

TEXTURA EN ALIMENTOS

Capacidades CULINOLOGY®



Chefs entrenados que son **habilidosos formuladores de alimentos**

El equipo CULINOLOGY® de Ingredion de chefs habilidosos y formuladores de alimentos experimentados se destaca traduciendo tendencias de la industria de alimentos en recetas apetitosas formuladas para un proceso a gran escala. En instalaciones de Hamburgo, Alemania; Manchester, UK; y Bridgewater, NJ, USA, trabajan con usted para crear prototipos de alimentos con gran sabor y textura que lo ponen a un nivel de innovación rápido.

Los prototipos pueden ser:

- Mostrados a su equipo para discusión en la sala de presentación para el consumidor
- Evaluados por panelistas entrenados en la sala del panel descriptivo
- Evaluado en una prueba diferente o para aceptabilidad en las cabinas de prueba
- Presentados a los consumidores en la instalación del grupo de testeo

Productos nuevos y reformulaciones

Las habilidades culinarias y científicas del equipo de CULINOLOGY® también pueden ayudar a investigar a los chefs, chefs ejecutivos y técnicos en alimentos:

- Optimizar formulaciones
- Mejorar formulaciones, como realzar la cremosidad y la sensación en la boca
- Generar nuevas extensiones de marca
- Reformular productos existentes



Tendencias opuestas

Una parte importante de los esfuerzos del equipo son las tendencias opuestas, trabajado con algunos de los chefs líderes del mundo para cambiar nuestras ideas con las suyas, llevando a los conceptos de la ciencia en alimentos y a los ingredientes al arte culinario. Muchos de estos chefs tienen experiencia con los almidones especiales de Ingredion y los han usado para crear recetas únicas que combinan lo mejor de las técnicas culinarias y la ciencia de los alimentos. Estos son sólo algunos de los chefs que han trabajado junto a nuestros Culinólogos:

- Heston Blumenthal, Chef/Dueño, The Fat Duck
- Wylie Dufresne, Chef/Dueño, wd-50 restaurant
- Johnny Iuzzini, Chef pastelero ejecutivo, Jean Georges & Nougatine

Capacidades integradas

Tecnología en textura DIAL-IN®

Este acercamiento al diseño de textura de alimentos y a la optimización rápida, robusta y orientada a los datos representa el camino más corto hacia la textura perfecta. Con este acercamiento integrado, hacemos posible elevar la textura de los alimentos a la igualdad de sabor en su proceso de desarrollo del producto.

Evaluaciones sensoriales utilizando el lenguaje de textura de comida TEXICON™

Nuestros expertos sensoriales usan el lenguaje TEXICON™ para traducir la experiencia de textura de alimentos del cliente en atributos sensoriales precisos y medibles para determinar el perfil de textura de su producto así como su objetivo de textura.

Caracterización de textura de reologías

Científicos y expertos en reología de textura de alimentos usan nuestro laboratorio de experimentación de textura rápida para evaluar y caracterizar la textura de los alimentos -10 veces más rápido que usando métodos tradicionales.

Experiencia CULINOLOGY®

Nuestros chefs/técnicos de alimentos proveen un camino rápido a la innovación al crear rápidamente conceptos de alimentos de tendencia apetitosos y trabajables.



Conocimiento de aplicaciones

Nuestro equipo de aplicaciones provee diseño de textura de alimentos y experiencia en optimización en todo tipo de sistemas de comida, ayudándolo a superar el proceso y los desafíos a gran escala.

Centro de textura de excelencia

Nuestra instalación de vanguardia en Bridgewater, NJ, es donde desarrollamos las mejores soluciones de textura para usted, cualquiera sea su objetivo. Las instalaciones en Hamburgo, Singapur, Shanghai y San Pablo lo atienden globalmente.

Busque nuestras capacidades de CULINOLOGY® como parte de nuestra tecnología de textura DIAL-IN®, el camino más corto hacia la textura perfecta.

Comencemos.

**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

ar.ingredion.com



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.

La marca INGREDION y el logo son marcas registradas del grupo de compañías de Ingredion. Todos los derechos reservados. Todos los contenidos copyright © 2015. CULINOLOGY® es una marca registrada de la Asociación de chefs investigadores. Usada con permiso.