Beta Bagel en una gran opción para los clientes preocupados por la salud del corazón. Con la mezcla de Beta Bagel, puede aprovechar este mercado con plena confianza en sus afirmaciones nutricionales.

Fit n' Trim White™


Fit n' Trim es una base preparada que contiene una mezcla funcional de ingredientes diseñada para producir una gama de productos ricos en fibra y reducidos en calorías.

gluteNONE™

Ofrecemos una variedad de opciones sin gluten que pueden utilizarse para crear un gran surtido de productos horneados y dulces. Todas nuestras mezclas gluteNONE están formuladas para tener un contenido de gluten inferior a diez partes por millón (ppm), de acuerdo con nuestra certificación GFCO y muy por debajo de la norma federal. Todas nuestras mezclas sólo requieren la adición de agua, aceite, inhibidor de moho y levadura, dependiendo de la fórmula. Estas mezclas pueden estar libres de alérgenos, así como de OGM.

Rye Base

La Base de Centeno es una mezcla única de semillas de alcaravea, harina de centeno, ácidos de fermentación y acondicionadores de masa, que imparten un distintivo sabor a centeno/alcaravea, combinado con un agradable carácter ácido al pan y los panecillos.



Soluciones de Premezclas Personalizadas

Nuestras soluciones de premezclas personalizadas están pensadas para usted. Disponemos de las soluciones y la experiencia necesarias para aportarle valor a lo largo de todo el proceso de premezcla. Cualquiera que sea la fase de desarrollo de su producto, cualquiera que sea la aplicación, tenemos una solución de premezcla a medida adecuada para usted.

Porqué Glanbia?

Experiencia Inigualable

Casi 80 años de experiencia en premezclas - Combinados, Glanbia Nutritionals y Watson aportan un nivel inigualable de conocimientos y experiencia a cada proyecto de premezclas personalizadas gracias a su amplia experiencia en el sector desde 1942.

Procesos Simplificados

Simplificamos la fabricación de su producto terminado para que pueda llegar al mercado más rápidamente.

- Desarrollo de aplicaciones de productos
- Optimización de nutrientes
- Validación del servicio técnico
- Consistencias de fabricación
- Mezcla homogénea de precisión. Gestión de requisitos de formulación complejos
- Gestión de complejas cadenas de suministro globales
- Reducción del riesgo financiero
- Validación científica. Validación de Mercado

Optimización de la Formulación

Nuestros científicos de I+D tienen amplios conocimientos sobre cómo optimizar las formulaciones para que rindan al máximo y de la forma más homogénea.

TechVantage™-Watson Tecnologías de nutrientes funcionalmente optimizados: Tecnologías propias que optimizan los nutrientes para mejorar su funcionalidad en sus productos.

- NutraShield™ Microencapsulaciones
- GranulPlex™ Granulaciones
- UniTrit™ Trituraciones

Abastecimiento Simplificado

La redundancia de proveedores garantiza que sus ingredientes estén siempre disponibles con estándares de calidad consistentes en todo el mundo.

- Reducir los costes de abastecimiento
- Permitir una mayor trazabilidad
- Garantizar la disponibilidad de los materiales
- Garantizar un coste competitivo
- Disponer de existencias de seguridad
- Reducir los gastos de transporte

Garantía de calidad

- Desde nuestro sistema de gestión de calidad totalmente integrado basado en códigos de barras hasta nuestros laboratorios internos de servicio completo altamente experimentados, podemos ofrecerle una verdadera garantía de seguridad del producto.
 - Cumplimos con las GMP para nutrición infantil, alimentaria, de suplementos y clínica.

Ideación Proactiva

- Desarrollo de ingredientes a medida
- Investigación clínica
- Patentes de propiedad intelectual
- Perfiles de nutrientes
- Investigación de aplicaciones
- Estudio de mercado
- Conocimiento de la normativa

Nuestras Soluciones de Premezclas

Premezclas de Nutrientes

Una formulación personalizada diseñada para satisfacer sus necesidades específicas de nutrientes y aplicaciones que a menudo requiere una colaboración más profunda con nuestros equipos de I+D e innovación.

No existe una fórmula única que satisfaga todas las necesidades.

- Diseñada específicamente para satisfacer sus requisitos de producto únicos
- Personal experimentado que participa en la optimización de la formulación de su premezcla
- Las fórmulas pueden incluir vitaminas, minerales, aminoácidos, productos botánicos, proteínas, sabores y mucho más
- Equipos de tamaño adecuado para lograr mezclas homogéneas y ahorrar costes

Mezclas preformuladas All N™ listas para usar

Una variedad de mezclas preformuladas con ingredientes activos, listas para consumir tal como están o como punto de partida que se pueden personalizar para nuevas formulaciones de productos.

Nuestro creciente portafolio de mezclas preformuladas All N Listo para consumir, incluye:

Con cada mezcla usted recibe:

- Mezclas Keto
- Mezclas cognitivas
- Mezclas energéticas
- Mezclas para el sueño
- Mezclas multivitamínicas para hombres, mujeres y niños
- Mezclas de superalimentos
- Mezclas de vegetales verdes
- Mezclas de electrolitos
- Mezclas para las articulaciones
- Mezclas para la belleza
- ... y muchas más.

Premezclas completas en Formato All N

Premezclas Personalizadas para cumplir con sus requisitos específicos de tabletas, masticables o efervescentes, incluyendo todos los ingredientes activos (macro y micro), aglutinantes inactivos, excipientes, sabores y portadores haciéndolas listas para la producción del formato final.

- Reducción de los costes de producción
 - Reduce los costes de mano de obra al eliminar el preprocesamiento
- Grandes tamaños de lote
 - La fabricación de lotes de hasta 10.000 libras proporciona un número mínimo de lotes, reduciendo la variabilidad entre ellos
- Especificaciones físicas
 - Las estrictas especificaciones garantizan una distribución uniforme del tamaño de las partículas, una buena fluidez y una alta densidad aparente
- Perfil de compresión
 - Proporciona una buena dureza de la tableta y una baja friabilidad

Ideal para tamaños pequeños: mediante el uso de nuestra propia prensa de comprimidos, podemos ofrecerle un producto a pequeña escala, lo que le permite validar rápidamente su proyecto.

- Dureza
- Friabilidad
- Desintegración





Una mejor nutrición,
Diseñada para Usted.

www.glanbianutritionals.com