

GENERE LA ESPUMA QUE SUS CONSUMIDORES DESEAN

FOAMATION

Agentes
espumantes



Logre bebidas con la espuma deseada y ofrezca
experiencias de consumo inolvidables

Satisfaga a sus consumidores con bebidas de espuma cremosa, suave y de asombrosa apariencia. Con los agentes espumantes FOAMATION y la experiencia de Ingredion, puede otorgar mayor placer a los consumidores y lanzar productos exitosos.



Las oportunidades aumentan gracias a los agentes espumantes naturales FOAMATION

Los consumidores quieren una espuma suave y duradera en sus capuccinos, gaseosas y bebidas *frozen* sin que aparezcan ingredientes químicos en las etiquetas.

Ahora podrá reemplazar el costoso alginato de propilenglicol (PGA) o los hidrocoloides por los agentes espumantes naturales FOAMATION y adquirir una estabilidad superior; la clave para lograr una espuma espesa y abundante.

MANTENER LAS BURBUJAS ESTABLES

Los agentes espumantes FOAMATION contienen surfactantes naturales llamados saponinas que estabilizan la interrelación agua/aire de las burbujas. Sin estos activos estabilizadores de la espuma, las burbujas se romperían antes de que llegara a formarse la espuma. Como lo indica el esquema a continuación, los agentes espumantes FOAMATION evitan que las burbujas se fusionen, asegurando así la estabilidad para una espuma duradera y espesa.

ESTABILIDAD DE LA ESPUMA SECA

REFERENCIAS:

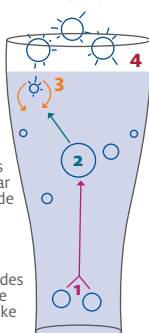
- Agente espumante
- Burbuja de aire
- ⊗ Burbuja rota

1. Fusión

Las burbujas pequeñas se fusionan para formar una burbuja más grande

2. Flotabilidad

Las burbujas más grandes suben a la superficie de acuerdo a la ley de Stoke



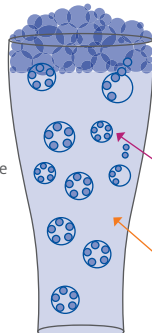
SIN AGENTE ESPUMANTE

3. Drenaje líquido

La gravedad drena el líquido de entremedio de las paredes de burbujas

4. Ruptura (burbujas rotas)

El debilitamiento de las paredes de burbujas provoca la ruptura de las burbujas



CON AGENTE ESPUMANTE FOAMATION

FÓRMULA SIMPLE

Los ingredientes de FOAMATION se dispersan instantáneamente.

A diferencia de los PGA no necesitan tiempo de hidratación. Requieren bajos niveles de consumo (ppm), son de fácil preparación dentro de una amplia gama de aplicaciones, y no interfieren en el sabor o el aroma. En el caso de las bebidas carbonatadas *frozen*, el agente espumante ayuda a atrapar más aire, optimizando el excedente o el volumen de aire atrapado. Por lo tanto, mejora la textura y la rentabilidad.

FUENTE DE CONFIANZA

Los ingredientes espumantes naturales de FOAMATION son cultivados por el proveedor líder en la industria de productos derivados de la Quillaja, utilizando procedimientos agrícolas responsables y sustentables, certificados por el Consejo de Administración Forestal. Ingredion le acerca 35 años de calidad, asegurándole un suministro constante y confiable de estos ingredientes, así como también incomparables conocimientos, fórmulas y experiencia en la aplicación.

CONTÁCTENOS PARA DESARROLLAR JUNTOS SU PRÓXIMO LANZAMIENTO EXITOSO

BRASIL | +55 11 5070 7700

REGIÓN ANDINA | 01 8000 513 200

CONO SUR | +54 11 5544 8500

sa.ingredion.com



Conozca la QUILLAJA

El agente espumante FOAMATION™ está actualmente disponible para satisfacer las necesidades de sus formulaciones:

FOAMATION proviene del extracto de quillaja del árbol chileno Quillaja Saponaria.

Algunas aplicaciones posibles del ingrediente:

- Bebidas sin alcohol, con o sin gas
- Preparados líquidos para bebidas con o sin gas (concentrados de bebidas a base de agua saborizada, batidos, café, capuccino, etc.)
- Polvo para preparar bebidas con o sin gas (batidos, refrescos, café, capuccino, té, etc.)
- Pulpas
- Leche
- Extractos (té)
- Infusiones (café)
- Bebidas maceradas
- Bebidas a base de soja
- Bebidas *frozen*

*Para aplicaciones y regulaciones específicas, por favor contacte a un representante de Ingredion.

APROVECHE NUESTRAS CAPACIDADES:



delivery systems



texture



save money



Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™

La información descripta anteriormente se ofrece únicamente para su consideración, investigación y verificación independiente. La utilización de esta información y la manera de utilizarla quedan a su criterio. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no garantizan la precisión ni la finalización de la información contenida en este folleto, ni la idoneidad de cualquiera de los productos para el uso específico que desee otorgarle. Asimismo, todas las garantías expresas o implícitas por incumplimiento, comercialización o idoneidad para un propósito particular quedan denegadas por el presente. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no asumen ningún tipo de responsabilidad por las obligaciones o daños que pudieran surgir o estar relacionados con lo antedicho.

El logo de INGREDION es una marca perteneciente al Grupo Ingredion. Todos los derechos quedan reservados. Derechos registrados © 2015.