

AUROQUIM

LISTA DE PRODUCTOS 2025



INFO@AUROQUIM.COM | WWW.AUROQUIM.COM

Tabla de Contenido

Sobre Auroquim	02
Saborizantes y Potenciadores de Sabor	03
PVH (Proteína Vegetal Hidrolizada)	06
Sazonadores	07
Extractos Naturales	08
Colorantes	09
Especialidades	10
Colorantes Naturales	12
Tecnología en Naturales	13
Fosfatos y Sulfatos Grado Alimenticio y Farmacéutico	14
Tratamiento para pescados y mariscos	15
Bionutrientes	16
Derivados de Cereales y Leguminosas	18





¿Qué hacemos?

Somos una empresa distribuidora de materia prima para empresas de la industria alimentaria, farmacéutica y agropecuaria. Con más de 30 años de experiencia, ofreciendo productos de alta calidad con servicio al cliente, técnico y regulatorio.

Certificaciones

ISO 22000:2018



Reconocimientos



Distribuciones



SENSIENT



Budenheim



DÖHLER

Saborizantes y Potenciadores de Sabor

Fotografía por: Heather Barnes



Saborizantes en Polvo

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



TETIANA PAURETS



CLARISSA CARBINICO



MICHELLE DOT COM

Saborizantes Líquidos

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



MAE WU



OLGA KURAVTSOVA

Dairy Boost

Es una tecnología de Sensient desarrollada para potenciar cremosidad y notas lácticas, existe una versión vegana que fue especialmente desarrollada para formulaciones libres de lácteos, con excelentes resultados en quesos veganos, helados veganos y alternativas de leche.



Cocoa Boost

Tecnología de Sensient Flavors capaz de resaltar esas notas del cacao en diversas aplicaciones, principalmente en productos donde se tenga como base perfiles de chocolate.

Enmascarantes

Formulaciones para enmascarar notas amargas, saladas, astringentes y metálicas.



Sensacraft

Utilizado para dar un dulzor y sensaciones alcohólicas a las bebidas no alcohólicas.



Yestal (Extracto de levadura autolizada)

Ingrediente natural que se obtiene de la levadura de cerveza. Este ingrediente es rico en proteína soluble, vitaminas y aminoácido. Actúa principalmente como realizador o saborizante aportando notas saladas y ácidas a quesos, aderezos, sazón adores 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, pavo ahumado, entre otros.





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, embutido, consomé, cacahuete japonés, salsas picantes, aderezos, sopas instantáneas, botanas, etc.



PVH (Proteína Vegetal Hidrolizada)



Algunas opciones son: PVH 11307, PVH M, PVH MA, PVH 11318, PVH P, PVH 448, PVH JE, PVH 2000 y jugo sazoador.

SAZONADORES



Sazonadores en polvo ideal para su aplicación en las botanas: papas, churros, cacahuates y más.

- Queso cheddar
- Jalapeño
- Fuego
- Habanero
- Mantequilla
- y más



Extractos Naturales y Oleorresinas

Desarrollados con un proceso de extracción único, con el cual se obtienen perfiles de sabor completos y equilibrados garantizando la estabilidad de los mismos, aportando sabor, color y funcionalidad en un solo producto.

*Etiquetado limpio



KAME INSPIRADO

Colorantes sintéticos (Hidros y lacas)

Amarillo 5, Amarillo 6, Amarillo 19, Azul 1, Azul 2, Rojo 2, Rojo 3, Rojo 5, Rojo 6, Rojo 40, Red Citrus 2.



CODY CHAN



SARA JULIE



BRECHT DEBOESERE



SARAH TAKHERYAN



BROOKE LARK

Cosméticos Pharma-Industrial

Amarillo 10, Amarillo 11, Rojo 4, Rojo 7, Rojo 17 Rojo 27, Rojo 28, Rojo 33, Verde 3, Verde 6.



HEATHER FORD

Colorantes

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





Colores Fluorescentes

Colores de grado alimenticio brillantes que cuando incide la luz negra en ellos, se reflejan tonos fluorescentes y vibrantes. Sus aplicaciones son versátiles, usándose en confitería, panificación, bebidas, entre otras más.



ColorChange

Son una mezcla de colores permitidos para consumo alimenticio. Donde los colores cambian de color al contacto con diferentes ph's; se puede aplicar en la confitería y en bebidas en polvo.



Extruclean

Gránulos de color extrudido. Donde se logra una 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. Logrando una rápida disolución y reducción de polvos. Fácil manejo de colorantes; aplicado en alimentos y bebidas que requieran una rápida dilución del color.



Sensipearl

Es un pigmento en presentación polvo y dispersión, en diferentes tonalidades perlescentes. Proporcionando un efecto brillante y atractivo a los alimentos y bebidas; Para aplicar en alimentos y bebidas.



Dispersiones Líquidas

Colores hidrosolubles o lacas dispersadas en jarabe de maíz u otro vehículo para adecuarse a sus aplicaciones. Facilitando la aplicación y mayor estabilidad a la luz, el calor y la humedad; ideal para productos confitados.

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 estabilidades en aplicación específicas y para cumplir con los requerimientos legislativos.

Curcumin

Turmeric Root

Riboflovina

Luteína

B-Caroteno

Zanahoria

Anatto

Paprika-Extract

Paprika

Carmin

Betabel "Strawberry Red"

Betabel

Antocianina

Uva

Black Carrot

Hibiscus

Elderberry

Aronia

Extracto de ortiga

Espinaca

Chlorophyll

Chlorophyllin

Copper-Chlorophyll

Copper-Chlorophyllin

Azúcar quemada

Carbon Medicinalis

Dioxido de Titanio

TECNOLOGÍA EN NATURALES



Natural Brown

Colección de colorantes y extractos como opciones de sustitución del CAMELO CLASE IV.



Uberbeet

Un grupo de colores naturales resistente al procesamiento térmico proporcionando mejor consistencia en tono, logrando una amplia gama de rosas. Ideal para su aplicación en panificación, confitería, bebidas, extruidos uu más.



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.



Natural blue

Tecnología de Sensient, siendo el primer colorante natural azul estable logrando diversas tonalidades de azules y combinaciones. Para su aplicación en diversas industrias.



Watermelon Rose

Licopeno, como una alternativa al carmín, su uso es estable a procesos térmicos. Para su aplicación en diversas industrias

Avalanche

Alternativas para sustitución de Bióxido de Titanio.

Fosfatos y Sulfatos Grado Alimenticio

- Sulfato de Aluminio y Sodio
- Fosfato de Aluminio y Sodio
- Fosfato Monocálcico, Mono
- Fosfato Monocálcico, Anhídrido
- Fosfato Dicálcico, Anhídrido
- Fosfato Tricálcico, Anhídrido
- Fosfato Monosódico, Anhídrido

Auroquim S.A. De C.V.

Tlajomulco, Jalisco, México

+52 (33) 36121515 | info@auroquim.com | www.auroquim.com



PRABEJANEDAR



BECKY HIG

- Fosfato Disódico, Anhídrido
- Fosfato Trisódico, Anhídrido
- Fosfato Monopotásico
- Fosfato Dipotásico
- Sulfato de Aluminio y Potasio
- Sulfato de Aluminio Hidratado



ELLY AERON

Tratamiento 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, etc.)



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.

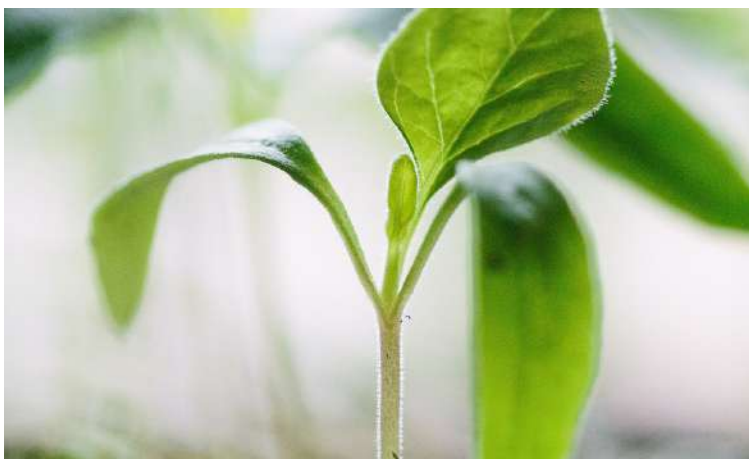


DOSIPLUS

Este producto se emplea para hidratar, texturizar, reducir la acidez característica de los productos elaborados a base de calamar gigante.

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 levadura y peptónas que tienen un amplio rango de aplicaciones en fermentaciones y suplementos nutricionales.



Derivados de Levadura

Extractos, autorizados y pared celular; para su aplicación en la industria panadera, cervecera y destiladoras.



Yeastemex

Nutrientes para levadura, mejora el rendimiento en procesos de fermentación.



Amberferm 4900

Proteína hidrolizada de maíz, la mejor fuente de L-Aminoácidos para la formulación de Bioestimulantes disponible en el mercado.





Stevia



Jarabe de agave



Fruto del Monje



Inulina



Fruta deshidratada



Derivados de Cereales y Leguminosas



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



Vixim Fiber

Pericarpio de maíz, ingrediente usado como reemplazo en diversas aplicaciones, ofrece una apariencia artesanal en snacks y en productos donde se requiera aumentar el contenido de fibra dietaria.

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.



Viximi Starch HP

Almidón de maíz nativo, excelente ligados 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 extruídos como botanas y cereales entre otros.



Vixim Corn

Harina de maíz de grano entero utilizada principalmente para la elaboración de tamales y elote





Almidones modificados



Harinas de Leguminosas



Maltodextrinas



Conservadores Naturales



**¡Entérate de nuevas tendencias, regulaciones
y noticias en nuestro blog!**

www.auroquim.com.mx/blog-1

AUROQUIM, S.A. DE C.V.

Carretera Buenavista-Tlajomulco No. 8, Buenavista,

Municipio de Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco, C.P. 45640

+52 (33) 3612 1515 | info@auroquim.com | www.auroquim.com