

Fibras Vegetales

Principales Aplicaciones

Nuestras Fibras hechas de Trigo, Celulosa, Avena y Bambú optimiza la producción y mejoran las propiedades de los productos terminados.

Cárnicos



Lácteos



Alimentos Procesados



Panificación



"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com



Fibras Vegetales

De Trigo, Celulosa, Avena y Bambú.

¡Mejora las propiedades de tus productos terminados!



Textura más elástica y más fuerte

Más crujiente y crocante



Sensación cremosa en la boca

Producto más jugoso



Aumenta el rendimiento

Reduce la absorción de grasa



Retención de humedad

Diferentes granulometrías



Antiaglomerante

Reducción de valor calórico



"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com



Fibras Vegetales (Productos de Panificación)

Producto Terminado	Aplicación Ventaja de Jelucel	Recomendado JELUCEL Fibra Alimenticia	Gama de Dosis
Pan Negro	<ul style="list-style-type: none"> Mayor volumen de masa en el pan terminado Mayor vida útil Contenido mejorado de fibra dietética (3-5 % de adición de fibra) Mejor rendimiento debido a la capacidad de retención de agua 	WF 30 / OF 30 / PF 30	1-5 %
		WF 90 / OF 90 / PF 90	1-5 %
		WF 200 / OF 200 PF 200	1-3 %
Pan blanco	<ul style="list-style-type: none"> Contenido mejorado de fibra dietética (4-8 % de adición de fibra) Mayor volumen de masa en el pan terminado Mayor vida útil Textura mejorada Mejor rendimiento debido a la capacidad de retención de agua 	WF 75 / OF 75 / PF 75	1-5 %
		WF 90 / OF 90 / PF 90	1-5 %
		WF 300 / OF 300 PF 300	1-3 %
Productos de masa congelada	<ul style="list-style-type: none"> Reducción de cristalización del hielo durante la congelación Congelación y descongelación mejoradas Mejora de la estabilidad del producto durante el proceso de congelación, descongelación y horneado 	WF 200 / OF 200 PF	1-2 %
		200 WF 90 / OF 90 / PF 90	1-3 %
Obleas	<ul style="list-style-type: none"> Textura más fuerte Menos roturas Reducción de calorías Mejor vida útil debido al balance de agua Humedad superficial mejorada 	WF 30 / OF 30 / PF 30	1-5 %
		WF 75 / OF 75 / PF 75	1-5 %
		WF 90 / OF 90 / PF 90	1-5 %
		WF 200 / OF 200 PF 200	1-3 %
Galletas, bizcochos	<ul style="list-style-type: none"> Textura más fuerte Menos roturas Reducción de calorías Mejor vida útil debido al balance de agua 	WF 30 / OF 30 / PF 30	1-5 %
		WF 75 / OF 75 / PF 75	1-5 %
		WF 90 / OF 90 / PF 90	1-3 %

Toda la dosis dada y la información del producto se basan en condiciones prácticas y experiencias, tienen que ser probados individualmente para cada aplicación.

WF= fibra de trigo BF= fibra de bambú
OF = fibra de avena PF= fibra de celulosa

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com



Fibras Vegetales (Productos de Confitería)

Producto Terminado	Aplicación Ventaja de Jelucel	Recomendado JELUCEL Fibra Alimenticia	Gama de Dosis
Rellenos Horneables (rellenos de fruta, rellenos de chocolate, rellenos de crema)	<ul style="list-style-type: none"> • Viscosidad mejorada • Mejor resistencia a la cocción debido a una textura más fuerte • Sensación cremosa en la boca • Menos sinéresis durante de proceso cocción 	WF 30 / BF 30 OF 30 / PF 30 WF 90 / BF 90 OF 90 / PF 90	2-6%
Glaseados	<ul style="list-style-type: none"> • Viscosidad mejorada • Estabilidad térmica mejorada • Superficie más lisa • Sensación cremosa en la boca 	WF 30 / BF 30 OF 30 / PF 30	hasta 3 %
Productos de gelatina	<ul style="list-style-type: none"> • Antiaglomerante • Reducción de calorías • Textura mejorada • Portador de sabor para sabores líquidos 	WF 30 / BF 30 OF 30 / PF 30 WF 90 / BF 90 OF 90 / PF 90	1-2%
Chicle	<ul style="list-style-type: none"> • Antiaglomerante • Portador de sabor para sabores líquidos 	WF 30 / BF 30 OF 30 / PF 30	1-3%

Toda la dosis dada y la información del producto se basan en condiciones prácticas y experiencias, tienen que ser probados individualmente para cada aplicación.

WF= fibra de trigo **BF= fibra de bambú**
OF = fibra de avena **PF= fibra de celulosa**

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com



Fibras Vegetales (Productos Lácteos)

Producto Terminado	Aplicación Ventaja de Jelucel	Recomendado JELUCEL Fibra Alimenticia	Gama de Dosis
Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> • Viscosidad mejorada • Cremosidad mejorada • Mayor contenido de fibra dietética • Sinéresis reducida 	WF 30 / OF 30 / PF 30 WF 75 / OF 75 / PF 75	1-5% 1-4%
Queso fundido (bloque de queso)	<ul style="list-style-type: none"> • Mejor rendimiento debido a una mejor retención de humedad • Textura más fuerte • Comportamiento de corte mejorado 	WF 90 / PF 90 / OF 90	Min. 1%
Queso ligero	<ul style="list-style-type: none"> • Sensación cremosa en boca mejorada • Equilibrio de humedad mejorado 	WF 30 / PF 30 / OF 30	1-4%
Queso rallado	<ul style="list-style-type: none"> • Mejor rendimiento debido a la mayor cantidad absorción de agua • Sensación cremosa en boca mejorada para queso bajo en grasa • Corte más fácil debido a una mejor textura 	WF 30 / PF 30 / OF 30 WF 75 / PF 75 / OF 75 WF 90 / PF 90 / OF 90	1-3%
Análogos de queso	<ul style="list-style-type: none"> • Textura más fuerte • Menos roturas • Reducción de calorías • Mejor vida útil debido al agua equilibrada 	WF 30 / PF 30 / OF 30 WF 90 / PF 90 / OF 90	1-5%
Queso para untar	<ul style="list-style-type: none"> • Mejor rendimiento debido a una mejor retención de humedad • Cremosidad mejorada 	WF 30 / OF 30 / OF 30	1-5%

Toda la dosis dada y la información del producto se basan en condiciones prácticas y experiencias, tienen que ser probados individualmente para cada aplicación.

WF= fibra de trigo BF= fibra de bambú
OF = fibra de avena PF= fibra de celulosa

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com



Fibras Vegetales (Alimentos Procesados)

Producto Terminado	Aplicación Ventaja de Jelucel	Recomendado JELUCEL Fibra Alimenticia	Gama de Dosis
Sopas instantáneas salsas instantáneas	<ul style="list-style-type: none"> Contra el apelmazamiento Portador de sabores líquidos 	WF 30 / BF 30 OF 30 / PF 30	1-5 %
Pizza congelada	<ul style="list-style-type: none"> Congelación / descongelación mejorada y estabilidad Mejores propiedades del producto debido a el equilibrio de humedad Rendimiento de masa mejorado Menos ablandamiento de la masa de pizza después descongelar Menos sinéresis Congelación más fácil debido a una mejor distribución del frío durante procesos de congelación 	WF 200 / BF 200 OF 200 / PF 200 WF 90 / BF 90 OF 90 / PF 90	1-2% 1-3%
Platos preparados para microondas	<ul style="list-style-type: none"> Mejores propiedades del producto debido al equilibrio de humedad Calentamiento homogéneo debido a la distribución de humedad homogénea Menos sinéresis durante la descongelación Congelación más fácil debido a una mejor distribución del frío durante el proceso de congelación 	WF 90 / BF 90 OF 90 / PF 90 WF 200 / BF 200 OF 200 / PF 200	1-2%
Rellenos de carne y verduras para pasta y otros	<ul style="list-style-type: none"> Mejor rendimiento termoestable Relleno estable con textura adecuada Menos sinéresis durante la descongelación Congelación más fácil debido a una mejor distribución del frío durante el proceso de congelación 	WF 90 / BF 90 OF 90 / PF 90 WF 300 / BF 300 OF 300 / PF 300 WF 1000 X / PF 1000 X OF 1000 X / BF 1000 X	1-4% 1-2%
Masa para pasta	<ul style="list-style-type: none"> Estabilidad mejorada de la masa para un mejor procesamiento Rendimiento mejorado Proceso de secado más fácil Menos sinéresis durante la descongelación Congelación más fácil debido a una mejor distribución del frío durante el proceso de congelación 	WF 90 / BF 90 OF 90 / PF 90 WF 300 / BF 300 OF 300 / PF 300 WF 1000 X / PF 1000 X OF 1000 X / BF 1000 X	1-4% 1-2%

Toda la dosis dada y la información del producto se basan en condiciones prácticas y experiencias, tienen que ser probados individualmente para cada aplicación.

WF= fibra de trigo BF= fibra de bambú
OF = fibra de avena PF= fibra de celulosa

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com





Fibras Vegetales (Productos Cárnicos)

Producto Terminado	Aplicación Ventaja de Jelucel	Recomendado JELUCEL Fibra Alimenticia	Gama de Dosis
Salchichas cocidas	<ul style="list-style-type: none"> • Textura mejorada • Unión líquida homogénea 	WF 90 / PF 90 OF 90 / BF 90	1- 2%
Salchichas vegetarianas	<ul style="list-style-type: none"> • Unión líquida mejorada • Reducción de calorías • Menos sinéresis • Llenado más estable de embutido 	WF 300 / PF 300 OF 300 / BF 300 WF 1000 X / PF 1000 X OF 1000 X / BF 1000 X	
Salchichas secas al aire	<ul style="list-style-type: none"> • Unión líquida mejorada en acabado producto • Proceso de secado mejorado debido a mejor equilibrio de humedad • Textura mejorada • Mejor rendimiento 	WF 90 / PF 90 OF 90 / BF 90 WF 300 / PF 300 OF 300 / BF 300 WF 150 / PF 150	1-2%
Salchichas ahumadas	<ul style="list-style-type: none"> • Unión líquida homogénea • Unión líquida mejorada • Mejor rendimiento • Menos sinéresis 	WF 75 / PF 75 OF 75 / BF 75 WF 90 / PF 90 OF 90 / BF 90 WF 30 / PF 30	1-2% a salmuera
Jamón, pechugas de pollo, pescado (inyección de salmuera)	<ul style="list-style-type: none"> • Textura más fuerte • Estabilidad mejorada del acabado producto • Reducción de calorías debido a retención de agua durante el freido • Producto más jugoso debido a retención de humedad • Menor contracción del producto durante el freido 	WF 200 / PF 200 OF 200 / BF 200 WF 300 / PF 300 OF 300 / BF 300 WF 1000 X / PF 1000 X OF 1000 X / BF 1000 X	1-3%
Productos de carne picada, productos de jamón formado, productos cárnicos formados, sustitutos de carne vegetariana	<ul style="list-style-type: none"> • Estabilidad mejorada del acabado producto • Reducción de calorías debido a retención de agua durante el freido • Producto más jugoso debido a retención de humedad • Menor contracción del producto durante el freido • Textura más fuerte 	WF 300 / PF 300 OF 300 / BF 300 WF 1000 X / PF 1000 X OF 1000 X / BF 1000 X	1-3%
Albóndigas, empanadas, hamburguesas, hamburguesas de pescado, nuggets de pescado, hamburguesas vegetarianas, nuggets de verduras/vegetarianos	<ul style="list-style-type: none"> • Mejor rendimiento • Menos sinéresis • Mantener una sensación cremosa en la boca • Reducción del contenido de grasas 	WF 75 / PF 75 OF 75 / BF 75 WF 30 / PF 30 OF 30 / BF 30	1-3%

Toda la dosis dada y la información del producto se basan en condiciones prácticas y experiencias, tienen que ser probados individualmente para cada aplicación.

WF= fibra de trigo BF= fibra de bambú
OF = fibra de avena PF= fibra de celulosa

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com



Fibras Vegetales (Productos para Mascota)

Producto Terminado	Aplicación Ventaja de Jelucel	Recomendado JELUCEL Fibra Alimenticia	Gama de Dosis
Salchichas para mascotas	<ul style="list-style-type: none"> • Textura mejorada • Unión líquida homogénea • Unión líquida mejorada • Reducción de calorías • Menos sinéresis • Llenado más estable de embutido 	WF 90 / PF 90 OF 90 / BF 90 WF 300 / PF 300 OF 300 / BF 300 WF 1000 X / PF 1000 X OF 1000 X / BF 1000 X	1- 2%
Salchichas secas, picaduras de comida seca para mascotas, alimento para mascotas productos extruidos	<ul style="list-style-type: none"> • Proceso de secado mejorado debido a un mejor equilibrio de humedad • Mejora de la estabilidad mecánica del producto terminado • Procesos de extrusión mejorados • Menos calorías para las picaduras de la dieta. 	WF 90 / PF 90 OF 90 / BF 90 WF 300 / PF 300 OF 300 / BF 300	1-2%
Comida semi húmeda para mascotas	<ul style="list-style-type: none"> • Textura fuerte • Mejor rendimiento debido a una mayor cantidad de agua. • Contenido en comida semi húmeda para mascotas • Estabilidad mecánica mejorada del producto terminado • Reducción de calorías debido a una mejor retención de agua • Producto más jugoso debido a la retención de humedad • Menos contracción del producto 	WF 90 / PF 90 OF 90 / BF 90 WF 300 / PF 300 OF 300 / BF 300 WF 1000 X / PF 1000 X DE 1000 X / BF 1000 X	1-3%
Alimentos enlatados para mascotas	<ul style="list-style-type: none"> • Mayor rendimiento debido al agua estable con capacidad vinculante • Textura más carnosa • Estabilidad mejorada del producto terminado • Reducción de calorías debido a la retención de agua • Producto más jugoso debido a la retención de humedad 	WF 90 / PF 90 OF 90 / BF 90 WF 300 / PF 300 OF 300 / BF 300 WF 1000 X / PF 1000 X OF 1000 X / BF 1000 X	1-3%

Toda la dosis dada y la información del producto se basan en condiciones prácticas y experiencias, tienen que ser probados individualmente para cada aplicación.

WF= fibra de trigo BF= fibra de bambú
 OF = fibra de avena PF= fibra de celulosa

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com



Tabla comparativa de Aplicaciones de las fibras OF 90 Y OF 200 de Jelucel

APLICACIÓN	OF 90	OF 200	DOSIS
PRODUCTOS LÁCTEOS	-Queso fundido (bloque de queso): <ul style="list-style-type: none"> • Mejor rendimiento debido a una mejor retención de humedad • Textura más fuerte • Comportamiento de corte mejorado 		Min. 1%
	-Queso rallado <ul style="list-style-type: none"> • Mejor rendimiento debido a una mejor retención de humedad • Sensación en boca cremosa mejorada para queso bajo en grasa • Corte más fácil debido a una mejor textura 		1-3%
	-Análogos de queso <ul style="list-style-type: none"> • Textura más fuerte • Menos roturas • Reducción de calorías • Mejor vida útil debido al agua en equilibrio 		1-5%
	-Rellenos estables para hornear (reellenos de fruta; reellenos de chocolate, reellenos de crema, enjambres) <ul style="list-style-type: none"> • Viscosidad mejorada • Mejor resistencia a la cocción debido a una textura más fuerte • Sensación cremosa en la boca 		2-6%
	-Productos de gelatina <ul style="list-style-type: none"> • Antiaglomerante • Reducción de calorías • Textura mejorada • Portador de sabor para sabores líquidos 		1-2%

Tabla comparativa de Aplicaciones de las fibras OF 90 Y OF 200 de Jelucel

APLICACIÓN	OF 90	OF 200	DOSIS
PRODUCTOS DE PANADERÍA	-Pan blanco <ul style="list-style-type: none"> • Contenido mejorado de fibra dietética (4-8% de adición de fibra) • Aumento de volumen de masa y pan terminado • Mayor vida útil, Textura mejorada • Mejor rendimiento debido a la retención capacidad de agua 		1-5%
	-Galletas, bizcocho <ul style="list-style-type: none"> • Textura más fuerte • Menos roturas • Reducción de calorías • Mejor vida útil debido al agua equilibrar 		1-5 %
	-Pan negro <ul style="list-style-type: none"> • Aumento del volumen de masa y pan terminado • Mayor vida útil • Contenido mejorado de fibra dietética (3-5% de adición de fibra) • Mejor rendimiento debido a la retención de agua capacidad 		OF 90(1-5%) OF 200(1-3%)
	-Productos de masa congelada <ul style="list-style-type: none"> • Reducción de la cristalización de hielo durante la congelación • Mejor congelación y descongelación • Mejor estabilidad del producto durante congelación, descongelación y cocción del proceso 		OF 90(1-3%) OF 200(1-2%)
	-Obleas <ul style="list-style-type: none"> • Textura más fuerte • Menos roturas • Reducción de calorías • Mejor vida útil debido al agua equilibrar • Humedad superficial mejorada resistencia 		OF 90(1-5%) OF 200(1-3%)
	-Productos horneados <ul style="list-style-type: none"> • Productos horneados blandos como (pan, tortillas, pasteles): para enriquecimiento de fibra/equilibrio de humedad/aumento de frescura/adición de humedad/mejor jugosidad (con OF 200) • Productos horneados duros (galletas, snacks extruidos, galletas): <ul style="list-style-type: none"> • Enriquecimiento de fibra / mayor tiempo de crocante / mayor tiempo antes de que los productos se ablanden o se empapen / menos rotura de productos horneados duros. 		

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com



Tabla comparativa de Aplicaciones de las fibras OF 90 Y OF 200 de Jelucel

APLICACIÓN	OF 90	OF 200	DOSIS	
PRODUCTOS DE CARNE -PESCADO	-Salchichas cocidas/salchichas vegetarianas <ul style="list-style-type: none"> • Textura mejorada • Unión líquida homogénea • Unión líquida mejorada • Reducción de calorías • Menos sinéresis • Llenado más estable de tripas 		1-2%	
	-Salchichas secas al aire/ Salchichas ahumadas <ul style="list-style-type: none"> • Unión líquida mejorada en acabado producto • Proceso de secado mejorado debido a mejor equilibrio de humedad • Textura mejorada • Mejor rendimiento 	Aumento de la humedad (rendimiento) en salchichas, productos cárnicos picados como hamburguesas	1-2%	
	-Jamón ; pechugas de pollo; pez (inyección de salmuera) <ul style="list-style-type: none"> • Unión líquida homogénea • Unión líquida mejorada • Mejor rendimiento • Menos sinéresis 		1-2% a salmuera	
		-Productos de carne picada, productos de jamón formado, productos cárnicos formados, sustitutos de carne vegetariana <ul style="list-style-type: none"> • Textura más fuerte • Estabilidad mejorada del acabado producto • Reducción de calorías debido a retención de agua durante la fritura • Producto más jugoso debido a retención de humedad • Menor contracción del producto durante fritura 		1-3%
	-Carne procesada aves/otras carnes <ul style="list-style-type: none"> • Aditivo en salmuera de inyección/salmuera giratoria para mantener la salmuera dentro de la carne 			

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com

