



abril 2014 | www.indualimentos.cl

Ingredientes | Procesos | Innovación | Tecnología | Packaging | Logística | Investigación



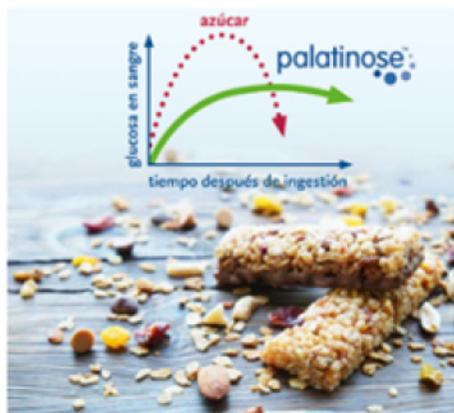
INOCUIDAD en la INDUSTRIA CÁRNICA y sus DERIVADOS

ADULTOS MAYORES
Nuevo mercado estratégico

IMPRESIÓN 3D
Formas, texturas, sabores
y contenido nutritivo

AROMA Y SABOR
La vida de un alimento

Nuevas barras con todo el poder de Palatinose™



Palatinose™ (isomaltulosa) de BENEIO es un carbohidrato de origen natural "inteligente", que aporta toda la energía de los hidratos de carbono (4 kcal/g) de una manera más equilibrada, gracias a su bajo perfil glucémico. Además, al mejorar la oxidación de las grasas durante la actividad física, prolonga el suministro de energía.

Se obtiene únicamente de la sacarosa de la remolacha de azúcar. Ofrece un dulzor suave y natural, sin ningún regusto. Es 100% vegano, kosher, halal y no transgénico.

Entre sus beneficios nutricionales, podemos mencionar que: permite un suministro de energía equilibrado y sostenido, es útil en dietas con bajo índice glucémico, mejora el metabolismo, promueve la quema de grasas y facilita productos sanos para los dientes.

Una aplicación exitosa

Recientemente se presentaron en el mercado chileno las nuevas NotSnack Bar Protein de NotCo, un snack dulce que no eleva la glucosa y brinda energía por más tiempo, sin dejar sensación de hambre. Todo esto es gracias a la fórmula que incorpora ingredientes funcionales como Palatinose™, cafeína y taurina, las barritas son las únicas capaces de entregar energía y saciedad de manera más equilibrada. No tienen sellos y son 100% en base a plantas.

Blendtec, la solución óptima en mezclas funcionales y aditivos

para la industria alimentaria



Edeltec, empresa del grupo Silbertec dedicada al desarrollo y formulación de mezclas funcionales y aditivos para la industria alimentaria, ofrece una amplia variedad de soluciones innovadoras y personalizadas para la producción de alimentos y se posiciona como uno de los principales actores nacionales, acompañando y asesorando a distintos productores del país en esta materia. Su línea de mezclas funcionales, Blendtec, ha sido ideada y diseñada para ofrecer a los productores un aumento de la calidad sin perjudicar la seguridad alimentaria y la rentabilidad de sus productos. Cuenta con una selección de aditivos de primera calidad que son esenciales y claves en el desarrollo de su línea de mezclas.

La clave del éxito de Blendtec está en su gran versatilidad y especialización en el producto final, como churrascos, carne molida, salchichas, butifarras, longanizas, entre otros, demostrando que la aplicación de este incrementa el valor agregado de los productos alimentarios. Esto es gracias a las propiedades funcionales propias de Blendtec y al amplio conocimiento técnico del proceso productivo de sus ingenieros, tanto de las máquinas como del propio producto final.

La buena recepción en el mercado, tanto de la compañía como de su gama de mezclas Blendtec, se debe a la transparencia, confiabilidad y know how tanto de las máquinas como del producto final, lo que permite crear mezclas que se adaptan perfectamente a cada necesidad productiva.