

ENH – Nutrición Humana

Productos

- ❑ Vitaminas (A, B2, B5, B12, D3, E, K1)
- ❑ Ingredientes funcionales (PREBILAC™, VEGAPURE®, OMEGA 3, TONALIN®)
- ❑ Ingredientes de alto desempeño (Lamequick®, Spongolit®)
- ❑ Processing aids (Divergan®)



Vitaminas (A, B2, B5, B12, D3, E, K1)

¿Qué son?

- Son compuestos orgánicos que se encuentran en alimentos de origen animal o vegetal y que son esenciales para que nuestro cuerpo realice las funciones básicas del metabolismo.

Beneficios

- El consumo de vitaminas en las cantidades recomendadas nos ayuda a mantener nuestra salud general y prevenir deficiencias que puedan dar lugar a enfermedades.

Usos

- Elaboración de suplementos alimenticios y fortificación de alimentos.



PREBILAC™



¿Qué son?

- Oligosacáridos de leche materna (HMOs). Su estructura se conoce como 2'-FL, carbohidratos complejos que están naturalmente presentes en la leche materna.

Beneficios

- Estudios demuestran que 2'-FL ayuda al sano desarrollo de un sistema digestivo e inmunológico, además juega un rol importante en el desarrollo de funciones cognitivas en los primeros días de vida.
- **BASF** ha extendido la evidencia científica base para 2'-FL desbloqueando nuevas áreas de beneficio y oportunidades de mercado como auxiliar en la función intestinal, promover bacterias benéficas para la microbiota del sistema digestivo en conjunto con una dieta equilibrada.

Usos

- Elaboración de suplementos alimenticios, elaboración de fórmula láctea para infantes y fortificación de alimentos.

VEGAPURE®

¿Qué son?

- Esteroles vegetales de origen natural efectivos en el manejo de colesterol y mantenimiento de salud general del corazón.

Beneficios

- Evidencia científica ha mostrado que la suplementación con esteroles vegetales en la dieta beneficia a consumidores con niveles elevados de colesterol en su sangre y con riesgo de enfermedades cardiovasculares. En conjunto con la dieta, el estilo de vida y la medicación, los fitoesteroles pueden bajar los niveles de colesterol total y LDL en la sangre.

Usos

- Elaboración de suplementos alimenticios y fortificación de alimentos.



OMEGA 3: Dry n-3® / Omega Oil TG



¿Qué son?

- Son ácidos grasos poli insaturados de cadena larga EPA y DHA.

Beneficios

- **BASF** es uno de los líderes globales de soluciones de omega-3. Nuestro catálogo premium fue desarrollado para tener aceites con altas concentraciones de EPA y DHA en una variedad de productos para flexibilidad de aplicación.
- Nuestra tecnología de encapsulamiento Dry n-3 ® genera productos de omega-3 en polvo con excelente resistencia en almacenamiento y performance en aplicaciones de suplementos alimenticios y alimentos.

Usos

- Para la elaboración de suplementos alimenticios, fórmulas infantiles y fortificación de alimentos

TONALIN®

¿Qué es?

- Es un ingrediente nutricional que ayuda a la reducción de grasa corporal. Está dirigido para personas de vida activa que buscan cumplir sus objetivos de salud. Conocido como ácido linoleico conjugado de alta calidad y de origen natural.

Beneficios

- Reduce la grasa corporal, disminuye la actividad de las enzimas LPL para reducir el almacenamiento de triglicéridos y aumenta la velocidad de “quemar” de grasa.
- **Tonalin®** es la única formulación de CLA con resultados de eficacia y seguridad a largo plazo comprobados clínicamente.
- **Tonalin®** está hecho de aceite de cártamo de origen natural, sostenible y libre de transgénicos.

Usos

- El **Tonalin®** es usado en la elaboración de suplementos alimenticios.



Spongolit®



¿Qué es?

- Sistema de aireación que mejora el volumen y textura de productos de pastelería.

Beneficios

- **Spongolit®** nos provee de una excelente textura, alto volumen, fácil de usar, estabilidad en almacenamiento y alta calidad consistente.
- **BASF** cuenta con un portafolio premium amplio con productos que cumplen requerimientos de dieta vegetariana, kosher, halal, libre de gluten, clean label y RSPO.

Usos

- **Spongolit®** es un sistema fácil de usar que tiene un amplio rango de aplicación para ayudar a formuladores de mixes instantáneos de pastel y pastelerías industriales que requieren un producto estable y de alta calidad.

Lamequick®

¿Qué es?

- Sistema de aireación para cremas y rellenos que produce espumas cremosas ligeras y mejora la textura y sabor de postres, helados y cremas batidas o de relleno.

Beneficios

- **Lamequick®** crea postres suaves y deliciosos con espumas de firmeza y estabilidad superiores. Todos los productos **Lamequick®** vienen en presentación polvo para fácil uso y almacenamiento, mientras aseguran un performance estable a lo largo de su tiempo de vida.
- Excelente aireación con alta estabilidad de espuma para diversas aplicaciones.
- Propiedades superiores de derretido y palatabilidad.

Usos

- Pastelería, rellenos, coberturas, helados y cremas.



Divergan®



¿Qué es?

- Polivinil polipirrolidona (PVPP) de grado alimenticio.

Beneficios

- **Divergan®** es una solución para estabilidad coloidal constante, especialmente en regiones sujetas a climas extremos, remueve los compuestos fenólicos e iones metálicos sin alterar el perfil del vino o la cerveza.
- **Divergan®** es separado completamente del producto después del proceso de filtración por lo que no es un aditivo ni necesita ser mencionado en etiqueta.

Usos

- Nuestro **Divergan®** es usado para procesos de fermentación para vino y cerveza.