



El camino hacia la **textura perfecta**



IMPROVE
TEXTURE



CREATE
APPEAL



CULINOLOGY®



DIAL-IN®
TECHNOLOGY



TEXICON™

La textura representa un papel importante para el consumidor al momento de disfrutar un alimento o una bebida. Los consumidores usan los sentidos para explorar diferentes experiencias sensoriales. Por ejemplo, la apariencia cremosa de un postre o el sonido crujiente de una galleta pueden influenciar en la decisión de compra. En Ingredion, creemos que innovar en texturas abre un abanico de oportunidades para desarrollar productos diferenciados que satisfagan a los consumidores.

Especialistas en textura

Con la experiencia de más de 60 años en textura, comprendemos las exigencias en diferentes aplicaciones y por lo tanto podemos ayudar a nuestros clientes a crear las texturas ideales con rapidez y precisión, presentando productos nuevos y exitosos al mercado.

Nuestro portafolio ofrece diversas soluciones en ingredientes que aportan texturas, incluyendo espesantes, cotexturizantes, así como agentes de gel y pulpa. Esto combinado con la experiencia de nuestro equipo de especialistas en formulación de alimentos, permite ayudar al cliente a crear texturas ganadoras entre los consumidores.

Nuestros especialistas en texturas están listos para demostrar como nuestros ingredientes pueden:

- Cambiar la textura de los productos para que sean más atractivos y ganen la preferencia del consumidor, generando nuevas sensaciones.
- Mantener texturas deseadas sustituyendo ingredientes de alto costo y reduciendo el contenido de azúcar, grasa y sodio.

Centro de Excelencia en Textura

Planta exclusivamente dedicada a estudiar la textura de los alimentos

El Centro de Excelencia en Textura de Ingredion alberga a equipos de científicos dedicados a la investigación, expertos en aplicaciones de alimentos y chefs/científicos de los alimentos con formación en CULINOLOGY® que utilizan el enfoque patentado de Tecnología de Texturas DIAL-IN® para ayudarlo a mejorar la textura de los alimentos y equiparar el sabor en el proceso de desarrollo de productos alimenticios.

Perspectivas de los consumidores

En nuestro centro de investigación llevamos a cabo evaluaciones de las categorías de texturas de alimentos que prefieren los consumidores, como así también estudios de investigación del consumidor sobre temas tales como, descriptores de texturas de los alimentos y declaraciones de contenido orgánico/natural y saludable en mercados como el de productos lácteos, panadería y comidas semi-elaboradas.

Evaluación sensorial utilizando el lenguaje de textura de alimentos TEXICON™

Nuestros expertos en el aspecto sensorial trabajan con panelistas descriptivos capacitados y utilizan nuestro lenguaje TEXICON™ para traducir la experiencia de textura del consumidor en términos científicos precisos y mensurables con el fin de ayudar a nuestros formuladores a determinar y lograr la textura óptima en sus productos.

Caracterización reológica de la textura

Los científicos especializados en ingredientes y expertos en reología de los alimentos utilizan las técnicas de medición rápida de nuestro laboratorio de Experimentación Rápida de Texturas para analizar la textura de diversos ingredientes y diseñar nuevos sistemas funcionales. Este equipo robotizado trabaja a una velocidad 10 veces superior a la de los métodos tradicionales.

CULINOLOGY®

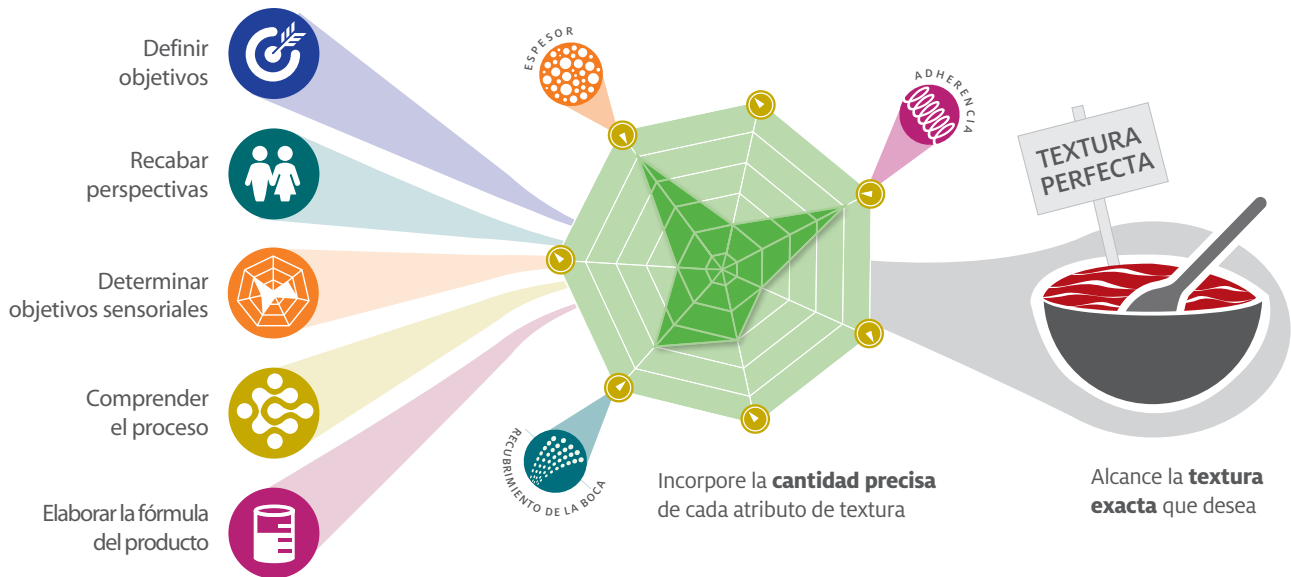
Al combinar el arte culinario con la tecnología de los alimentos, nuestros especialistas en CULINOLOGY® facilitan una vía rápida hacia la innovación al generar aceptación en forma expeditiva y elaborar conceptos de alimentos que siguen la tendencia o que crean una a futuro.

Conocimientos específicos en el área de aplicaciones

Nuestro equipo de aplicaciones provee el diseño de la textura de los alimentos y aporta experiencia en la optimización de todo tipo de sistemas de alimentos, ayudándolo a superar los desafíos inherentes al procesamiento y la producción a gran escala.

DIAL-IN® Tecnología de Textura

El atajo para obtener la textura perfecta



El enfoque rápido, riguroso y basado en información aplicado al diseño y la optimización de la textura de los alimentos es un atajo para obtener la textura perfecta. El resultado es un ingreso al mercado más veloz con mayor cantidad de productos exitosos.

1 Definir objetivos comerciales para el proyecto y el producto

Para ayudarlo a alcanzar sus objetivos comerciales y técnicos, necesitamos primero determinar el criterio para el éxito:

- Objetivos comerciales
- Requisitos técnicos
- Perspectivas relevantes de consumidores
- Requisitos o leyendas a incluir en la etiqueta
- Requisitos nutricionales
- Patrones de referencia o metas importantes
- Plazos e indicadores

2 Recabar perspectivas de los consumidores

El lenguaje del consumidor es amplio y a veces difícil de medir. Para ayudar a los fabricantes de alimentos a alcanzar el éxito, debemos primero comprender los deseos de los consumidores y utilizar nuestro lenguaje de textura TEXICON™ para traducirlos en términos fundamentales y mensurables.

3 Evaluar los atributos sensoriales y determinar la textura objetivo

Para determinar los atributos clave de textura para una aplicación específica, debemos primero caracterizar una cantidad de productos comerciales disponibles en el mercado que representen un rango de diversidad de textura. Luego, los representamos gráficamente de acuerdo con sus respectivos atributos sensoriales y reológicos en un mapa de texturas e identificamos sus similitudes y sus diferencias. Por último, establecemos la textura objetivo deseada.

4 Comprender el impacto del proceso en la textura

Analizamos su proceso específico: equipo, tiempos y temperatura del proceso, pH y cantidad de cortes de viscosidad a los que se expone el producto.

5 Elaborar la fórmula para la modificación de la textura y/u optimización del valor

Mediante el uso de la información obtenida a lo largo del enfoque DIAL-IN, sumado al conocimiento sobre texturas y las capacidades de Ingredion, desarrollamos fórmulas que lo ayudan a alcanzar sus objetivos rápidamente.



Ingredion™

ar.ingredion.com

ARGENTINA

Oficinas Comerciales
Tel.: +54 11 5544 8500

Planta Baradero
Tel.: +54 3329 488000

Planta Chacabuco
Tel.: +54 2352 439000

URUGUAY

Oficinas Comerciales
Tel.: +598 2 628 9009

CHILE

Oficinas Comerciales y Centro de Distribución
Tel.: +56 2 685 6000

Ingredion Argentina S.A.

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico. DIAL IN y la marca y logo INGREDION son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos Registrados©2013.

The INGREDION mark and logo are trademarks of the Ingredion group of companies and used in Argentina by Ingredion Argentina S.A. All rights reserved. All contents copyright © 2012.