



RC Comercializadora

INGREDIENTES ALIMENTICIOS

ACIDULANTES

Estos productos cumplen un gran número de funciones en los modernos procesos de alimentos, siendo la principal de ellas actuar como agentes saborizantes.

- Ácido Cítrico
- Ácido Málico
- Ácido Tartárico
- Ácido Fumárico

EDULCORANTES ARTIFICIALES

Sirven para potenciar o dotar de sabor dulce a los alimentos amargos aportando muy poco valor calórico.

- Acesulfame K
- Aspartame
- Sucralosa
- Stevia

ANTIOXIDANTES

La química de aceites y grasas obliga al fabricante a añadir ingredientes que retarden la rancidez oxidativa de éstas sustancias y tener productos en buen estado por más tiempo.

- BHA
- BHT

CONSERVADORES

Permiten que los alimentos estén libres de patógenos y con una vida de anaquel prolongada, debido a que previenen el crecimiento de hongos, levaduras y bacterias.

- Benzoato de Sodio
- Sorbato de Potasio

DERIVADOS DE VAINILLA

La vainilla es un ingrediente esencial en áreas de productos lácteos, panificación y confitería ya que otorga propiedades características en cuanto a sabor y aroma haciendo a los productos más agradables.

- Vainillina
- Etil Vainillina

POTENCIADORES DE SABOR

El sabor es una de las principales características de un alimento. Los potenciadores de sabor intensifican y enriquecen los sabores característicos de los productos sin contribuir por ellos mismos al sabor global del producto.

- Glutamato Monosódico
 - Potenciador Salado
- Etil Maltol
 - Potenciador Dulce

GOMAS E HIDROCOLOIDES

Las gomas son polisacáridos de origen natural o modificado, que ejercen propiedades funcionales en sistemas alimenticios bajo condiciones especiales. Sus funciones típicas son: espesar, suspender, emulsionar, estabilizar, gelificar, etc.

- Goma Guar
- Goma Xantana
- Goma Arabiga
- CMC

OLEORRESINAS

Son mezclas de compuestos de la naturaleza oleosa extraídos de las diferentes partes del pimentón. Según sus características pueden proporcionar a su producto, color, sabor y/o picor. Contamos con varias oleorresinas entre las que se encuentran:

- Oleorresina de Páprika
- Oleorresina de Cápsicum

COLORANTES



Los productos alimenticios están generalmente relacionados por el consumidor a un color particular, además de ser el primer impacto de los sentidos que se recibe .

- Amarillo 5 - Hidrosoluble y laca
- Amarillo 6 - Hidrosoluble y laca
- Azul 1 - Hidrosoluble y laca
- Azul 2 - Hidrosoluble y laca
- Rojo 3 Hidrosoluble y laca
- Rojo 5 - Hidrosoluble y laca
- Rojo 6 - Hidrosoluble y laca
- Rojo 40 - Hidrosoluble y laca

Mezclas de colorantes hidrosolubles, lacas y colores certificados FDA.

DIÓXIDO DE TITANIO

El dióxido de titanio es un pigmento mineral inerte, de color blanco. De hecho, es el colorante blanco por excelencia, utilizado en una amplia gama de alimentos. Es 100% grado alimenticio y está aprobado por los organismos reguladores nacionales e internacionales, también se utiliza en productos de cuidado personal.

QUÍMICOS ARÓMATICOS Y ACEITES ESENCIALES



ACEITES ESENCIALES

El término "aceite esencial" está reservado para un "producto obtenido a partir de materia prima vegetal, ya sea por destilación con agua o vapor, o desde el epicarpio de los cítricos mediante un proceso mecánico, o por destilación seca" (ISO 9235,1997)

Contamos con un amplio listado de aceites esenciales entre los más comunes se encuentran:

- Aceite esencial de bergamota.
- Aceite esencial de pino.
- Aceite esencial de canela.
- Aceite esencial de menta (arvensis).
- Aceite esencial de menta (piperita).
- Aceite esencial de naranja.
- Aceite esencial de citronella Java.
- Aceite esencial de eucalipto 70/75 y 80/85.
- Aceite esencial de patchouly dark y light.
- Aceite esencial de hojas de canela.
- Aceite esencial de romero español.
- Aceite esencial de lavanda 40/42.
- Aceite esencial de toronja.
- Aceite esencial de limón California.

QUÍMICOS ARÓMATICOS

Un profundo conocimiento de las materias primas es la base de las técnicas utilizadas tanto en perfumería como en sabores, una fragancia o un sabor no es solamente el conjunto de materias primas de aroma o sabor agradable, es el resultado de un preciso sistema de estructuras llamado formulación. El objetivo de la formulación es que las fragancias y sabores diseñados para su uso final sean químicamente estables.

- Acetato de amilo.
- Acetato de isobornilo.
- Alcanfor sintético.
- Aldehido cinámico.
- Aldehido C-10.
- Cumarina.
- Galaxolide 50%
- Iso E super.
- Menthol Cristales.
- Salicilato de metilo.

SABORES



El sabor es la sensación que producen los alimentos u otras sustancias (saborizantes), y está determinado principalmente por sensaciones químicas detectadas por el gusto y el olfato, en el mundo existen varios tipos de sabores:

- Amargo
- Ácido
- Dulce
- Salado
- Umami
- Picante
- Astringente

Cada producto requiere de un sabor especial que lo distinga, nuestras alianzas con saboristas nos dan la capacidad de identificarlo y desarrollarlo, ofreciendo sabores únicos que cubran las necesidades del consumidor.



FRAGANCIAS



Las fragancias son químicos aromáticos y aceites esenciales de origen natural o sintético que mezclados entre si logran una armonía agradable al sentido del olfato.

Tenemos varios tipos de fragancias para los diferentes mercados como son:

Productos de cuidado personal.

(Cremas humectantes, shampoo, acondicionadores, jabones líquidos y de tocador, gel capilar, desodorantes, etc.)

Productos de limpieza.

(Detergentes líquidos y en polvo, limpiador multiusos, suavizantes de telas, aromatizantes ambientales, desengrasantes, etc.)

- Florares
- Herbales
- Frutales
- Cítricas



Nuestro catálogo no se limita a estos materiales, si requiere otros productos consulte a nuestro departamento de ventas, tenemos comunicación permanente con los fabricantes e importadores más importantes para dar respuesta a sus necesidades, estamos para servirle.

LO MEJOR DEL MUNDO, A TRAVÉS DE NOSOTROS, PARA TI.

www.comercializadorarc.com