



Ácido Cítrico

El ácido cítrico es un ácido orgánico tricarbónico, presente en la mayoría de las frutas, sobre todo en cítricos como el limón y la naranja.



Ácido Malico

Su forma ionizada, el malato es uno de los ácidos más abundantes de la naturaleza y es fácilmente metabolizable por los microorganismos.



Ácido Sórbico

El ácido sórbico o ácido 2,4-hexadienoico es un compuesto orgánico natural empleado como conservante alimentario en su forma de sales minerales.



Ácido Sórbico

El ácido sórbico es el único ácido orgánico no saturado normalmente permitido como conservador en los alimentos.



Ascorbato de Sodio

Se emplea en la industria alimentaria por sus funciones antisépticas, antioxidantes, y conservantes.



BHA

El hidroxibutilanisol es una mezcla de dos isómeros de compuestos orgánicos. Es un sólido ceroso que exhibe propiedades antioxidantes.



BHT

Es un antioxidante sintético procedente de la industria petrolera. Se utiliza prácticamente siempre mezclado con el BHA. Es capaz de modificar la acción de algunos carcinógenos.



Bicarbonato de Sodio

Es un compuesto sólido cristalino de color blanco soluble en agua, con un ligero sabor alcalino parecido al del carbonato de sodio.



Cacao en Polvo

Es la parte del cacao desprovista de su manteca. Se elabora por medio de la reducción de la manteca mediante el uso de prensas hidráulicas y disolventes alimentarios.



Ciclamato de Sodio

El ciclamato es un edulcorante no calórico descubierto en 1937, que ha sido considerado hasta cincuenta veces más dulce que otros endulzantes bajos en calorías.



Citrato Trisodio Dihidratado

Se emplea como regulador de acidez y como compuestos aromáticos comúnmente encontrados en gelatinas, jamones, helados, bebidas gaseosas, vinos, quesos procesados, entre otros productos.



Dióxido de Titanio

Se utilizan principalmente en la producción de pinturas y plásticos, así como en papel, tintas de impresión, cosméticos, productos textiles, farmacéuticos y alimentarios..



EDTA cálcico disodico

Es un aditivo empleado en la industria como agente conservador y antioxidante. Entre los usos más comunes se encuentran aderezos, mayonesa, vinagre.



Eritorbato de Sodio

Es un aditivo alimentario usado principalmente en carne, pollo y refrescos. Químicamente, es la sal de sodio obtenida a partir del ácido eritórico.



Gelatina Bovina

Es utilizada en las preparaciones de Postres de gelatina, Productos cárnicos, productos panificados, productos lácteos fermentados, postres lácteos.



Goma Garrofin

Las semillas o porotos, pulverizadas, son dulces con un sabor similar al chocolate, y es utilizada para endulzar alimentos y como sustituto del chocolate.



Goma Tara

Estabilizante en salsas, comidas y preparaciones en ensaladas. Consistencia sólida en helados y productos lácteos. Emulsificante en la preparación de mayonesa.



Goma Xantica

Tiene excelentes cualidades como estabilizante y espesante en medio acuosos. Para bebidas, sopas, salsas, aderezos.



L-cisteina

Se trata de un aminoácido no esencial, lo que significa que puede ser sintetizado por los humanos



Lecitina de Soja

La lecitina se vende como un suplemento alimenticio y para usos médicos. En la cocina, a veces se utiliza como emulsionante y para evitar que se pegue la comida.



Monoglicérido

Se utiliza en productos de panadería, bebidas, helado, chicles, margarina, etc. Cuando se utiliza en productos de panadería, los monoglicéridos mejoran el volumen del pan, y dan una textura suave y miga blanda.



Propionato de Calcio

Se utiliza como conservante en una gran variedad de productos, entre los que se encuentran los productos de panadería, la carne procesada, el suero de leche y otros lácteos



Satiagel

Es un aditivo usado como un texturizante. Es un agente gelificante utilizado principalmente en productos lácteos.



Sorbato de Potasio

Es una sal cuyo principal uso es como conservante de alimentos. Es utilizado para la conservación de tapas de empanada, pasta, pizzas, salsa de tomate, margarina, yogur, jugos, frutas secas, embutidos, vinos, etc.



TBHQ

Es un compuesto aromático, un tipo de fenol, derivada de la hidroquinona. Es muy eficaz como antioxidante, en los alimentos se utiliza como conservante para aceites vegetales y grasas animales no saturadas.



Ácido Láctico

Es un excelente compuesto utilizado para regular la acidez. Con un fuerte agente de la preservación, se utiliza ampliamente para la fabricación de vinos, bebidas, conservas vegetales.



Ascorbato de Sodio

Es un polvo blanco de textura cristalina. Se emplea en la industria alimentaria por sus funciones antisépticas, antioxidantes, y conservantes



Cloruro de Calcio

Se utiliza en la elaboración de queso. El cloruro de calcio tiene como función darle mayor firmeza a la cuajada. Esto es peculiarmente importante al tratar leche pasteurizada ya que durante la pasteurización, se produce descalcificación parcial de las caseínas.



Pectina

De alta reactividad al calcio, extraída de cáscaras de cítricos y estandarizada con adición de dextrosa o sacarosa. Existen dos clases de pectinas, de Alto metoxilo (HM) y de Bajo metoxilo (LM).



Propilenglicol USP

Se utiliza como estabilizante (para mantener las cosas unidas, y evitar que se evapore), y para mantener los alimentos húmedos.



Ácido Esteárico

El ácido esteárico es un ácido graso saturado de 18 átomos de carbono presente en aceites y grasas animales y vegetales. A temperatura ambiente es un sólido parecido a la cera;



Ethil Vainillina

Es un compuesto orgánico con la fórmula molecular C₈H₈O₃. La vainilla sintética se emplea como agente saborizante en alimentos, bebidas y elementos farmacéuticos.



Cacao Alcalinizado

Este tipo de chocolate tiene por regla general menos acidez, es más oscuro y tiene un sabor más suave. Es un tipo de cacao que se mezcla muy bien con los líquidos.



Cloruro de Potasio

La mayoría del cloruro de potasio producido se utiliza en la fabricación de fertilizante, ya que el crecimiento de muchas plantas es limitado por el consumo de potasio.



Ácido Fumárico

Se utiliza en el procesado y conservación de los alimentos por su potente acción antimicrobiana. Como aditivo alimentario, se usa como un regulador de la acidez.



Acesulfame K

Es un edulcorante artificial. Es aproximadamente 200 veces más dulce que el azúcar, con una gran estabilidad ante los tratamientos tecnológicos y durante el almacenamiento. Es uno de los endulzantes de refrescos bajos en calorías.



Caseinato de Sodio

Obtenido mediante la precipitación ácida de las proteínas de la leche y posterior neutralización con hidróxido de sodio, es empleado en productos como helados, cremas de licor, sopas instantáneas y cremas batidas.



Tripolifosfato de Sodio

Se trata de la sal de sodio, que es la base conjugada del ácido trifosfórico. Se produce como un componente de muchos productos domésticos e industriales, especialmente detergentes.