

EL ALMIDÓN DE ALTO DESEMPEÑO

# PURITY GUM® Ultra Emulsificante



Duplicate la cantidad de aceite en emulsión de su bebida y experimente una **mayor productividad.**

Ya sea que esté desarrollando una nueva fórmula o reformulando un producto existente, el emulsificante PURITY GUM® Ultra es la solución que define niveles nuevos de productividad en la manufactura de bebidas. El diseño del producto permite generar beneficios sustentables a lo largo del proceso – desde la fabricación hasta la bebida terminada.



Ingredion™



## PURITY GUM® ULTRA

### El Reto de Estabilizar Altas Cantidades de Aceite en Bebidas Emulsionadas

La mayor limitante de los emulsificantes tradicionales al momento de estabilizar altas concentraciones de aceite, es que se requiere de una alta cantidad de éstos, lo que representa desarrollo de viscosidades muy altas en el proceso, dificultando la operación. Como resultado, las concentraciones típicas de aceite en bebidas emulsionadas son menores al 15 %.

Por otra parte, incrementar la concentración de aceite y reducir el nivel de emulsificante hace a la emulsión mucho más difícil de estabilizar.

PURITY GUM® Ultra emulsificante, usa una tecnología patentada que optimiza la estructura molecular del almidón, haciéndolo un producto de alto poder, ya que tiene cuatro veces mayor poder de emulsificar en comparación con un almidón para bebidas convencional.

Su tecnología de producción permite trabajar con concentraciones del doble de aceite, lo que a su vez duplica el rendimiento en la manufactura, reduciendo de forma significativa los costos del proceso.

# Desempeño único, resultados poderosos.

PURITY GUM® Ultra, es un almidón con una nueva tecnología para emulsificar que revoluciona y sobresale contra otros emulsificantes.

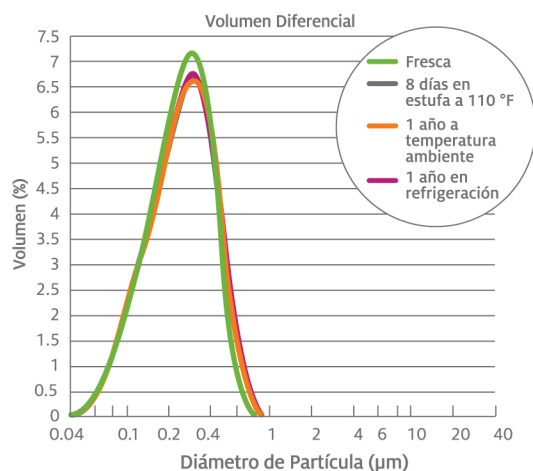
- Excelente desempeño en concentraciones altas de aceite (hasta 30 %).
- Permite trabajar emulsiones con y sin agentes de peso.
- De baja a nula generación de espuma.
- Estable en un amplio rango de pH (2.5 a 8.0).
- Funcional para transportar sabores, sustancias activas, nutrientes e ingredientes liposolubles.
- Turbidez similar a la generada con la goma arábica con un costo menor en uso.
- Estable en sistemas a base de alcohol de hasta 20 % en volumen de alcohol.
- Puede eliminar o reducir el tiempo de ciertas etapas en el proceso.

## DESEMPEÑO EN DISTINTAS PROPORCIONES

PROPORCIÓN ACEITE : ALMIDÓN	EMULSION	EMULSION	EMULSION	BEBIDA
	Tamaño de partícula (fresca)	Tamaño de partícula (57°C/1 día)*	Viscosidad	Turbidez
	Promedio	Promedio	CPS	NTU
24 : 4	0.21	0.254	70	216
24 : 5	0.214	0.26	316	225
24 : 6	0.227	0.272	796	227

\*Prueba de vida de anaquel acelerada correspondiente a una vida de anaquel de seis meses.

## EXCELENTE ESTABILIDAD DE EMULSIÓN EN TODAS LAS CONDICIONES DE VIDA ACELERADA (CONCENTRACIÓN DE ACEITE DE 24 %)

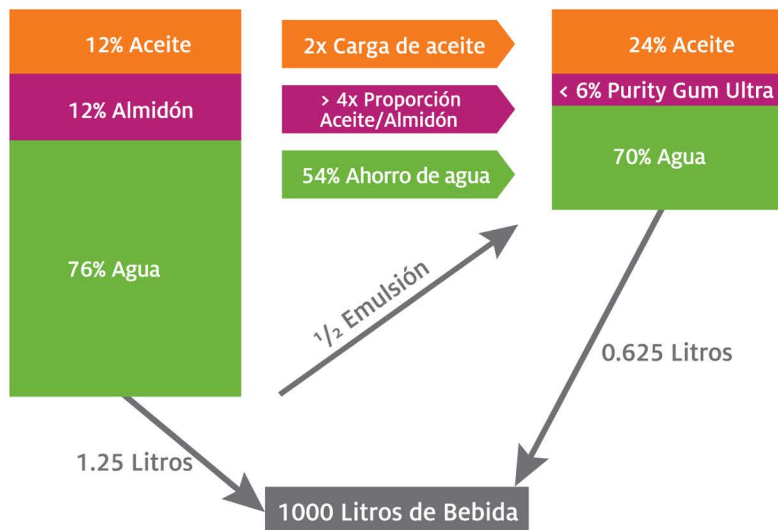


1 día a 57 °C es equivalente a 8 días a 110 °F (43.3 °C), y ambas corresponden a aproximadamente 6 meses a temperatura ambiente.

# Participación de las emulsiones en la producción de bebidas

Las emulsiones concentradas son producidas típicamente en casas de sabores en grandes cantidades para posteriormente ser enviadas a casas embotelladoras, en donde usando agua, azúcar/jarabe de fructosa y la emulsión se produce la bebida terminada. Esta práctica tan común, genera ahorros a las empresas, ya que sólo transportan el agua necesaria, permitiendo que su operación sea más eficiente y sustentable. Es así que por medio de una emulsión, se puede impartir sabor, color y turbidez, de manera efectiva, en una bebida. Sin embargo, si se contara con emulsiones más concentradas, se maximizaría la cantidad de aceite y se minimizaría el uso de agua, optimizando la operación. Esto es posible ahora con PURITY GUM® Ultra.

## UN ALMIDÓN DE MÁXIMO RENDIMIENTO PARA UN MÁXIMO AHORRO EN EL PROCESO



## COMPARACIÓN DE CONCENTRACIONES DE ACEITE EN EMULSIONES

PRODUCTO	BAJA CONCENTRACIÓN DE ACEITE (12%)		ALTA CONCENTRACIÓN DE ACEITE (24%)	
	EMULSIFICANTE %	PROPORCIÓN ACEITE: EMULSIFICANTE	EMULSIFICANTE %	PROPORCIÓN ACEITE: EMULSIFICANTE
PURITY GUM® ULTRA	3	4 : 1	6	4 : 1
ALMIDÓN CONVENCIONAL	12	1 : 1	Falló en todos los niveles	Falló en todos los niveles
GOMA ARÁBIGA	21	1 : 1.75	Falló en todos los niveles	Falló en todos los niveles

## MAYOR RENDIMIENTO CON PURITY GUM ULTRA

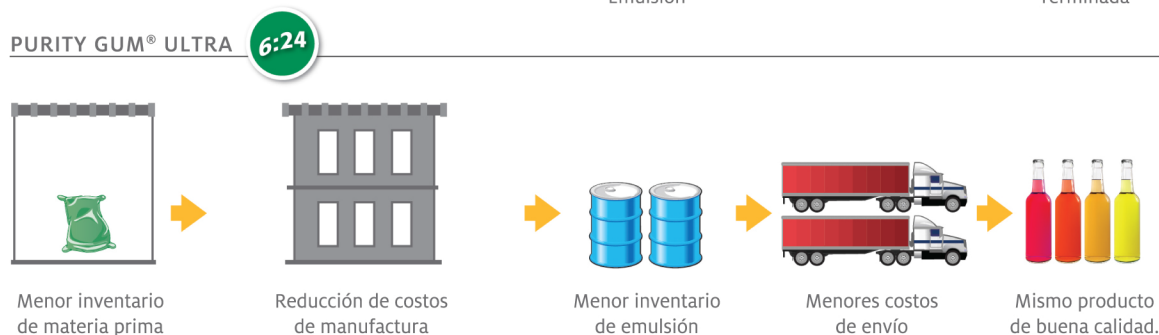
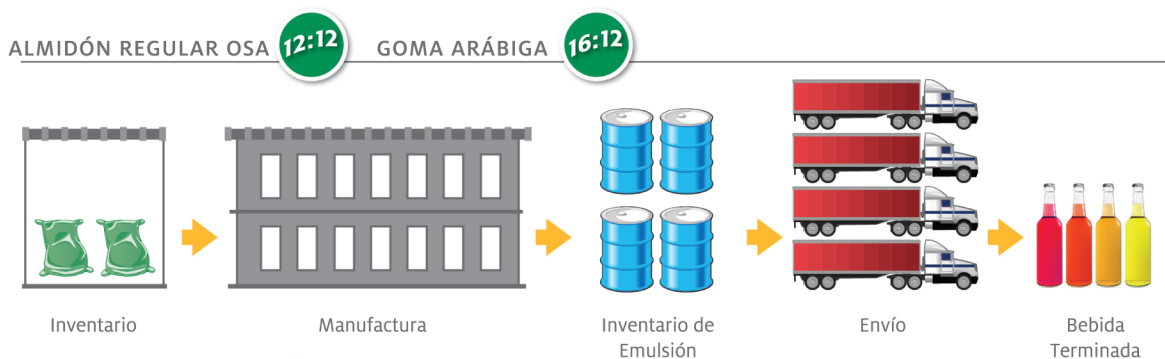
### Emulsiones Concentradas

PURITY GUM® Ultra permite trabajar con emulsiones concentradas, mejorando significativamente la productividad de la empresa, reduciendo la inversión de capital y el impacto ambiental.

- Reducción de costos variables de manufactura, menores costos de almacenamiento, y menores costos en envíos.
- Mayor utilización de los activos, posponiendo potencialmente la inversión de capital en producción de concentrado.
- Reducción de la huella de carbono cumpliendo con las iniciativas de sustentabilidad corporativas.



## REINVENTANDO LA CADENA DE PRODUCCIÓN



PURITY GUM® Ultra almidón ofrece ahorros a través de toda la cadena de suministro – desde los inventarios de ingredientes hasta la manufactura y almacenamiento y más allá aún en el envío hacia la bebida final. Procura también ahorros en energía y recursos naturales, reduciendo así su huella de carbono.

**CONTÁCTENOS PARA DESARROLLAR JUNTOS  
SU PRÓXIMO LANZAMIENTO EXITOSO**

**BRASIL** | +55 11 5070 7700

**REGIÓN ANDINA** | 01 8000 513 200

**CONO SUR** | +54 11 5544 8500

**ar.ingredion.com**



**Ingredion™**

Developing ideas.  
Delivering solutions.™

La información descripta anteriormente se ofrece únicamente para su consideración, investigación y verificación independiente. La utilización de esta información y la manera de utilizarla quedan a su criterio. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no garantizan la precisión ni la finalización de la información contenida en este folleto, ni la idoneidad de cualquiera de los productos para el uso específico que desee otorgarle. Asimismo, todas las garantías expresas o implícitas por incumplimiento, comercialización o idoneidad para un propósito particular quedan denegadas por el presente. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no asumen ningún tipo de responsabilidad por las obligaciones o daños que pudieran surgir o estar relacionados con lo antedicho.

La marca INGREDION y el logo son marcas registradas del grupo de compañías de Ingredion. Todos los derechos reservados. Todos los contenidos copyright © 2015.