



*Endulza
sin azúcar*

edulcorantes



“Saboreemos el placer que nos producen los alimentos dulces y saludables”

Aportamos soluciones.



QUÉ OFRECEMOS

En EPSA, con más de 30 años de experiencia en aditivos alimentarios, nos comprometemos a ofrecer una amplia gama de soluciones que les permita elaborar sus productos con los edulcorantes más adecuados.

Desarrollamos **Edulcorantes a Medida** según las necesidades del cliente, y siempre protegidos con contratos de confidencialidad. Presentaciones en líquido, polvo o granulado.

- Mezcla de edulcorantes intensivos y/o de carga.
- Mezclas de baja densidad.
- Spoon to spoon.
- Bajos en calorías.
- 0 calorías.

Disponemos de una línea de edulcorantes propios, **EPSADUL**.

I+D+i

Nuestro equipo especializado en edulcorantes, dotado de un moderno laboratorio e instalaciones de producción, dará soporte y les acompañará en el desarrollo de nuevas soluciones.

ESTÁNDARES DE CALIDAD

Contamos con **proveedores rigurosamente seleccionados** por la calidad de sus edulcorantes, sus instalaciones, equipos y sistemas de control.

Garantizamos a nuestros clientes los más altos estándares de calidad, seguridad alimentaria y trazabilidad.

BENEFICIOS DEL USO DE EDULCORANTES Y POLIOLES

Los edulcorantes acalóricos o bajos en calorías **pueden comercializarse como productos beneficiosos para la salud** puesto que:

- Permiten mantener o perder peso, ya que ayuda a equilibrar la ingesta de calorías con las consumidas.
- Muchos de ellos son aptos para ser usados por diabéticos.
- No interactúan con las bacterias bucales y evitan la caries.

El departamento de marketing de la empresa puede utilizar mensajes comerciales como: **'Tooth friendly': 'amigo de los dientes'; sugar free: libre de azúcar; Light: cero calorías.**

Tendrá la posibilidad de elaborar un dulzor exclusivo para sus fabricados.

- La mayoría de los edulcorantes acalóricos, al ser no fermentables, favorecen la vida del producto.
- Su baja higroscopicidad permite un mejor control de la humedad.
- Pueden ser estables en medios ácidos, alcalinos, y muchos de ellos lo son a las variaciones térmicas.

LEGISLACIÓN EDULCORANTES ALIMENTARIOS

Criterios de pureza: **Reglamento (UE) 231/2012** por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios y sus posteriores modificaciones.

Condiciones de utilización y etiquetado: **Reglamento (CE) 1333/2008** sobre aditivos alimentarios, **Reglamento (UE) 1129/2011** por el que se modifica el anexo II del Reglamento 1333/2008 y sus posteriores modificaciones.

TABLA COMPARATIVA

	Edulcorante	Número E	Poder edulcorante	Calorías por gr	Índice glucémico glucosa = 100	Obtención	Aplicaciones más comunes	REE
NO INTENSIVOS Y POLIOLES	Tagatosa	–	0,92	1,5	3	A partir de la lactosa	Todo tipo de alimentos.	–
	Sorbitol	E-420	0,6	2,6	4	A partir de la glucosa	Alimentos dietéticos, productos de panadería y confitería.	(1)
	Manitol	E-421	0,4 - 05	1,6	2	Poliol presente en plantas (coníferas, algas marinas)	Industria pastelera, panadera y confitera. Se emplea poco.	(1)
	Maltitol	E-965	0,75 - 0,9	2,4	35	Hidrogenación catalítica de la D-maltosa obtenida por hidrólisis de almidón	Panadería, galletería, chocolate.	(1)
	Xylitol	E-967	1	2,4	12	A partir de la D-xilosa obtenida por hidrólisis de hemicelulosa	Chicles y pastillas refrescantes.	(1)
	Lactitol	E-966	0,3 - 0,4	2	3	Hidrogenación catalítica de lactosa	Caramelos, pastelería, chicles.	(1)
	Isomalt	E-953	0,4	2,1	2	Derivado del azúcar de remolacha	Caramelos, gomas de mascar, coberturas, chocolate, galletas y pasteles.	–
	Eritritol	E-968	0,6 - 0,8	0,2	1	Fermentación de fuentes de hidrocarburos	Gomas de mascar, bebidas y masas para hornear.	–
	Sacarosa	–	1	4	68	De la caña de azúcar o remolacha azucarera	Todo tipo de alimentos.	–
INTENSIVOS	Sacarina sódica	E-954	300 - 500	0	0	Síntesis química	Bebidas, edulcorantes de mesa.	–
	Ciclamato sódico	E-952	30 - 50	0	0	Síntesis química	Bebidas carbónicas, yogures, edulcorantes de mesa.	–
	Aspartame	E-951	200	4	0	Síntesis química	Bebidas, postres, dulces, productos lácteos, gomas de mascar, edulcorantes de mesa.	(2)
	Acesulfame K	E-950	200	0	0	Síntesis química	Bebidas refrescantes, néctares, bebidas alcohólicas, productos lácteos, helados, postres, conservas, goma de mascar, mermelada, confitería, edulcorantes de mesa.	–
	Sucralosa	E-955	600	0	0	Derivado halogenado de la sacarosa	Edulcorantes de mesa, goma de mascar, bebidas refrescantes, postres, salsas.	–
	Glucósidos de Esteviol	E-960	300 - 400	0	0	De las hojas de Stevia Rebaudiana	Edulcorantes de mesa.	–
	Neotame	E-961	8.000 - 13.000	0	0	Reacción química.	Bebidas, gomas de mascar, mermeladas.	–
	Neohesperidina	E-959	1.000 - 1.800	0	0	Hidrogenación catalítica de las flavononas de la piel de naranja amarga	Caramelos, bebidas, helados.	–
	Taumatina	E-957	2.000 - 3.000	4	0	Del fruto de la planta Thaumatococcus daniellii	Chicle y productos lácteos.	–
	Advantamo	E-939	30.000	0	0	Aspartamo y Vainillina	Chicles, chocolate, sabores mentolados, refrescos, helados, caramelos y productos diabéticos.	–

NOVEL FOODS

- Tagatosa
- Trehalosa
- Fructooligosacáridos - FOS
- Galactooligosacáridos - GOS
- Isomaltooligosacáridos - IMO

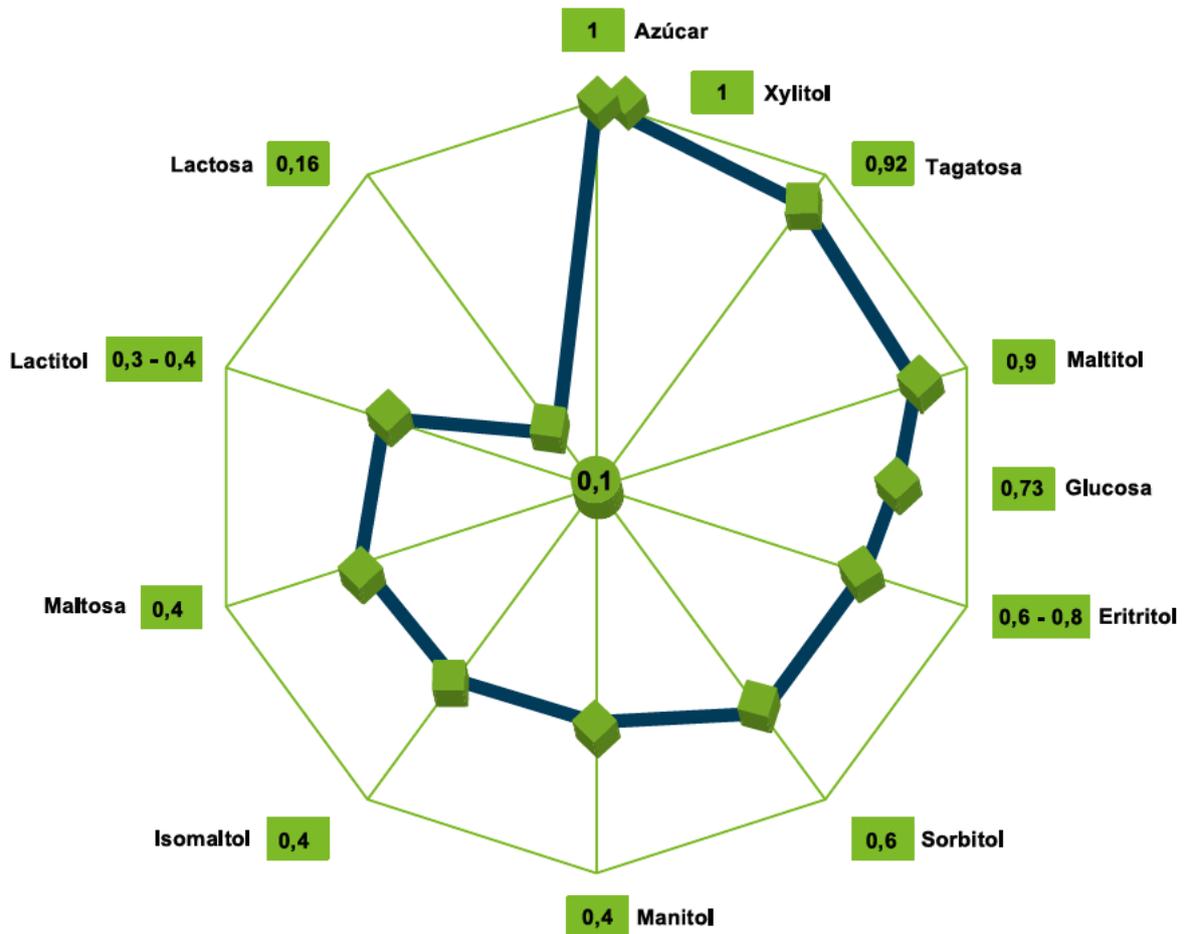
SINERGIAS

- Aspartame — Sacarina sódica — 2:1
- Aspartame — Ciclamato sódico — 1:5
- Acesulfame-K — Ciclamato sódico — 1:4
- Acesulfame-K — Aspartame — 1:1
- Ciclamato sódico — Sacarina sódica — 5:1 – 10:1

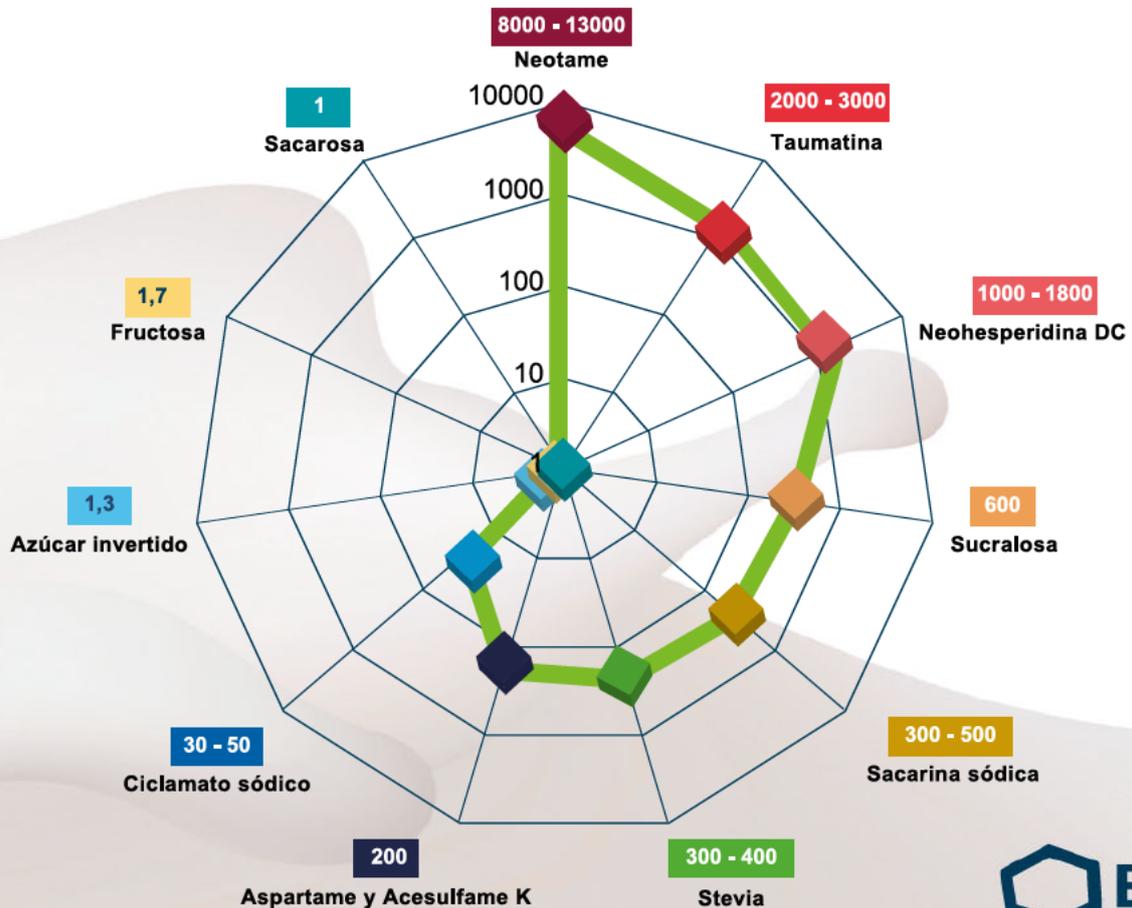
Requisitos especiales del etiquetado:

(1) Si su presencia es más de un 10%, un consumo excesivo puede tener efectos laxantes. (2) Contiene una fuente de fenilalanina.

PODER DE LOS EDULCORANTES NO INTENSIVOS Y POLIOLES



PODER EDULCORANTE DE LOS INTENSIVOS





OFICINAS CENTRALES

EPSA Valencia

C/ Dels Llibrers, 19 • Pol. Ind. Masía del Juez
46900 Torrente (Valencia) • Spain
Tel.: +34 961 567 168 • Fax: +34 961 567 176
epsa@epsa.net

www.epsa.net



DELEGACIONES

EPSA Madrid

epsamadrid@epsa.net

EPSA Barcelona

epsacatalunya@epsa.net

EPSA Extremadura

epsaextremadura@epsa.net

EPSA Andalucía

epsasevilla@epsa.net

EPSA Norte

epsanorte@epsa.net



Premio de la fundación
para la Promoción de la
Ingeniería Agronómica
"A la Innovación 2017"



PYME INNOVADORA

