

PORTAFOLIO

Commodities



Sif

ÍNDICE

- **Maltodextrina**
- **Suero parcialmente desmineralizado**
- **Almidón de yuca**
- **Almidón de maíz**
- **Almidón de papa**
- **Almidón de arroz**
- **Harina de arroz**
- **Leche en polvo descremada**
- **Polvo de hornear**

SIFA

Maltodextrina

La maltodextrina son carbohidratos de alto rendimiento que se obtienen mediante la hidrólisis parcial del almidón.

La cual se utiliza en una amplia variedad de aplicaciones de alimentos y bebidas, desde golosinas a helados, incluidas mezclas secas de todo tipo, salsas, aderezos, postres lácteos y carnes.



Maltodextrina

La maltodextrinas se clasifican por su
Equivalente de Dextrosa (DE)

Maltrin M040:
Maltrin

Producto	Equivalente de Dextrosa	Descripción del producto
Maltrin M040	4 a 7	Agregar viscosidad, ideal para productos donde se requiere sustituir grasa, no ofrece dulzor.
Maltrin M100	9 a 12	Ofrece un mínimo de dulzor, es un excelente vehículo para mezclas con ligera higroscopicidad, con poca tendencia a la caramelización por su bajo porcentaje de azúcares reductores, muy soluble en agua a temperatura ambiente
Maltrin M200	20 a 23	Presenta dulzor moderado y es fácilmente soluble en agua a temperatura ambiente, ofrece un mínimo de viscosidad y ayuda a bajar punto de congelación en productos refrigerados como helados.

SUERO PARCIALMENTE Desmineralizado

El suero lácteo desmineralizado se obtiene al eliminar una parte de los minerales del suero lácteo pasteurizado, se utiliza en productos lácteos, confitados, productos de panificación, bebidas y otros productos alimenticios y nutricionales (incluida la fórmula para lactantes).



ALMIDÓN DE Yuca

El almidón de yuca es un espesante y estabilizante utilizado en sopas, postres, panes, salsas y productos cárnicos. Puede soportar largos periodos de cocción sin descomponerse, los productos elaborados con almidón de yuca no pierden calidad al congelarse y recalentarse, porque conserva sus capacidades de espesamiento a lo largo de estos procesos.



ALMIDÓN DE Maíz

El almidón de maíz se utiliza como espesante especialmente en alimentos preparados, cárnicos, panificación, fabricación de galletas, postres y cremas.



ALMIDÓN DE Papa

Es muy utilizada en la industria alimenticia, se usa como estabilizante o espesantes, en sopas, salsa, gelatinas, retención de líquidos en cárnicos, para aumentar la esponjosidad en galletería y panadería.



ALMIDÓN DE Arroz

Materia prima utilizada en el sector alimenticio, es 100% libre de gluten, presenta buena estabilidad y cremosidad, se utiliza en panificación, confitería, sopas y salsas.



HARINA DE Arroz

Su principal característica es la ausencia de gluten, se utiliza como agente extensor, aplicado en la industria alimenticia en galletas, pasteles, panes, cárnica, salsas, chocolates, snacks y bebidas.



LECHE EN POLVO Descremada

La leche desnatada concentrada se seca por atomización. Contiene máx. 5% o menos de humedad y máx. 1,5% o menos de grasa láctea.

La leche en polvo desnatada se utiliza como alternativa a la leche fresca. Se puede utilizar después de la disolución en agua o mediante la adición directa del polvo a una formulación.

La leche desnatada en polvo se utiliza a menudo en productos a base de leche reconstituida, como: Yogur, helados, Confeitería, panadería, Chocolates, comida para bebés y alimentación animal.



POLVO DE Hornear

También conocido como levadura química, es un elemento leudante que ayuda dar mas volumen al producto final, se utiliza en productos de panadería, repostería, pastelería entre otros.





Sifi