

PROTEÍNAS EDULCORANTES

SWEET PROTEINS

Edulcorante	<u>Brazzeína</u>	<u>Monellina</u>	<u>Taumatina</u>	<u>Proteína Dulce de Trufa Miel</u>
¿Qué es? y Origen	Proteína pequeña aislada de la fruta Oubli (Pentadiplandra brazzeana).	Proteína aislada de la fruta Serendipity Berry (Dioscoreophyllum cumminsii).	Proteína aislada de la fruta Katempfe (Thaumatococcus daniellii).	Proteína extraída del hongo Trufa Miel (Phlebopus marginatus) . Producida a través de Fermentación de Precisión (Precision Fermentation).
Nivel de Dulzor vs. Azúcar	~2,000x más dulce que la sacarosa.	~800 – 3,000x más dulce que la sacarosa.	~2,000 – 3,000x más dulce que la sacarosa.	~1,500 – 2,000x más dulce que la sacarosa (similar a Brazzeína).
Mecanismo y Atributos Clave	Alta Estabilidad: Muy resistente al calor y a variaciones de pH. Sabor Rápido: Perfil limpio, sin regusto proteico.	Sabor Intenso: Proporciona un dulzor rápido pero puede tener un efecto prolongado.	Potenciador de Sabor: Además de edulcorante, se utiliza para enmascarar regustos amargos.	Sabor Único y Limpio: Perfil de dulzor muy cercano al azúcar. Origen Vegano: Ideal para el mercado plant-based y Clean Label. Producción Sostenible: Fabricada por fermentación de precisión, asegurando pureza y consistencia.
Desafíos de Formulación	Requiere dosificación muy precisa. Ligeramente más lenta para percibir el pico de dulzor.	Baja Estabilidad: Sensible a altas temperaturas y pH ácido.	Puede dejar un ligero regusto a regaliz (licorice) en altas concentraciones.	Novel Food: Al ser un ingrediente nuevo (producido por fermentación), puede requerir aprobación regulatoria específica en ciertos mercados.
Aplicación Ideal	Bebidas RTD pasteurizadas , panificación, geles proteicos.	Suplementos en polvo (mezclas secas), confitería sin calor.	Enmascaramiento de edulcorantes o amargura; productos que requieren potenciación de sabor.	Bebidas transparentes, productos lácteos veganos, repostería y cualquier formulación que busque un dulzor natural y moderno.
Respaldo G&G	La Brazzeína que ofrecemos es de máxima estabilidad para sus procesos térmicos.	Proporcionamos Monellina de alta potencia para formulaciones en seco.	Ofrecemos Taumatina purificada con el mínimo regusto a regaliz.	Innovación Exclusiva: G&G provee esta proteína edulcorante de Fermentación de Precisión. Le brindamos soporte regulatorio y técnico para la incorporación de este ingrediente vanguardista.

G&G INGREDIENTES: SU SOCIO PARA LA INNOVACIÓN EN NUTRICIÓN

La calidad de sus productos comienza con la calidad de sus materias primas.

En G&G Ingredients, no solo proveemos ingredientes competitivos en el mercado (Astaxantina de alta potencia, Betaína TMG, Creatina Micronizada), sino que trabajamos en conjunto con usted para el desarrollo y optimización de sus fórmulas.

¡DESARROLLEMOS SU PRÓXIMO PRODUCTO LÍDER!

Contáctenos hoy para agendar una sesión de consultoría y solicitar las muestras gratuitas que necesita para probar y validar sus prototipos.



Correo: contacto@ggingredients.com

Teléfono: +52 33 4088 2565

Página Web: <https://www.ggingredients.com>