



AUROQUIM®

Lista de productos 2021



SABORIZANTES Y POTENCIADORES DE SABOR

Saborizantes en polvo

Con opciones que incluyen fresa, vainilla, chocolate, mantequilla, café, caramelo, crema, leche, uva, mango, etc.

Saborizantes líquidos

Descubre nuestros sabores que incluyen: fresa, piña, chabacano, cajeta, tamarindo, chocolate, vainilla, mantequilla, nuez, etc.

Mermeladas, jarabes y rellenos

Concentrados de sabor y color, con o sin edulcorantes, con o sin fruta, preparados con vehículos y estabilizantes para aplicaciones específicas como bebidas, helados y productos lácteos. Para helados tenemos propuestas de pay de queso con mora azul o frambuesa.

PVH (Proteína vegetal hidrolizada)

Proteína Vegetal Hidrolizada de origen de soya o maíz, en polvo o líquidos, con o sin aceite, utilizados para donar o potencializar notas cárnicas en productos alimenticios como salsa de soya, embutidos, consomés, cacahuete japonés, salsas picantes, aderezos, sopas instantáneas, botanas, etc. Algunas opciones son: PVH 11307, PVH M, PVH MA, PVH 11318, PVH P, PVH 448, PVH JE y PVH 2000.

Yestal (Extracto de levadura autolizada)

El extracto de levadura autolizada es un ingrediente natural que se obtiene de la levadura de cerveza. Este ingrediente es rico en proteína soluble, vitaminas y aminoácidos. Actúa principalmente como realzador o saborizante aportando notas saladas y ácidas a quesos, aderezos, sazónadores y carnes. YESTAL 250, YESTAL 400, YESTAL 312, YESTAL 660, YESTAL 920 y YESTAL 440.

Sabores de reacción

Sabores cárnicos entre los que se encuentran: pollo, jamón de pavo, tocino, res asada, costilla jugosa, cerdo cocido, pavo ahumado, entre otros.

ENMASCARANTES

Formulaciones para enmascarar notas amargas, saladas, astringentes y metálicas. Propuestas para reducción de sodio o para enmascarar el uso de sustitutos de azúcar.

Bebidas Alcohólicas

Propuesta para eliminar la sensación quemante del alcohol.

ALIMENTOS DESHIDRATADOS

Vegetales y hierbas

- ↪ Betabel rojo (polvo)
- ↪ Betabel blanco (hojuelas)
- ↪ Pimiento verde (hojuelas, tiras, granulado y polvo)
- ↪ Pimiento rojo (hojuelas, tiras, granulado y polvo)
- ↪ Col verde (hojuelas y polvo)
- ↪ Col roja (hojuelas)
- ↪ Col blanca (hojuelas, tiras y polvo)
- ↪ Zanahoria (hojuelas, cubos, tiras, granulado y polvo)
- ↪ Coliflor
- ↪ Cebollín
- ↪ Brócoli (polvo)

CHILES

Variedades Mexicanas

- ↪ Ancho
- ↪ Chile Sandía
- ↪ Chipotle
- ↪ Guajillo
- ↪ Jalapeño verde
- ↪ Jalapeño rojo
- ↪ Pasilla
- ↪ Serrano
- ↪ Paprika Ahumada
- ↪ Chile Sandía
- ↪ Habanero mezcla
- ↪ Chile Hatch de Nuevo México

Variedades Indias

- ↪ Chile Devanour
- ↪ Chile Byadgi
- ↪ Chile Teja

Cebolla y ajo

- Cebolla blanca (rodajas, dados, picado grande, picado, molido, granulado, polvo)
- Cebolla amarilla (kibbled, origen francés, secado al vacío/ similar al liofilizado)
- Ajo (picado, molido, granulado, polvo)
- Ajo de origen chino (picado, molido, granulado, polvo)

Naturally Smoked: Es una línea de productos que se han ahumado de forma natural bajo una mezcla especial de maderas. Los vegetales y chiles ahumados de SENSIENT.

Natural Ingredients: Proporcionan a los alimentos un aroma ahumado y un sabor ligero a humo sin la necesidad de agregar ningún químico aromático para dar esta nota.

COLORANTES

- **Colorantes sintéticos (Colores y lacas)**
Amarillo 5, Amarillo 6, Amarillo 10, Azul 1, Azul 2, Rojo 2, Rojo 3, Rojo 5, Rojo 6, Rojo 40, Red Citrus 2.
- **Colorantes cosméticos:** Amarillo 10, Amarillo 11, Rojo 4, Rojo 7, Rojo 17, Rojo 27, Rojo 28, Rojo 33, Verde 3, Verde 6.
- **Mezclas de colorantes (colores y lacas):** mezclas hechas a la medida del cliente y otras clásicas de línea, entre ellas, verde esmeralda, amarillo huevo, rojo fresa, morado, negro y café.

ESPECIALIDADES

LINEA	DESCRIPCIÓN	PROPUESTA	APLICACIONES
Mezclas de colores	Mezclas físicas de colores grado alimenticio.	Igualación de colores de acuerdo a las necesidades del cliente. Elimina el problema de variación de color batch con batch.	Alimentos y bebidas.
Mezclas homogenizadas	Mezclas homogéneas que elimina la percepción física de la mezcla de los colores que lo componen.	El consumidor no percibe partículas de otros colores al preparar su bebida.	Bebidas en polvo y otras aplicaciones donde el consumidor disuelve el color durante la preparación de su alimento.
Volvent	Colorantes libres de aluminio	Funcionan como laca y color hidrosoluble	Alimentos y bebidas, con un excelente desempeño en confitados
Sensilake Plus	Gama de lacas superiores de nueva generación	Mayor intensidad de tono, mas brillante que la referencia y mas fácil de dispersar, Oportunidad para reducir dosis y obtener el mismo tono.	Alimentos en mezclas secas, baja actividad acuosa y base grasa.

ESPECIALIDADES

LINEA	DESCRIPCIÓN	PROPUESTA	APLICACIONES
Colores mágicos	Mezcla de colores permitidos para consumo alimenticio.	Colores que cambian de color al contacto con agua.	Confitería y bebidas en polvo.
Extruclean	Gránulos de color extruido.	Reducción de contaminación por polvos en proceso.	Ideal para productos cuyo proceso de producción involucre la dilución previa del color.
Dustmaster	Gránulos porosos de color.	Rápida dilución y reducción de polvos. Fácil manejo del colorantes.	Alimentos y bebidas que requieren una rápida dilución del color.
Sensipearl	Pigmentos perlescentes	Proporcionan un efecto brillante y atractivo a los alimentos y bebidas.	Alimentos y bebidas.
Dispersiones líquidas	Colores hidrosolubles o lacas dispersadas en jarabe de maíz u otro vehículo para adecuarse a sus aplicaciones.	Facilidad de aplicación y mayor estabilidad a la luz, el calor y la humedad.	Productos confitados.

ESPECIALIDADES

LINEA	DESCRIPCIÓN
Natural Brown	Colección de colorantes y extractos como opciones de sustitución del CAMELO CLASE IV.
Microfine	Producto desarrollado por Sensient Colors para sustituir lacas y colorantes hidrosolubles sintéticos por colores naturales. Producto sin aluminio y con alta estabilidad. Tonos disponibles: Rojo, amarillo, naranja, morado, azul y verde.
Suprared	Colorante natural de tono rojo termoestable con certificación Kosher.
Avalanche	Alternativas para sustitución de Bióxido de Titanio.

COLORANTES NATURALES

Sistemas de mezclas de colores que ofrecen gran variedad de tonos, disponibles en polvo, líquidos, hidrosolubles, sustitutos de lacas y mezclas. Desarrollos especiales para cubrir las necesidades específicas del mercado mejorar estabildades en aplicaciones específicas y para cumplir con los requerimientos legislativos.

Curcumin	Black Carrot
Turmeric Root	Hibiscus
Riboflavina	Elderberry
luteína	Aronia
β -Caroteno	Extracto de ortiga
Zanahoria	Espinaca
Anatto	Chlorophyll
Paprika-Extract	Chlorophyllin
Paprika	Copper-Chlorophyll
Carmin	Copper-Chlorophyllin
Betabel "Strawberry Red"	Azúcar quemada
Betabel	Caramelo
Antocianina	Carbon Medicinalis
Uva	Dióxido de Titanio

FOSFATOS Y SULFATOS GRADO ALIMENTICIO

- Sulfato de Aluminio y Sodio
- Fosfato de Aluminio y Sodio
- Fosfato Monocalcico, Mono
- Fosfato Monocalcico, Anhidro
- Fosfato Dicalcico, Anhidro
- Fosfato Tricalcico, Anhidro
- Fosfato Monosodico, Anhidro
- Fosfato Disodico, Anhidro
- Fosfato Trisodico, Anhidro
- Fosfato Monopotasico
- Fosfato Dipotasico
- Sulfato de Aluminio y Potasio
- Sulfato de Aluminio Hidratado

TRATAMIENTOS PARA PESCADOS Y MARISCOS

Productos especialmente diseñados para resolver problemas específicos de la industria de pescados y mariscos procesados. Retenedores de humedad, conservadores, antioxidantes y bactericidas.

- **ALTESA ABC2D:** Se emplea para hidratar y texturizar filetes de pescado blanco y cefalópodos (calamar, pulpo, etcétera).
- **CARNAL 659S:** Tratamiento para camarón, restablece el grado de humedad, mantiene características organolépticas, reduce las pérdidas de descongelación, mantiene el sabor y los nutrientes naturales.
- **DOSIPLUS:** Este producto se emplea para hidratar, texturizar, reducir la acidez característica de los productos elaborados a base de calamar gigante.
- **MERLUZIMA X:** Aumenta el brillo, aspecto y la vida de anaquel de pescados.

FOSFATOS FARMACÉUTICOS

Excipientes para compresión directa y granulación

	PRODUCTO	PERFIL	TAMAÑO DE PARTÍCULA	CÓDIGO
FOSFATO DICÁLCICO	DI-CAFOS D 160	Dihidratado	160 µm	C92-14
	DI-CAFOS A 150	Anhidro	150 µm	C92-22
	DI-CAFOS A 60	Anhidro	60 µm	C92-12
	DI-CAFOS D 14	Dihidratado	14 µm	C92-01
	DI-CAFOS D 9	Dihidratado	9 µm	C92-02
	DI-CAFOS A 12	Anhidro	12 µm	C92-04
FOSFATO TRICÁLCICO	DI-CAFOS A 7	Anhidro	7 µm	C92-05
	TRI-CAFOS 500	Secado por aspersion	100 µm	C93-15
	TRI-CAFOS 250	Polvo	5 µm	C53-01
	TRI-CAFOS 200-7	Polvo fino	4 µm	C53-03

BIONUTRIENTES

La línea de Sensient Bionutrientes tiene un amplio portafolio de productos que funcionan como nutrientes para mejorar eficiencia de diversos procesos industriales. Estos productos están basados en extractos de levaduras y peptonas que tienen un amplio rango de aplicaciones en fermentaciones y suplementos nutricionales.

- **Amberferm 4900:** Proteína hidrolizada de maíz, La mejor fuente de L-Aminoácidos para la formulación de Bioestimulantes disponible en el mercado.
- **Yeastemex:** Nutriente para levadura, mejora el rendimiento en procesos de fermentación.
- **Nutrex 400:** Pared celular utilizada como nutriente en fermentaciones y como fuente de proteína, β -glucanos, manano oligosacáridos (MOS), vitaminas y minerales en alimentos balanceados.

EXTRACTOS NATURALES

Productos de alto impacto y una larga vida útil debido al uso de tecnologías de extracción. Producimos productos refinados y dinámicos que son difíciles de copiar para los competidores. Nuestro jengibre, cítricos y vainilla se destacan de la competencia.

Hacemos extractos funcionales por un proceso lo más limpia y son hecho del botánico puro entre los cuales encontramos:

- **Saúco**
- **Guayusa**
- **Hibisco**
- **Té verde**
- **Té morado**
- **Yerba mate**

DERIVADOS DE CEREALES Y LEGUMINOSAS

Productos a base de ingredientes naturales principalmente maíz, libres de transgénicos y gluten.

VIXIM GERM: Germen de maíz tostado, utilizado como reemplazo de nueces en diversos productos. Ofrece aroma y notas a nueces tostadas con un gran aporte nutricional.

VIXIM FIBER: Pericarpio de maíz, ingrediente usado como extensor en diversas aplicaciones, ofrece una apariencia artesanal en snacks y en productos donde se requiera aumentar el contenido de fibra dietaría.

VIXIM STARCH HP: Almidón de maíz nativo, excelente ligador en productos cárnicos, yogurt entre otros, proporcionando una textura con cierta firmeza, corta y buen mouthfeel, puede reemplazar parcial o totalmente a la fécula de papa.

VIXIM FLOUR: Harina de maíz aplicable en una gran variedad de alimentos, particularmente en productos horneables.

VIXIM GRITS: Grits de maíz empleado principalmente para la fabricación de productos expandidos como botanas y cereales entre otros.

HARINAS DE LEGUMINOSAS: Aplicables en una gran variedad de alimentos, particularmente en Cárnicos, lácteos y productos horneables, Al no contener pericarpio es pobre en oligosacáridos de características anti nutricionales, ricas en proteína y ácidos grasos, entre las cuales encontramos:

- VIXIM PHASEOLUS
- VIXIM CICER
- VIXIM PISUM
- VIXIM SORGHUM

VIXIM CORN: Harina de maíz de grano entero utilizada principalmente para la elaboración de tamales y atole.

VIXIM LENS: Harina de lenteja de grano entero, aplicable en una gran variedad de alimentos, particularmente en cárnicos, lácteos y productos horneables.

VIXIM SATIVA: Harina de avena de grano entero, aplicable en diversos productos, rica en fibra y proteína.



Lista de productos 2021

Para mayor información, muestras, pedidos y asistencia técnica, favor de contactar a su agente de ventas o bien, escribanos a **info@auroquim.com**.