

Catálogo de Productos



Central de Ingredientes S.A. de C.V.

ÍNDICE

- 1 - Acidulantes y Amortiguador PH**
- 2 - Almidones Modificados - Cargill, Antiapelmazantes y Antioxidantes**
- 3 - Colorantes Hidrosolubles, Lacas y Naturales, Conservadores y Edulcorantes**
- 4 - Fosfatos, Hidrocoloides o Espesantes**
- 5 - Oleorresinas y Aceites Esenciales, Potenciadores de Sabor y Vitaminas**

Acidulantes y Amortiguador PH

Son aditivos alimenticios que tienen la capacidad de modificar el PH de los alimentos, refuerzan e intensifican los sabores y ayudan a mantener la calidad óptima de los productos.

- ♦ Ácido Ascórbico
- ♦ Ácido Cítrico Anhidro
- ♦ Ácido Fumárico
- ♦ Ácido Málico
- ♦ Ácido Tartárico
- ♦ Ácido Láctico
- ♦ Ácido Sórbico
- ♦ Citrato de Sodio
- ♦ Citrato de Potasio
- ♦ Cremor Tártaro
- ♦ Glucono Delta-Lactone

Almidones Modificados – Cargill

Son sustancias que se utilizan para conferir ciertas características deseables en los alimentos que los almidones nativos no pueden proveer.

- ♦ Almidón Modificado STABITEX 12624
- ♦ Almidón Modificado POLARTEX 06430
- ♦ Almidón Modificado EMCAP 12633
- ♦ Almidón Modificado CARGILL TEX 06231

Antiapelmazantes

Son productos que se utilizan para evitar la formación de grumos mediante la absorción de humedad o por recubrimiento de partículas haciéndolas repelentes al agua.

- ♦ Dióxido de Silicio
- ♦ Silicato de Sodio

Antioxidantes

Su principal característica es la preservación de los alimentos, protegiéndolo así contra la rancidez o decoloración causados por la oxidación de las grasas, extendiendo la vida de anaquel del producto, manteniendo el alimento fresco y sin sabor residual.

- ♦ BHT
- ♦ BHA
- ♦ TBHQ
- ♦ Eritorbato de Sodio





Colorantes Hidrosolubles, Lacas y Naturales

Sustancias usadas para impartir y enriquecer el color de un alimento o producto.

- ♦ Color Hidrosoluble amarillo #5
- ♦ Color Hidrosoluble amarillo #6
- ♦ Color Hidrosoluble azul #1
- ♦ Color Hidrosoluble rojo #40
- ♦ Color Hidrosoluble rojo #3
- ♦ Color Hidrosoluble rojo #5
- ♦ Color Hidrosoluble rojo #6
- ♦ Color Laca rojo #40
- ♦ Color Laca amarillo #5 SC/DC
- ♦ Color Laca amarillo #6 SC/DC
- ♦ Color Laca rojo #6 SC
- ♦ Color Laca rojo #3 SC
- ♦ Color Laca azul #1 SC
- ♦ Color Caramelo
- ♦ Dióxido de Titanio

Conservadores

Aditivos que inhiben el deterioro de los alimentos causados por bacterias, mohos, hongos y levaduras.

- ♦ Ácido Benzoico
- ♦ Ácido Sórbico
- ♦ Benzoato de Sodio
- ♦ Sorbato de Potasio
- ♦ Eritorbato de Sodio
- ♦ Diacetato de Sodio
- ♦ Propionato de Sodio
- ♦ Propionato de Calcio

Edulcorantes

Son compuestos que se utilizan para endulzar los alimentos o productos.

- ♦ Acesulfame - K
- ♦ Aspartame
- ♦ Dextrosa
- ♦ Polidextrosa
- ♦ Sucralosa

Fosfatos

Son sustancias que derivan del Ácido Fosfórico y que se utilizan como conservadores, sirven para mejorar el color y el olor, como también en el incremento de retención de humedad en las proteínas.

En la industria cárnica permiten que la carne retenga la humedad durante la cocción, por lo que el producto no perderá demasiado peso durante el proceso, produciendo un beneficio a los productos de embutidos.

- ♦ Fosfato Monocálcico Anhidro
- ♦ Fosfato Monocálcico Monohidratado
- ♦ Fosfato Monopotásico
- ♦ Fosfato di Magnesio Trihidratado
- ♦ Fosfato Tricálcico
- ♦ Hexametafosfato de Sodio
- ♦ Pirofosfato Ácido de Sodio
- ♦ Pirofosfato Tetrasódico
- ♦ Tripolifosfato de Sodio

Hidrocoloides o Espesantes

Son sustancias que tienen afinidad por el agua, son conocidos en la industria de alimentos como gomas, y con ellos es posible crear distintas texturas y viscosidad, modificando las propiedades básicas de los alimentos.

- ♦ Carboximetil Celulosa CMC
- ♦ Goma Arábica
- ♦ Goma Guar
- ♦ Goma Xantano



Oleorresinas y Aceites Esenciales

Son sustancias que mantienen los factores de calidad de las especias como el aroma, picor y color. Son utilizadas ampliamente en botana, salsas, embutidos para estandarizar el color y picor de un producto, como también enfatizar el sabor.

- ♦ Capsicum 1 millón de unidades
- ♦ Oleorresina de Paprika
- ♦ Oleorresina de Pimienta Negra
- ♦ Oleorresina de Comino
- ♦ Aceite de Ajo
- ♦ Aceite de Cebolla

Potenciadores de Sabor

Son sustancias que intensifican y enriquecen el sabor de los alimentos haciéndolos más atractivos para el consumo.

- ♦ Glutamato Monosódico
- ♦ Inosinato y Guanilato Disódico I+G

Vitaminas

Ayudan a conservar el alimento y librarlo de la oxidación, usado en la industria cárnica, en bebidas refrescantes, en productos de repostería, en panadería para mejorar el comportamiento de la masa, y en la industria cervecera.

- ♦ Ácido Ascórbico (Vitamina C)



info@cing.mx

+52 81 8371 0270

+52 81 2932 3210

Linaza #122, Barrio Mirasol 1
CP. 64102 Monterrey N.L. México

www.cing.mx