



improve
texture

Haz que tus productos destaquen con texturas innovadoras.

Snacks que se parten, rompen, crujen y satisfacen.



Ingredion™

Gabriela, **selectiva en sus snacks**

En lo que a snacks se refiere y prácticamente en todo, Gabriela sabe exactamente lo que quiere. Esta dinámica millennial trabaja largas jornadas en su trabajo de tecnología, pero se las arregla para dar clases de Zumba dos noches a la semana y ser voluntaria en un programa de alfabetización los fines de semana. Casi todas las tardes, ella disfruta comer una galleta ligera y crujiente que atrape sus sentidos. Debe ofrecerle la sensación y sabor exactos con un mínimo de calorías y grasa.

¿Qué querrá Gabriela después? Tú puedes crear su próximo snack favorito en menos tiempo y a un costo menor de lo que pudieras pensar. Simplemente pon a trabajar nuestro *expertise* en textura y nuestra exclusiva Tecnología DIAL-IN® para ayudarte a desarrollar tu siguiente éxito masticable, crujiente, crocante o CRINCHY™.



Diversión en snacks es igual a negocios

Sesenta por ciento de los consumidores afirman que a menudo consumen snacks por placer, no por hambre.¹

En términos generales, el consumo de snacks va en aumento con más de la mitad de los consumidores (51%) declarando que comen snacks por lo menos dos veces al día; un aumento en comparación con 2012². Y más de una tercera parte de los consumidores afirman que están comiendo snacks con más frecuencia que hace dos años².

El sabor, la textura y muchos otros factores hacen que un snack sea placentero, pero el carácter crujiente es un elemento crítico³. En los snacks salados, por ejemplo, los consumidores buscan experiencias con múltiples texturas, incluyendo distintos niveles de crujido en un producto³. Sin importar qué atributo apetezca tu consumidor en los snacks, existe un mundo de oportunidades esperando a ser descubiertas con texturas innovadoras.

Los snacks rentables empiezan aquí.

Los expertos de Ingredion pueden ayudarte a crear las experiencias únicas de textura que tus consumidores buscan en sus snacks. Éstas van desde texturas *crispy*, blandas y delicadas, hasta texturas crujientes que se parten o se fracturan – y en medio de estas dos, en una nueva región que llamamos texturas CRINCHY™.

Empieza por una base de texturizantes probados para snacks que responden a tus necesidades en galletas laminadas y chips fabricadas.

Texturizantes de Especialidad para Snacks	Base	Nombre en etiqueta
BAKA-SNAK®	Maíz	Almidón – modificado
ULTRA-CRISP®	Maíz	Almidón de maíz
CRISP FILM®	Maíz	Almidón – modificado

También podemos recurrir a nuestro portafolio más amplio de texturizantes de especialidad para asegurarnos de precisar el almidón correcto o la combinación de productos que se ajuste a tus necesidades únicas.

Diagrama de Proceso

Los texturizantes de especialidad pueden aportar funcionalidad a lo largo del proceso, lo que resulta en un mejor producto terminado.



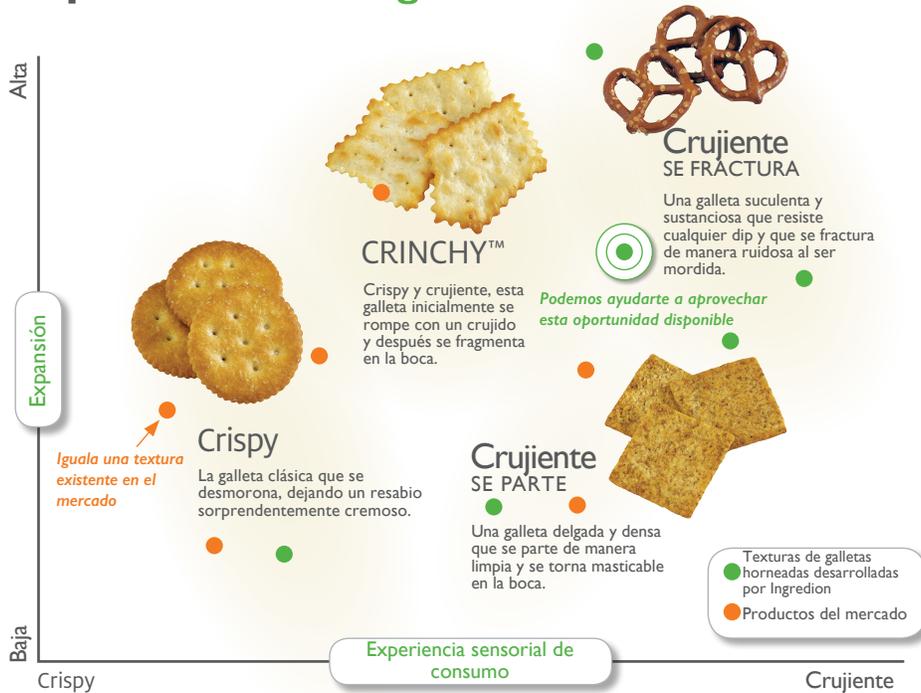
Textura diferenciada

¹ State of the Snack Industry, SymphonyIRI Group, 2012

² The Snacking Occasion Reporte de Tendencias de consumidor, Technomic, Inc., 2014

³ Voice of the Consumer: Texture and Salty Snacks, elaborado por The Cornell Group para Ingredion, marzo 2014

Mapa de textura de galletas horneadas



Una solución única para ti.

Lograr tu textura objetivo es un proceso complejo que involucra la formulación, condiciones de proceso, ajustes a los niveles de humedad y seleccionar el texturizante adecuado. Nuestros expertos te ayudarán a lograr una solución multifacética. Estas son solo algunas de las posibilidades:

- **Crear una textura objetivo** con diferente formulación y proceso
- **Ahorrar tiempo en la producción** (sin necesidad de tiempo de fermentación o secado adicional)
- **Elaborar una galleta de consistencia delicada** sin fermentación
- **Elaborar un producto crispy, crujiente o CRINCHY** sin freír
- **Lograr una textura rígida y saciante** en formulaciones bajas en grasa
- **Mejorar el contenido nutricional** y a la vez lograr la textura deseada

Nuestro expertise en textura, formulación y proceso se refleja en los mapas de textura. Con estos mapas, podemos ayudarte a igualar una textura existente en el mercado o a lograr algo único.

Mapa de textura de chips fabricadas

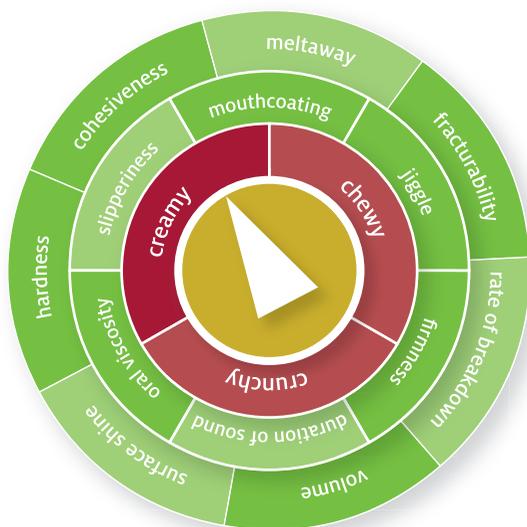


Tecnología DIAL-IN®

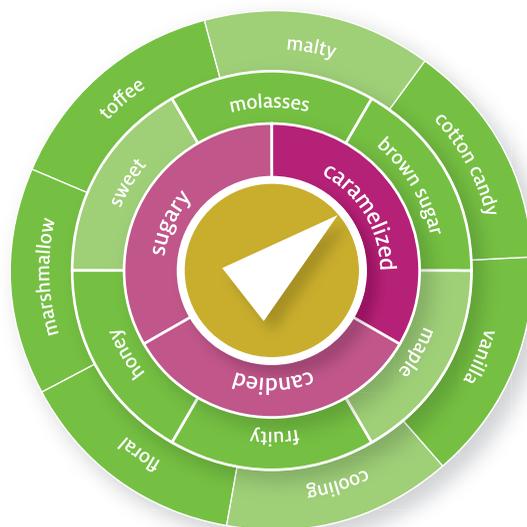
Toma el camino más corto hacia el dulzor y textura perfecta



improve texture



sweeten everything



- 1 define tus metas
- 2 recopilar insights
- 3 establecer objetivos sensoriales
- 4 entender tu proceso
- 5 formular tu producto

La textura perfecta para tu snack empieza en nuestra exclusiva Tecnología DIAL-IN Textura, un enfoque rápido, robusto y basado en datos que nos permite ayudarte a:

- Restituir textura cuando se reducen o eliminan ingredientes para lograr declaraciones en etiqueta o para optimizar costos
- Garantizar una textura excelente al agregar ingredientes para la nutrición, como fibras
- Igualar texturas de referencia preferidas por el consumidor
- Crear una textura única para un producto nuevo
- Desarrollar una línea de productos nuevos con texturas únicas y atractivas

Las capacidades de Ingredient orientan en cada paso del proceso. Te invitamos a conocer nuestro lenguaje de la textura TEXICON®, que traduce la experiencia de consumo del consumidor en el lenguaje técnico de la formulación.

Pregunta acerca de nuestro laboratorio automatizado de reología T-REX®, en donde monitoreamos las soluciones de textura 10 veces más rápido que los métodos tradicionales.

Balanceando la textura con dulzor

Al mismo tiempo, te ayudaremos a reducir azúcar manteniendo la funcionalidad en tu producto, usando nuestra tecnología DIAL-IN Dulzor. Al igual que con la textura, nuestros insights del consumidor, evaluación sensorial, expertise en aplicaciones y conocimiento de los procesos se unen para que puedas lograr el perfil de dulzor exacto, en balance con la textura – todo ello con menos prueba y error para llegar más rápido al mercado.

Juntos descubramos nuevas fronteras rentables en snacks.

Toma ventaja de toda nuestra gama de capacidades —aquí y en todo el mundo

Recurre a Ingredion para soluciones en ingredientes que ofrezcan desempeño excepcional e innovación líder en el mercado. Nuestra presencia geográfica y organización diversa nos dan la capacidad de ayudarte en una escala global y la agilidad para responder a tus necesidades en todos tus mercados locales.



improve texture

mejorar textura
Logra la textura perfecta en alimentos en una fracción del tiempo normal con nuestro enfoque robusto, basado en datos y focalizado en el consumidor, la tecnología DIAL-IN®.



DIAL-IN®

DIAL-IN®
Benefíciate de un enfoque robusto, basado en datos para alcanzar el dulzor y la textura óptimos más rápido.



sweeten everything

adicionar dulzor
Toma ventaja de nuestra experiencia en dulzor, de la Tecnología DIAL-IN® y de un amplio portafolio de edulcorantes para obtener el balance perfecto de sabor y textura en tus productos.



TEXICON®

TEXICON®
Traduce la experiencia de textura del consumidor a términos científicos, precisos y medibles que te ayuden a identificar un objetivo y a lograr la textura perfecta en tus productos más rápidamente.



optimize sensory

optimización sensorial
Traduce las preferencias sensoriales del consumidor en atributos sensoriales afinados en tus productos terminados.



T-REX®

T-REX®
Acelera la caracterización de la textura y de los nuevos sistemas funcionales con tecnología robótica avanzada que trabaja 10 veces más rápido que los métodos tradicionales.



perfecting formulations

perfeccionar formulaciones
Logra que tus productos tengan una apariencia muy atractiva mientras obtienes los beneficios de la optimización de costos a lo largo del proceso de formulación.



Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™

Acércate e innova con nuestros EXPERTOS EN DULZOR
MEX (55) 53 33 50 00 | GDL (33) 10 78 31 00 | MTY (81) 81 45 06 34
ingredion.mx

La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o la completitud de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por lo tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

Las marcas y logos de INGREDION, BAKA-SNAK, CRINCHY, CRISP FILM, DIAL-IN, T-REX, TEXICON, TEXTRA y ULTRA-CRISP son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2019.