



Ingredientes Funcionales de México, S.A de C.V.

Alta calidad en productos especializados que impulsan soluciones integrales para aplicaciones y desarrollos de lácteos, grasas, confitería, chocolates, panificación, pastelería, cárnicos, jugos, bebidas y mucho más en la industria de los alimentos.

PALSGAARD

Pioneros en el desarrollo de emulsificantes y estabilizantes de alta pureza.

HILMAR

Proteínas concentradas de suero de alta funcionalidad y valor nutricional.

PROLIANT

Proteínas funcionales y extractos cárnicos, además de una división de productos para la salud.

KIEVIT

Vanguardia tecnológica en la producción de grasas en polvo.

BELL FLAVORS

Amplia variedad de sabores y extractos botánicos.

SOUTH POLE BIOGROUP

Colorantes naturales para alimentos y productos nutracéuticos de última generación.

PALATINIT

ISOMALT y PALATINOSA, como marcas bien reconocidas para sustitución de azúcar.

CITRICIDAL

Conservador y sanitizante natural, extraído de la semilla de toronja. Evita el uso de conservadores peligrosos para la salud.

GUMIX

Amplia gama de gomas naturales para la industria como; Agar, Xantán, Guar, Tragacanto, etc.

FIBRAS, DESHIDRATADOS Y OTROS PRODUCTOS

Gran variedad de fibras vegetales, proteínas aisladas de soya, proteínas aisladas y recombinadas de leche y deshidratados vegetales, son algunos de los productos con los que complementamos nuestra línea de ingredientes para ofrecerle un servicio integral.

Compromiso y confianza

Ventas:

Tels. 5564.0593, 5574.6463

5584.6643, 5264.0580

www.ifmex.com

Sugerencias y atención a clientes: **Tel. 5264.0743**



PALATINOSE™: para un estilo de vida saludable y activo

Los malos hábitos, la vida sedentaria y una alimentación no equilibrada rica en grasas y azúcares son algunas de las causas que pueden provocar a largo plazo problemas relacionados con la obesidad y las enfermedades cardiovasculares. Por este motivo es necesario concientizar a los consumidores de la necesidad de ingerir alimentos saludables y es obligación de la industria alimentaria el satisfacer esta demanda con el desarrollo de productos sanos y equilibrados que posean efectos beneficiosos para nuestro organismo sin tener por ello que renunciar al placer del sabor.

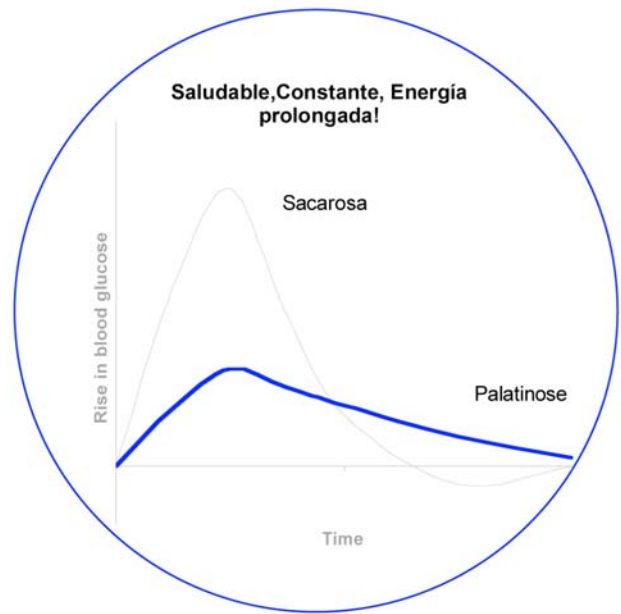
Conscientes de todo ello, BENEOPalatinit, empresa fabricante de Isomalt, el único sustituto natural del azúcar, ha desarrollado PALATINOSE™, un carbohidrato que aporta energía duradera tanto a alimentos como a bebidas, que ha sido aprobado como alimento nuevo (Novel Food) por la Unión Europea y ha recibido la calificación de GRAS (Generally Recognized as Safe) por parte de la FDA estadounidense.



La baja respuesta glucémica, un dulzor similar al del azúcar y el prolongado aporte energético, unido a los beneficios para el esmalte dental, son las principales propiedades de PALATINOSE™, un revolucionario carbohidrato que aporta nuevas e interesantes oportunidades en el sector de la alimentación y de las bebidas funcionales y saludables. Bebidas funcionales, instantáneas o lácteas, cereales para el desayuno, barritas nutricionales y chocolate son algunos de los productos que se pueden beneficiar de las propiedades de PALATINOSE™

PALATINOSE™: energía duradera para una vida saludable y activa

PALATINOSE™ es un carbohidrato puro, blanco, cristalino y dulce, derivado de la sacarosa y que puede encontrarse de manera natural en la miel y en la caña de azúcar. Su nombre genérico es isomaltulosa. Pese a derivar de la sacarosa, la estructura molecular de ambos productos es diferente convirtiendo a PALATINOSE™ en un carbohidrato mucho más estable que la sacarosa y con numerosas ventajas fisiológicas y técnicas. En definitiva, un nuevo y revolucionario carbohidrato que



ofrece una amplia gama de ventajas nutricionales. Aunque posee el mismo aporte calórico que la sacarosa, PALATINOSE™ protege el esmalte dental y, al ser un carbohidrato de digestión lenta, provoca una respuesta glucémica baja a la vez que aporta al organismo una liberación prolongada de energía.



Probamex, s.a. de c.v.

Probamex es una empresa 100% mexicana. Nuestros productos son elaborados bajo estrictas normas, brindando con ello a nuestros clientes, servicio oportuno y productos de primera calidad.

A lo largo de casi 25 años, Probamex se ha dedicado a la **manufactura de ingredientes alimenticios especializados.**

¡Fabricamos productos a la medida de sus necesidades!

Color Caramelo: **Azurbin®**
 Azúcar Invertido: **Sucrex®**
 Azúcar Caramelizada: **Azuquem®**
 Sazonadores: **Piquipro®**
 Ingredientes Deshidratados Naturales: **Frutipro®**
 Nutriente para Levadura: **Yeastex®**
 Productos AEB Group
 Dióxido de Cloro: **Oxibac®**



Estamos a sus órdenes en:
 Calle Alce Blanco 40; Fracc. Ind. Alce Blanco; Naucalpan, Edo. de México CP 53370
 tels. 5358.7595 / 5358.7675 / 5359.0322 fax. 5358.6188
 ventaspro@probamex.com.mx www.probamex.com.mx



PALATINOSE™ : un carbohidrato con baja carga glucémica

La baja carga glucémica de PALATINOSE™ es una de las principales características de este carbohidrato cuyo consumo evita bruscas subidas y bajadas del azúcar o de la insulina en la sangre, hecho que contribuye a una alimentación más saludable. Está demostrado que, mientras las dietas basadas en productos con carbohidratos y azúcares de digestión rápida favorecen el almacenamiento de grasas y la obesidad, aquellas en las que predominan productos con baja carga glucémica promueven la movilización de las grasas y la utilización de los ácidos grasos como fuente de energía.

PALATINOSE™ se digiere y absorbe de manera completa en el intestino delgado al igual que la glucosa y la fructosa, aportando de esta manera la misma energía que muchos azúcares (4 kcal/g) pero generando una respuesta glucémica mucho menor. El índice glucémico de PALATINOSE™ es de 32, muy por debajo del índice glucémico de la glucosa (100) o de la sacarosa (68). En consecuencia, la energía de PALATINOSE™ se libera en la sangre de manera más lenta y más duradera, uniforme y larga que la provocada tras la ingesta de azúcares de digestión rápida como la glucosa o la sacarosa.

De esta manera, los efectos de PALATINOSE™ sobre el organismo son muy saludables ya que aporta energía de manera lenta pero duradera, hecho que convierte a este carbohidrato en un ingrediente ideal de productos como las barritas o las bebidas energéticas. Además, el bajo poder de fermentación de PALATINOSE™ por parte de las bacterias orales aporta importantes propiedades no cariogénicas a este carbohidrato.

PALATINOSE™: perfil sensorial y tecnológico

Tanto el sabor como el aspecto de PALATINOSE™ son similares a los de la sacarosa aportando un dulzor suave además de cuerpo y volumen tanto a los alimentos como a las bebidas. Su poder endulzante es del 45% en relación al del azúcar, por lo que el dulzor, la textura y el sabor final del producto dependerán en parte de la combinación de PALATINOSE™ con otros carbohidratos o edulcorantes.

Su bajo poder higroscópico –no retiene la humedad-, unido a su solubilidad hacen de PALATINOSE™ un ingrediente ideal para bebidas instantáneas. También resulta idónea su utilización en productos lácteos dado que no se fermenta por la acción de las bacterias ambientales o los lactobacilos. El periodo de conservación de PALATINOSE™ es similar al de la sacarosa siempre que se almacene en un lugar seco y a temperatura moderada.

Gracias a sus propiedades tecnológicas y a sus beneficios nutricionales, PALATINOSE™ permite el desarrollo de bebidas funcionales, bebidas instantáneas y bebidas energéticas. Las bebidas de té y café solubles y las bebidas lácteas son otros de los productos que pueden ser elaborados con este nuevo ingrediente. Además, las pruebas técnicas realizadas han demostrado que PALATINOSE™ puede ser utilizado también en la fabricación de cereales para el desayuno y en barritas nutricionales así como en chocolates y coberturas de chocolate.

En conclusión, PALATINOSE™ se perfila como el ingrediente ideal para aportar al organismo energía saludable y duradera. PALATINOSE™ puede actuar como único carbohidrato en un alimento o bebida y también puede combinarse con otros carbohidratos y edulcorantes, proporcionando importantes beneficios nutricionales, una baja carga glucémica y un efecto protector contra la caries dental.

Sobre BENEOPalatin

BENEOPalatin es una empresa subsidiaria del Grupo Südzucker, el mayor productor de azúcar del mundo. Fundada en 1979, BENEOPalatin desarrolla, fabrica y comercializa **Isomalt**, el único sustituto natural del azúcar elaborado a partir del azúcar de remolacha, **galenIQ™**, un nuevo y revolucionario excipiente farmacéutico basado en la isomaltulosa hidrogenada, que facilita el desarrollo de múltiples formulaciones farmacéuticas y **PALATINOSE™**, el único carbohidrato con bajo índice glucémico que aporta energía duradera al cuerpo. Con empresas subsidiarias en Norteamérica y Asia y una red global de agentes de ventas en más de 40 países, BENEOPalatin provee sus productos a la industria alimentaria a nivel mundial. Ofrece además a sus clientes un servicio hecho a medida que incluye consultoría técnica, estudios de investigación de mercado y apoyo en todo lo referente a los aspectos legales y actividades promocionales relacionadas con el producto. BENEOPalatin ostenta la acreditación de calidad ISO9001.



En **INGREDIENTES FUNCIONALES DE MEXICO** estamos a sus órdenes para atenderle en relación a este magnífico producto.

