

DERIVADOS DEL ALMIDÓN

AVN CORPORATION se ha consolidado en el sector agroindustrial con almidón de maíz de alta calidad y una amplia gama de derivados. Sus productos tienen una amplia aplicación en diversas industrias, incluyendo la alimentaria, farmacéutica y de piensos, tanto en el mercado nacional como internacional.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

1. MALTODEXTRINA (a base de maíz)

- Maltodextrina de bajo DE (12-16)
- Maltodextrina de DE estándar (16-24)
- Maltodextrina de alto DE (24-30)
- Maltodextrina marrón (16-24)

2. GLUCOSA LÍQUIDA (JARABE DE MAÍZ / JARABE DE GLUCOSA)

- Glucosa líquida
- Glucosa líquida sin SO₂

3. JARABE DE MAÍZ CON ALTO CONTENIDO DE MALTOSA (HMCS)

4. MONOHIDRATO DE DEXTROSA (DERIVADO DEL MAÍZ)



MALTODEXTRINA (DERIVADA DEL MAÍZ)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La maltodextrina es un carbohidrato derivado de fuentes de almidón como el maíz, el trigo o la patata. Se produce mediante hidrólisis parcial, un proceso que descompone el almidón en cadenas más cortas de moléculas de glucosa. El resultado es un polvo blanco o blanquecino, de sabor neutro y fácil digestión. La maltodextrina se utiliza ampliamente en diversas industrias gracias a sus propiedades únicas y su versatilidad.

CARACTERÍSTICAS

- Se absorbe rápidamente por el organismo y proporciona una fuente de energía inmediata.
- No altera el sabor de los productos alimenticios.
- Puede utilizarse como aditivo alimentario, espesante, estabilizador y edulcorante.

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Proporciona energía rápidamente.
- Se absorbe y utiliza rápidamente por el organismo.
- Se utiliza para espesar, aumentar la viscosidad, aglutinar y formar películas en diversas aplicaciones.

FUNCIONALIDAD

- Mejora la consistencia de salsas, sopas y otros productos líquidos.
- Mejora la viscosidad y la textura de los productos alimenticios.
- Actúa como agente aglutinante en productos farmacéuticos y alimenticios.
- Inhibe la cristalización y previene las texturas granuladas en productos congelados.

SOLICITUD

Industria de alimentos y bebidas

➤ Aditivo alimentario

Mejora la textura, prolonga la vida útil y optimiza la calidad general de los alimentos. Se utiliza habitualmente en aperitivos, productos de panadería, lácteos y bebidas.

➤ Agente espesante y estabilizador

Mejora el tacto y la apariencia del tejido, le aporta peso y garantiza un acabado temporal.

➤ Edulcorante

Realza el dulzor de los productos alimenticios y se utiliza a menudo con otros edulcorantes en mezclas para bebidas en polvo, postres y alimentos bajos en calorías.

➤ **Nutrición deportiva**

Se utiliza en bebidas deportivas y energéticas para proporcionar energía rápida a los deportistas y a quienes realizan actividades físicas intensas.

➤ **Suplementos nutricionales**

Actúa como agente de relleno en suplementos nutricionales y productos sustitutivos de comidas, aportando calorías e hidratos de carbono adicionales.

➤ **Aplicaciones farmacéuticas y cosméticas**

Se utiliza como excipiente en cápsulas y comprimidos, y como aglutinante, emulsionante y humectante en cosméticos.

PRESUPUESTO

Parámetros	UOM	Límites
Apariencia física		Blanca a color crema, polvo fino y esponjoso
Contenido de humedad	% Max	5.00
DE (equivalente de dextrosa)		Bajo DE: 12-16, Alto DE: 24-30, Estándar DE: 16-24
Sulphate ash	% Max	0.50
pH		4.5 - 6.5
Solubilidad	% Max	98
Color en solución		Incolora

EMBALAJE

Sacos exteriores de PP herméticos de 25 kg con revestimiento interior de LDPE

Sacos de papel de 25 kg con revestimiento interior de LDPE



MALTODEXTRINA MARRÓN - MALCO DX

DESCRIPCIÓN

MALCO DX – Maltodextrina marrón, sustituto de lactosa, sólido sin grasa, es un almidón modificado enzimáticamente, vegano, sin gluten, de origen vegetal y no transgénico, utilizado como agente texturizante, potenciador del sabor, agente de carga, voluminizador, emulsionante, sustituto de grasa, estabilizador y espesante, y en productos de café, chocolate y bebidas de cacao. Es 100% natural, sin conservantes ni glutamato monosódico (MSG).

Su color y sabor marrones provienen de las propiedades inherentes de la caramelización controlada durante el procesamiento, lo que lo convierte en un polvo de almidón con coloración natural, utilizado como excipiente, espesante o agente de relleno en productos alimenticios.

PRESUPUESTO

SR.NO	PARÁMETROS	ESPECIFICACIÓN
1	Descripción	Polvo marrón de forma irregular. No se aprecian impurezas a simple vista.
2	Olor	Olor característico o ligero olor a caramelo
3	Gusto	Ligeramente dulce
4	Contenido de humedad %	No más de 6.0
5	Equivalente de dextrosa %	16 - 24
6	PH (10% w/v Solución)	4.80 - 7.00
7	Densidad aparente, compactada, g/ml	0.32 - 0.40
8	Ceniza total %	No más de 3.0
9	Almidón aparente	Negativa

APLICACIONES

MALCO DX puede mejorar la calidad de los productos lácteos al aumentar su solubilidad, dispersabilidad, sabor y aroma. Actúa como agente texturizante, potenciador del sabor, agente de carga, agente voluminizador, emulsionante, sustituto de grasas, estabilizador y espesante, y se utiliza en productos de café, chocolate y bebidas de cacao.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Es altamente biodegradable y no causa daño al medio ambiente.

MALCO DX proporciona un color marrón natural a las aplicaciones y se mezcla bien con otros ingredientes o productos finales de color marrón.

MALCO DX actúa como un excelente sustituto de grasas, agente de carga, voluminizador y potenciador del sabor.

MALCO DX actúa como agente espesante y aglutinante, así como emulsionante y estabilizador.

MALCO DX actúa como agente texturizante para productos de café y chocolate y bebidas de cacao.

EMBALAJE: Disponible en sacos de polipropileno de 25 kg de peso neto con revestimiento interior antihumedad.



GLUCOSA LÍQUIDA (JARABE DE MAÍZ / JARABE DE GLUCOSA)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La glucosa líquida, también conocida como jarabe de maíz o jarabe de glucosa, es una solución acuosa purificada de sacáridos nutritivos obtenida a partir del almidón. Se produce mediante la conversión enzimática del almidón a altas temperaturas, lo que da como resultado un jarabe transparente y viscoso. La glucosa líquida se utiliza comúnmente como espesante, edulcorante y humectante en diversas aplicaciones alimentarias e industriales debido a su capacidad para retener la humedad y prevenir la cristalización.

CARACTERÍSTICAS

➤ Viscosidad y dulzura

La viscosidad y el dulzor del jarabe varían según el grado de hidrólisis, que se mide como Equivalente de Dextrosa (DE).

➤ Retención de humedad

Ayuda a mantener la frescura y el contenido de humedad de los productos alimenticios.

➤ Prevención de la cristalización

Ralentiza el proceso de cristalización, lo que lo hace ideal para su uso en caramelos, mermeladas y jaleas.

➤ Sabor neutro

No altera el sabor del producto final.

PRINCIPALES BENEFICIOS

➤ Propiedades humectantes

Mantiene los alimentos húmedos y conserva su frescura.

➤ Versatilidad

Adecuado para una amplia gama de aplicaciones en los sectores alimentario, farmacéutico e industrial.

➤ Consistencia

Ofrece calidad y rendimiento constantes en diversas formulaciones.

APLICACIONES

Industria alimentaria

➤ Confitería

Se utiliza para prevenir la cristalización en mermeladas, jaleas y caramelos duros. También se emplea en chicles y helados para obtener una textura suave.

➤ **Panadería**

Mejora la textura y la estabilidad de pasteles, rellenos de crema, éclairs y caramelos.

➤ **Bebidas**

Actúa como edulcorante y espesante en diversas formulaciones de bebidas.

➤ **Lácteos**

Se utiliza en la preparación de helados y otros productos lácteos para evitar la cristalización de la sacarosa.

Industria farmacéutica

Debido a su dulzura moderada y estabilidad, sirve como base para formulaciones líquidas como tónicos, elixires y jarabes para la tos.

Industria tabacalera

Se utiliza para dar sabor y mantener la textura del tabaco de mascar y los cigarrillos.

Industria del bronceado

Aporta flexibilidad y peso al cuero durante el proceso de curtido al cromo.

ESPECIFICACIONES DE GLUCOSA LÍQUIDA

Parámetros	UOM	Límites
Descripción		Jarabe espeso y viscoso, transparente, de incoloro a ligeramente amarillento.
Porcentaje de sólidos secos a 20°C	%	82-85
Cenizas sulfatadas (sobre base seca)	% Max	0.5
Equivalente de dextrosa (DE) (en base seca)	%	40.0 - 44.0
pH (solución al 50%, p/v)		4.80 - 5.50
Dióxido de azufre (ppm)		400 (Confitería), 40 Max (Farmacia)
Acidity (ml of 0.1N NaOH/5g)	ml Max	0.6
Almidón		Ausente (No se observa color azul con la solución de yodo)
Recuento total de colonias (ufc/g)		Max 1000/gm
E. coli / Salmonella		Ausente
Levaduras / Mohos		< 50

ESPECIFICACIONES GLUCOSA LÍQUIDA LIBRE DE SO₂

Sr. No.	Parámetros	Presupuesto
1	Apariencia	Líquido almibarado
2	Color	Color transparente, de incoloro a ligeramente amarillento.
3	Olor	Característica del maíz
4	Gusto	Ligeramente dulce
5	Brix (Sólidos secos) %	84.00 – 86.00
6	Equivalente de dextrosa (% sobre base seca)	40.0 – 44.0
7	Ceniza sulfatada %	0.30 Max
8	pH (50% solution w/v)	4.80 – 5.50
9	Dióxido de azufre, ppm	40.0 Max
10	Acidez (ml de NaOH 0,1N / 5 g)	0.60 ml Max
11	Prueba de almidón	Negativa

EMBALAJE: Disponible en bidones de HDPE: 300 kg.



JARABE DE MAÍZ CON ALTO CONTENIDO DE MALTOSA (HMCS)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El jarabe de maíz con alto contenido de maltosa (HMCS) se obtiene mediante la hidrólisis enzimática del almidón de maíz. Este proceso implica el uso de dos enzimas para la licuefacción y la sacarificación en condiciones controladas, lo que da como resultado un jarabe con alto contenido de maltosa y una cantidad mínima de glucosa y otros azúcares. El HMCS es un aditivo alimentario que se utiliza como edulcorante y conservante, principalmente en la industria de la confitería.

CARACTERÍSTICAS

➤ Alto contenido de maltosa

Contiene al menos un 50% de maltosa, y algunas variedades contienen hasta un 70%.

➤ Dulzor moderado

Es menos dulce que el jarabe de maíz con alto contenido de fructosa, lo que lo hace adecuado para diversas aplicaciones alimentarias.

➤ Versátil

Se utiliza en una amplia gama de productos alimenticios, incluyendo caramelos, productos de panadería y bebidas.

APLICACIONES

Industria de la confitería

- Caramelos duros: Mejora la textura y la estabilidad.
- Caramelos de glaseado: Aporta dulzor y una textura suave.
- Fabricación general de confitería: Actúa como edulcorante.

Industria de la panadería

- Pan y pasteles: Mejora la textura y la vida útil.

Bebidas

- Elaboración de cerveza: Aporta azúcares fermentables y mejora el sabor.
- Refrescos y bebidas: Se utiliza como edulcorante y conservante.

Industria alimentaria

- Alimentos congelados: Realza el dulzor y previene la cristalización.
- Condimentos y salsas: Mejora la textura y la consistencia.

EMBALAJE

- Disponible en bidones de HDPE: 300 kg.

PRESUPUESTO

Parámetros	Estándar
Descripción	Jarabe transparente, incoloro o ligeramente amarillento, inodoro, viscoso y con un sabor dulce característico.
Sólidos secos %	74.0 - 82.0
Equivalente de dextrosa (% on DB)	42 - 46 (HMCS-45)
	50 - 55
Contenido de maltosa (% on DB)	45 - 50 (HMCS-45)
	52 Min.
Azúcares fermentables (% on DB)	75 Min.
pH (50 % solution w/V)	4.80 - 5.50
Contenido de dióxido de azufre: (ppm) Grado para confitería / Grado libre de SO ₂	400 Max.
	40 Max.
Cenizas sulfatadas (% sobre base seca)	0.50 Max.
Presencia de almidón	Ausente
Análisis microbiológico	
Recuento total de placas	1000 cfu/gm (Max.)
Levaduras y mohos / Mohos totales / Hongos	100 cfu/gm (Max.)
E. Coli / Salmonella por gramo	Ausente



MONOHIDRATO DE DEXTROSA (DERIVADO DEL MAÍZ)

La dextrosa monohidratada tiene un dulzor moderado. Es entre un 65 % y un 70 % tan dulce como la sacarosa y su solución es mucho menos viscosa que la glucosa líquida. La dextrosa monohidratada es fácilmente soluble en agua a temperatura ambiente y también en alcohol hirviendo.

El dulzor percibido puede incrementarse hasta alcanzar el nivel de la sacarosa en algunas mezclas de dextrosa y sacarosa. La dextrosa tiene un mayor efecto de descenso del punto de congelación que el azúcar de caña, lo que resulta en una textura más suave y cremosa en el producto final, como en los productos alimenticios congelados. La densidad aparente de la dextrosa monohidratada es de 0,65 a 0,70 kg/cm³.

CARACTERÍSTICAS

➤ Alta pureza

El dextrosa monohidrato en polvo es de alta pureza, lo que garantiza calidad y seguridad para diversas aplicaciones.

➤ Excelente solubilidad

Se disuelve rápidamente en agua, lo que facilita su uso en diversas formulaciones.

➤ Fuente de energía

Proporciona una fuente rápida de energía, adecuada para productos nutricionales y deportivos.

➤ Sabor dulce

Ofrece un dulzor agradable, realzando el sabor de los alimentos y las bebidas.

➤ Vida útil estable

Tiene una vida útil prolongada, lo que garantiza su usabilidad y eficacia a largo plazo.

APLICACIONES

➤ Panadería y aperitivos

- Galletas dulces
- Pan
- Pasteles y bollería
- Rellenos, cremas pasteleras, decoración
- Cereales para el desayuno
- Barritas de cereales
- Aperitivos salados

➤ Bebidas

- Bebidas en polvo

➤ Lácteos

- Helados

➤ Confitería

- Caramelos masticables y malvaviscos
- Gomitas y caramelos de gelatina
- Pastillas comprimidas

➤ Alimentos salados

- Sopas
- Salsas
- Condimentos

➤ Nutrición especializada

- Nutrición deportiva y control de peso
- Nutrición para personas mayores y nutrición clínica
- Nutracéuticos y alimentos funcionales

➤ Confitería

PRESUPUESTO

Sr. No.	Parámetros	Parámetros estándar
1	Descripción	Polvo cristalino de color blanco a blanco cremoso.
2	Olor	Dulce característico
3	Humedad %	7.5 – 9.5 %
4	Sustancia seca %	90.5 – 92.5 %
5	Ceniza, sulfatada %	0.1 %
6	Dextrosa %	99.5 – 100.5 %
7	Otros sacáridos superiores %	0.5 %
8	% mínimo a través de malla n.º 160	99
9	% mínimo a través de la malla n.º 100	60
10	Factores de peso/volumen	
	g/ml	0.67
	ML / 10 gm	150

EMBALAJE

Disponible en sacos de polipropileno de 50 y 25 kg de peso neto con revestimiento interior antihumedad.