



CATÁLOGO
INDUSTRIA
DE ALIMENTOS





INGREDIENTES T&I

Presentamos Tecnología & Ingredientes, por más de 60 años hemos entregado tecnología, servicio y calidad junto con innovación, desarrollos, aplicaciones, comercialización y soluciones integrales con ingredientes para toda la industria Alimentaria, aportando a la alimentación, nutrición y salud de las personas.

Fuimos pioneros en presentar soluciones en la industria procesadora de carnes y embutidos, desarrollando a lo largo de los años una estrecha colaboración de tecnología y desarrollo

Innovamos, desarrollamos y reproducimos con tecnologías en el área de alimentos a nivel mundial, que permiten responder de mejor forma a las necesidades del mercado actual y sus futuras tendencias.



Nuestras líneas

- Línea +Qsazón
- Condimentos
- Especies solubles
- Saboprin
- Glutamato Monosódico
- Nucleotido I+G
- Humos líquidos clean smoke
- Doradores
- Agentes de rellenos
- Prinagel
- Antioxidante
- Prinamul
- Preservantes bacter
- Ácido Láctico
- Mezclas integrales especiales.
- Deshidratados y especias
- Fibras vegetales.
- Proteínas funcionales.
- Reguladores de acidez
- Enzima transglutaminasa activa tg

Línea +Qsazón ---

Incorpora, Sazonadores, Adobos, Condimentos, Saborizantes, hierbas y Especies naturales y Solubles de hierbas y especias.



Línea Condimentos _____

Condimentos han sido desarrollados en base a especias, extractos naturales de especias y otros ingredientes que potencian sus características. Aplicables en la industria de alimentos en general para otorgar características definidas a preparaciones de la industria de platos preparados, snacks, sopas y otros

Consulta por nuestros condimentos de línea, siempre tenemos nuevas alternativas en stock, nuestros productos más representativos son:

- > Hamburguesas
- > Empanadas
- > Sopas
- > Salsas
- > Finas Hierbas
- > Mostaza
- > Kétchup
- > Merken
- > Bolognesa
- > Caldos de verduras
- > Escabeche



Línea Especias solubles _____

Son preparaciones en polvo de oleorresinas de extractos naturales, obtenidos por acción de disolvente orgánicos sobre especias de calidad seleccionada, seguida de destilación; de modo que contienen tanto los componentes volátiles como no volátiles, sin incluir material celular no aromático. Los solubles nos permiten intensificar sabores y aromas.

- > Orégano
- > Pimienta
- > Ajo
- > Ají picante (capsicum)
- > Albahaca
- > Cebolla
- > Jengibre
- > Clavo de olor
- > Canela
- > Comino
- > Romero
- > Cilantro
- > Otros

+ sazón

Línea Saboprin —

Nuestra línea de saborizantes de alta concentración, pueden ser natural, idéntico al natural o artificial, nos entrega diversas soluciones para otorgar sabor y distinción a los productos elaborados en la Industria Alimentaria en Chile.

Los sabores son un elemento distintivo de cada producto, da un sello único y particular, que queda en las memorias de las personas.

El sabor se define como la sensación que causa un alimento u otra sustancia al introducirse en la boca.

En el sabor influye el sentido del gusto, pero también el olfato y la textura.

Algunas de nuestras líneas de sabores:

- Saboprin sabores cárnicos de Vacuno, Cerdo, Pollo y Pavo
- Saboprin, Ahumados, Grillados y Parrillas
- Saboprin para snacks
- Saboprin para salsas, aderezos, dip.



Línea Realzantes del sabor

EXTRACTOS DE LEVADURA

> *Extractos básicos* KA02, KA65, KA66, LA00

- ✓ Rico en péptidos y aminoácidos
- ✓ Permite construir una base sabrosa y redondea el sabor
- ✓ 100% soluble en agua
- ✓ Contenido de sal 0-40%

> *Extractos fuerte gusto umami* FIG 606, FIG 12LS, FIG 22LS, KU012

- ✓ Proporciona un fuerte sabor Umami y mejora la sensación en la boca
- ✓ Contenido de nucleótidos naturales 3-24%
- ✓ Beneficios en la reducción de sal
- ✓ 100% soluble en agua
- ✓ Contenido de sal 0-20%

> *Extractos con gran mouthfeel* KKO2, KA301, SG010

- ✓ Proporciona sabor persistente en los alimentos
- ✓ Beneficios en la reducción de grasa/azúcar
- ✓ 100% soluble en agua
- ✓ Contenido de sal 0-20%



Línea Realzantes del sabor

EXTRACTOS DE LEVADURA

> *Extracto z más sabor*

VKA236, VKA246, TDK002

- ✓ Da notas cárnicas específicas
- ✓ Contenido de sal 0-40%

GLUTAMATO MONOSODICO

- ✓ Aumenta la aceptación sensorial a través del gusto Umami
- ✓ Confiere complejidad, impacto, continuidad y armonía al sabor
- ✓ Suaviza residuales indebidos (como los de las sales sustitutivas)
- ✓ Ayuda en la reducción de sodio

RIBONUCLEOTIDO I+G

- ✓ Aumenta sinérgicamente las intensidades de sabor a través del gusto Umami
- ✓ Maximiza complejidad, impacto, continuidad y armonía al sabor
- ✓ Potencia el rendimiento de aromas, posibilitando reducir el costo de las formulaciones
- ✓ Mejora el efecto del GMS para suavizar sabores indeseables, ayudando a la reducción de sodio



Línea Humo líquido clean smoke _____

Humo natural condensado y refinado creado a partir de un proceso 100% natural que utiliza solo maderas nobles, calor, agua y filtración.

- ✓ No se utilizan productos químicos ni ingredientes artificiales para ser una alternativa más saludable y respetuosa con el medio ambiente que la quema de madera tradicional
- ✓ Podemos ofrecer ahumados personalizados, provenientes de diferentes tipos de madera, como manzano, haya, cerezo, nogal, arce, mezquite y roble

El humo natural condensado se puede aplicar a los productos de diversas formas: por atomización, duchado, inmersión, sistemas de pulverización, en revestimientos tópicos secos y como complemento para salmueras de inyección y marinado.



Línea Humo líquido clean smoke

Existen según sus aplicaciones distintos tipos de humos

- **Humos Solubles en Salmuera:** Los ahumados solubles en salmuera generalmente tienen un impacto de sabor ahumado más fuerte diseñado específicamente para aplicaciones de salmuera. Excelentes propiedades antioxidantes.
- **Humos Solubles en Agua:** Humo natural condensado que se puede disolver en agua para múltiples técnicas de aplicación.
- **Humos en base Aceite:** El sabor único de los productos de aceite ahumado permite experimentar un carácter ahumado refinado debido a los compuestos de sabor ahumado que son solubles en aceite.
- **Humos en Polvo:** Los ahumados secos se utilizan para bocadillos, salsas y emulsiones de carne para prolongar el sabor y la vida útil. Están disponibles en una amplia gama de perfiles de sabor basados en varios sustratos.
- **Humos NO Solubles en Agua:** Estos ahumados se encuentran en una solución estable y son ideales para aplicaciones como atomización, mallas ahumadas, tripas ahumadas, todas las aplicaciones de carne formadas y sobre mezclas de condimentos.



Línea Doradores _____

El color tostado marrón natural y el sabor tostado se pueden lograr con las soluciones de dorado sin transgénicos. Estos productos desarrollan un color dorado cuando se aplican a la superficie de un alimento y reaccionan con el calor durante un proceso de cocción normal (incluso en el microondas).

Línea Agentes de relleno _____

Los agentes de relleno son sólidos solubles que generan acciones completarías, positivas como disminución de sinéresis, reduce la actividad de agua y redondear sabores y texturas.

- > *Maltodextrina*
- > *Dextrosa*
- > *Otros*



Línea Prinagel

Se usan como espesantes, estabilizadores, gelificantes

Son sustancias macromoleculares que gracias a su estructura reticular son hidrocoloides, solubles en agua o bien se hinchan a su contacto y forman geles en los cuales el componente sólido, retiene el componente líquido. El efecto de un espesante depende, a menudo, del método de su incorporación, del agua o del componente del alimento, rico en agua, de la temperatura y de la velocidad de agitación.

En este sentido se usan también los espesantes derivados de la celulosa, teniendo, por ejemplo, la metilcelulosa el efecto de evitar la separación de fases

Desde un punto de vista funcional, todas ellas poseen un carácter altamente hidrófilo, es decir absorben o retienen gran cantidad de agua en el alimento, dando lugar a un aumento de la viscosidad y espesamiento del producto.

Gomas vegetales: Guar, Xanthan y formulas gel

Carrageninas: Prinagel MBF-200k
Prinagel GPI 8404

Gelatina animal: Prinagel 180 (Bloom)
Prinagel 225 (Bloom)

Almidones y Féculas: Maíz y Papa

Metil celulosa

**Mezclas de hidrocoloides y otros
Prinagel mermelada**

Prinagel



Línea Antioxidantes en alimentos _____

Línea Prinox, antioxidantes especiales

Como es sabido, la rancidez, alteración tan peculiar de lípidos y alimentos que los contienen, puede ser principalmente de dos tipos:

La rancidez biológica: en grasas hidratadas, conduciendo a una lipólisis o desdoblamiento hidrolítico de una grasa en ácidos grasos y glicerina

La rancidez oxidativa: autoxidación de ácidos grasos no saturados, en presencia de factores pro-oxidantes: humedad, luz, calor, superficie, metales.

Para evitar daños que causa la rancidez, ya sea por de iniciación biológica o netamente química se recurre a la adición de antioxidantes capaces de proteger los lípidos, al captar el oxígeno o de inactivar los radicales libres que se forman.

La carne y sus derivados pueden sufrir dos procesos de oxidación que les causan cambios desfavorables de color: rancidez de su grasa y oxidación de su pigmento

Prinox elaborados a base de TBHQ, BHT, BHA, Ácido Cítrico y otros ingredientes que permiten su buena dispersión



Prinox

Línea Antioxidantes en alimentos _____

Línea Prinox, antioxidantes especiales

PRINOX 1260
Prinox T-1300
Prinox T-20
antioxidante CA-95
antioxidante CF-311
antioxidante T-1000
antioxidante T-1800

Antipardeadores

ANTIPARDEADOR VA-03
ANTIPARDEADOR PALTA
ANTIPARDEADOR PAPAS

Antioxidantes naturales

Alfa tocoferol

Extractos de romero,

Extracto de Acerola



Prinox

Línea Prinamul _____

Las moléculas de un emulsionante son con frecuencia lipófilas (atraen el aceite) por un extremo e hidrófilas (atraen el agua) por el otro, lo que les permite al agua y al aceite se dispersen casi completamente el uno en el otro, creando una emulsión estable, homogénea y fluida.

Productos para la industria de alimentos en base ingredientes que permitan la emulsión algunos de ellos

- ✓ Lecitinas
- ✓ Mono y diglicéridos
- ✓ Esteres
- ✓ Esreanolil lactilato



Prinamul



Línea Preservantes Bacter ---

Una de nuestras principales líneas de productos son nuestros Bacter, agentes preservantes utilizados en la industria cárnica y de alimentos en general

Pueden ser la combinación de uno o más de los siguientes productos como lactatos, acetatos, citratos, fosfatos y otros

Bacter XS

Bacter K 2710

Bacter ST-35

Bacter SL-100

Bacter PW-2022

Bacter PW -254

Bacter



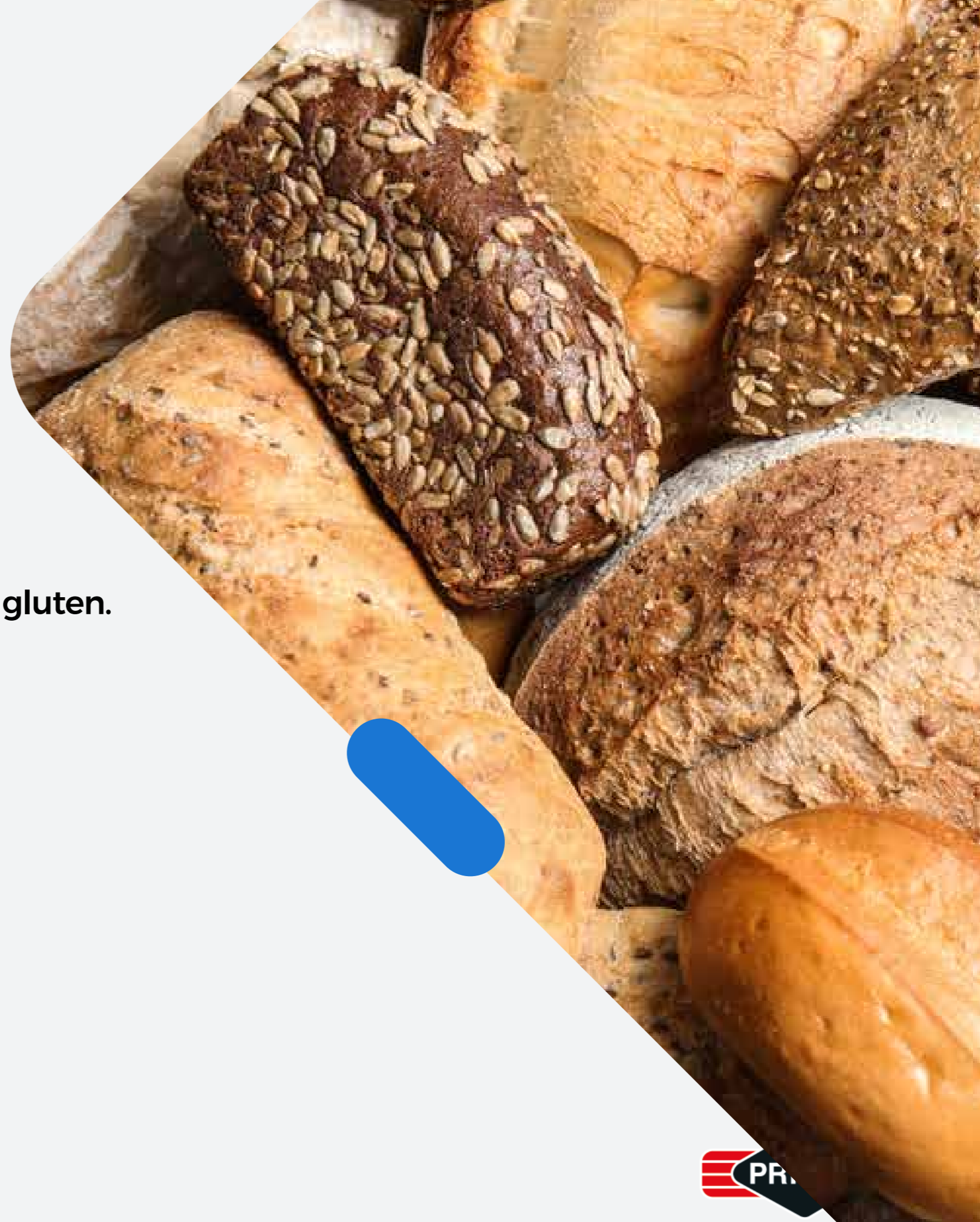
Línea Preservantes panificación

Preservantes panificación

- Impidiendo la formación de moho.
- Provoca la elasticidad y extensibilidad del gluten.
- Mejora el aroma y sabor del pan.
- Potenciador del gusto.

Acido láctico liquido

Acido láctico polvo



Mezclas integrales especiales

Nuestras Integrales están desarrolladas para dar soluciones a la industria de alimentos, entregando una mezcla de ingredientes que optimice sus procesos, generando una solución tecnológica y organoléptica según sea el caso.

➤ Mezclas integrales para:

- ✓ Integral condimentos
- ✓ Integral choriveg
- ✓ Integral nugget vegano
- ✓ Integral salchicha vegana
- ✓ Integral hamburguesa vegana
- ✓ Sport vegg
- ✓ Milk replace
- ✓ otros integrales a solicitud del cliente.

Línea Deshidratados y especias ---

Forman parte importante de la generación del sabor, textura, aspecto al momento de elaborar productos con especias o deshidratados, cada uno confiere propiedades organolépticas y adicionalmente tienen injerencia en la vida útil de alimento, según sea su naturaleza y calidad microbiológica, así como también propiedades saludables

- ✓ Cebolla polvo irradiada
- ✓ Ajo en polvo irradiado
- ✓ Pimentón polvo
- ✓ Orégano entero
- ✓ Comino molido
- ✓ Pimienta negra molida
- ✓ Merquen
- ✓ Cebolla escama
- ✓ Perejil hoja deshidratada
- ✓ Orégano molido
- ✓ Ají picante molido
- ✓ Espinaca polvo



Línea Fibras vegetales _____

Las Fibras entregan diversos beneficios en la elaboración de alimentos como textura, mordida, jugosidad, rendimiento, fluidez de polvos, evita sinéresis, estabilidad y otras propiedades particulares

Existen Fibras Vegetales insolubles y solubles con variado comportamientos y efectos sinérgicos con otros elementos que componen los alimentos, como las proteínas, grasas y algunos carbohidratos. Adicionalmente la fibra, dependiendo de su concentración, puede ser destacada como un ingrediente con beneficios para salud, según RSA

Fibras insolubles:

- Trigo, 30, 90, 200, 400 μm
- Avena, 30, 90, 200, 300 μm
- Celulosa 20 μm
- Bambú, 40, 90, 200, 1000 μm
- Caña de azúcar

Fibras parcialmente solubles:

- Arveja
- Manzana
- Papa, 90, 300, 400 μm
- Add, fa, fb, 20, 22, 24, 26, 27, 35, 42, 45



Línea Proteínas funcionales **+kpro** _____

Es la innovación en proteínas presentadas por Prinal, para satisfacer las necesidades e inquietudes del consumidor y así continuar con la entrega de aportes nutricionales y funcionales acorde a las nuevas exigencias de los consumidores de hoy

El uso de proteínas en la industria alimentaria contribuye a mejorar una serie de factores en las formulaciones de cada producto, siendo algunas de sus funcionalidades más destacables

- ✓ Aporte de proteína
- ✓ Emulsificante y agente aireador
- ✓ Mejora textura
- ✓ Resistencia a la mordida
- ✓ Control de Actividad de agua
- ✓ Estabilización libre de aditivos alimenticios
- ✓ Mejora cremosidad y simulación de grasa en alimentos reducidos en grasa y calorías
- ✓ Capacidad emulsionante
- ✓ Capacidad de formación de gel



+kpro

Línea Proteínas funcionales

+kpro

Proteínas Vegetales

- +Kpro Cañamo 70 %
- +Kpro Lenteja 80 %
- +Kpro Arroz 80 %
- +Kpro Girasol 60 %
- +Kpro Zapallo 80 %
- +Kpro Levadura 70 %
- +Kpro Haba 90%
- +Kpro Mung Bean 80%
- +Kpro Arveja Texturada 80%

Proteína vegetal Soya

- Proteína Aislada de Soya para Inyección YX3003
- Proteína concentrada de Soya para YX 702
- Proteína concentrada de Soya Texturada 70%

Proteínas Lácteas

- +KPro WPC 80%
- +KPro WPI 90%
- +KPro Caseinatos

- +Kpro Arveja Texturada 70%
- +Kpro Arveja HR 80%
- +Kpro Arveja 2PR 80%
- +Kpro Arveja DM 80%
- +Kpro Chia 30%
- +Kpro Sandia 55%
- +Kpro Linaza 50%
- +Kpro Linaza 30%

Proteínas Cárnicas

- +KPro colágeno bovino
- +KPro colágeno porcino

Proteínas de levadura

- Levadura nutricional
- Proteína aislada polvo
- Proteína extruida



Línea Reguladores de acidez _____

Materias primas puras o mezclas de ellas en polvo o líquidas, utilizadas como reguladores de acidez en distintos productos. Básicamente son mezclas de ácidos y sales orgánicas que según sea su participación en la solución, es el efecto de pH que aporta al alimento

- Ácido Láctico
- Ácido Acético y Acetatos de Sodio
- Ácido Cítrico y Citrato de sodio
- Polifosfatos de Sodio y Potasio
- Fosfatos de Sodio y Potasio
- Glucona Delta Lactona



Línea Enzima Transglutaminasa Activa TG

Línea exclusiva de nuestra representada, Ajinomoto, Activa TG, entrega una solución para la producción de alimentos proteicos

En la Industria procesadora de productos cárnicos y pesqueros, las preparaciones enzimáticas ayudan a elaborar reestructurados cárnicos estables.

En la Industria Láctea, entregar texturas y evitar sinéresis

Para productos horneados ayuda a generar masas más firmes.



INGREDIENTES T&I

+56 2 28707200

contacto@prinal.com

Las encinas 127 · Cerrillos

www.prinal.com