

# Experiencia que Inspira



ICL Food Specialties ofrece un portafolio versátil de los sistemas funcionales de ingredientes para aplicaciones en lácteos y bebidas. Las proteínas lácteas en los productos alimenticios y de bebidas requieren modificación y estabilización para asegurar la solubilidad y dispersión que llevan a las características esperadas de fundición y sensación en la boca. Nuestro centro de I&D en aplicaciones y el equipo de expertos técnicos ofrecen ideas validadas para acelerar la innovación.

PRODUCTOS	FUNCIONALIDAD	APLICACIONES
JOHA® T NEW	Ajuste de pH, estabilidad, buffer	Quesos procesados, salsas, sopas y bebidas
JOHA® K, Ácido Adípico	Ajuste de pH (disminuye), estabilidad de alimentos acidificados	Quesos procesados, salsas, sopas y bebidas
JOHA® S9	Extensión de sabor y texturas cremosas	Salsas culinarias con proteínas lácteas, dips, salsas de queso procesadas y sopas
JOHA® C Special, JOHA® C NEW, JOHA® SE, JOHA® S230	Reducción/control de flujo y fundido, bloques y rebanadas con textura firme	Bloques y rebanadas de queso procesado con restricción de fundido, untables
JOHA® SDS2, JOHA® T NEW, JOHA® PZ 35, JOHA® PZ7, JOHA® S233	Excelente fundido y flujo en el recalentamiento, buena característica de formación de hebras	Bloques y rebanadas de queso procesado, untables, queso para pizza
JOHA® SDS2, JOHA® T NEW, JOHA® S9, JOHA® SE, JOHA® S90, JOHA® S4	Texturas cremosas, UHT y estabilidad de calentamiento en retorta, estabilidad en congelación y descongelación	Salsas de queso, dips, untables, sopas y productos reducidos en grasa
JOHA® KM2, JOHA® KM7, JOHA® B50, JOHA® T NEW, JOHA® C NEW	Estabilidad de proteína y emulsión	Pasteurizado, UHT, bebidas, cremas, leche y productos de origen vegetal

Aplicaciones en Lácteos (continuación)		
PRODUCTOS	FUNCIONALIDAD	APLICACIONES
JOHA® C NEW, JOHA®S9	Estabilidad, textura mejorada	Productos fermentados, queso crema, crema ácida, dips de yogurt y postres
BEKAPLUS® Q3B, BEKAPLUS® Q6, Turrisin®	Textura mejorada, estabilidad en congelamiento y descongelamiento	Bloques y rebanadas de queso procesado, untables, salsas, sopas y dips
JOHA® HBS, BEKAPLUS® FS, Benephos®, Licresse™	Extensión de vida de anaquel	Bloques y rebanadas de queso procesado, salsas de queso, dips, sopas, ensaladas preparadas y postres
DSPD, DSPA, DKP, TSP, Hexaphos® SHMP	Emulsificación de proteína cuando las condiciones de proceso tienen poca variación	Queso procesado, salsas, sopas y bebidas
DKPA and DKP 50% solución, TKPP, TSPP, SHMP (Hexaphos®, Glass H® y Sodaphos®)	Estabilidad de proteína y quelante	Bebidas lácteas, cremas no lácteas, leche en polvo saborizada, leche evaporada ó condensada, crema batida
DKP, DSP, TSPP	Dispersante	Productos a base de leche en polvo
TKPP, TSPP	Estabilidad de proteína	Leche de chocolate
REDUCCION SALUDABLE		
Cal-Sistent®, MCP, DCP, TCP, DKP, MKP, Mag-nificent®	Fortificación de minerales	Queso procesado, bebidas proteicas, bebidas sustitutos de alimentos, yogurt
JOHA® SK 75, JOHA® B50, Benephos®, Salona®	Reducción de sodio	Bloques y rebanadas de queso procesado, untables, sopas, dips, bebidas proteicas, bebidas sustitutos de alimentos
INGREDIENTES NATURALES		
Licresse™	Protección al sabor natural de los sabores de oxidación	Productos de queso procesado con alto nivel de grasa, comidas congeladas, yogurt, pastel de queso y otros postres, sopas de queso y salsas
Salona®	Reducción de sodio	Bloques y rebanadas de queso procesado, untables, sopas, dips, bebidas proteicas, bebidas sustitutos de alimentos

## NOTAS

---



---



---



---



---



---

Para preguntas y servicio técnico, por favor llame al número gratuito en México: 1.800.0622.ICL ó llame 81.86252600  
 Envíanos un email a: [experts@iclfood.com](mailto:experts@iclfood.com) | [www.iclfood.com](http://www.iclfood.com)

ATENCIÓN: Aunque la información y las recomendaciones expuestas aquí (en adelante "Información") se presenten de buena fe y se crea que estén correctas hasta el día de hoy, ICL Performance Products no hace representaciones ni garantiza su veracidad o exactitud. La información se proporciona teniendo en cuenta que las personas que la reciben harán su propia determinación en cuanto a su idoneidad para sus propósitos antes de su uso. Bajo ninguna circunstancia ICL será responsable por daños y perjuicios de cualquier naturaleza que resulten del uso o confianza en la información o el producto al que se refiera dicha información. Nada en este documento debe interpretarse como una recomendación para usar cualquier producto, proceso, equipo o formulación en conflicto con cualquier patente, e ICL no hace representaciones o garantías, expresas o implícitas, de que su uso no infringe ninguna patente. NINGUNA REPRESENTACIÓN O GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, DE COMERCIALIZACIÓN, ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR O DE CUALQUIER OTRA NATURALEZA SE HACEN CON RESPECTO A LA INFORMACIÓN O EL PRODUCTO AL QUE SE REFIERA DICHA INFORMACIÓN.

Benephos®, Cal-Sistent®, Hexaphos®, Glass H®, Sodaphos®, Mag-nificent®, Salona® y Licresse™ son marcas registradas de ICL Performance Products LP.  
 BEKAPLUS®, JOHA® y Turrisin® son marcas registradas de BK Giulini GmbH.