

Alta dispersión, baja aglomeración, óptima fluencia Nuevo Acetato de vitamina E: primera calidad a un precio atractivo

Ahrensburg, en marzo de 2011 – Siguiendo la tendencia sostenida hacia el cuidado de la salud, los alimentos con utilidad adicional ofrecen un alto potencial de creación de valor. Son especialmente apreciados los suplementos de vitaminas y minerales, principalmente en los cereales y bebidas. **Con el nuevo SternVit E 50% SD, SternVitamin** ofrece ahora un ingrediente único que promete diversas ventajas de técnica de aplicación y al mismo tiempo también económicas.

Como vitamina soluble en grasa, la vitamina E es hidrófobo. Con el enriquecimiento de bebidas se produce una sedimentación de aceite en la superficie. **Con SternVit E 50% SD** puede evitarse este efecto. El polvo se caracteriza por una dispersión en agua muy buena. Las gotas de aceite están óptimamente encapsuladas y se distribuyen finamente en la bebida. De este modo no se forma sedimentación de aceite en la superficie de la bebida y a través de la matriz de encapsulamiento especialmente seleccionada se minimiza el enturbiamiento habitual en las bebidas. Otras **ventajas** se ponen de manifiesto **durante la elaboración**: el producto secado por pulverización es fluido y **aunque la humedad ambiental sea alta no tiende a aglomerarse**. Consta de un mínimo del 50 % de acetato de vitamina E (DL- α -tocoferol acetato), así como vehículos y productos fluidificantes especiales. Juntos, los componentes forman un polvo ligeramente granulado que tiene una buena fluencia, fácil de elaborar y que genera poco polvo. **El producto mantiene estas características incluso en condiciones climáticas extremas**, como explica la técnica de aplicación Verena Budnick: "Las pruebas de tensión en el armario climatizado han puesto de manifiesto



que **SternVit E 50% SD no pierde su estructura ni con temperaturas de más de 37°C y una humedad relativamente alta del 75%**. Incluso después de varias horas, las probetas almacenadas abiertas no muestran aglomeraciones. Con el nuevo ingrediente único podemos ofrecer a nuestros clientes una alta calidad a precios competitivos".

Como ingrediente único, **SternVit E 50% SD** es idóneo para todos los alimentos enriquecidos con micronutrientes. El ámbito de aplicación comprende, por ejemplo, bebidas tanto para deportistas, como ACE-Drinks, jugos y otras;; granola sola y en barra; alimentos infantiles, así como productos lácteos – desde bebidas y batidos, pasando por yogur hasta leche en polvo. Naturalmente, **SternVit E 50% SD** puede elaborarse también en suplementos alimenticios, así como en alimentos para deportistas.

Además, puede utilizarse en productos para vegetarianos, ya que el micronutriente **no contiene ningún componente animal** – ni proteínas de leche ni gelatina. También son tabú las sustancias manipuladas genéticamente. Si el cliente lo desea, **SternVit E 50% SD** puede obtenerse además **en calidad halal y kosher**.

Para más información de este y otros productos:

Stern Ingredients México
Guillermo Barroso No. 14, Ind. Las Armas, C.P. 54080
Tlalneantla Estado México
Tel: +52 (55) 53181216
info@sterningredients.com.mx
www.sterningredients.com.mx

STERNVITAMIN
Fortification for a Healthy Life