



*Texturas
y sensaciones*

hidrocoloides



“Disfrutemos al comer un alimento con la textura y consistencia perfectas”

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 hidrocoloides más adecuados.

Desarrollamos mezclas de **Hidrocoloides a Medida** para lograr la textura o viscosidad, según las necesidades del cliente, y siempre protegidas con contratos de confidencialidad.

Disponemos de una línea de hidrocoloides propios:

- **EPSAVIS:** Espesantes; salsas y bebidas.
- **EPSAGEL:** Gelificantes; cárnicas, postres y lácteos.
- **EPSAMUL:** Emulsionantes; bebidas y helados.

I+D+i

Nuestro equipo especializado en hidrocoloides, 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 productos, sus instalaciones, equipos y sistemas de control.

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

HIDROCOLOIDES PROPIEDADES FUNCIONALES

La razón principal de la amplia utilización de los hidrocoloides en la industria alimentaria es su capacidad de modificar la reología de los sistemas alimentarios. Esto incluye dos propiedades básicas de los alimentos, el comportamiento de flujo (Viscosidad) y sus características sólidas (Textura).

- Viscosidad.
- Gelificante.
- Emulsionantes y de superficie.
- Recubrimientos comestibles y películas.
- Como sustitutos de la grasa.



LEGISLACIÓN HIDROCOLOIDES ALIMENTARIOS

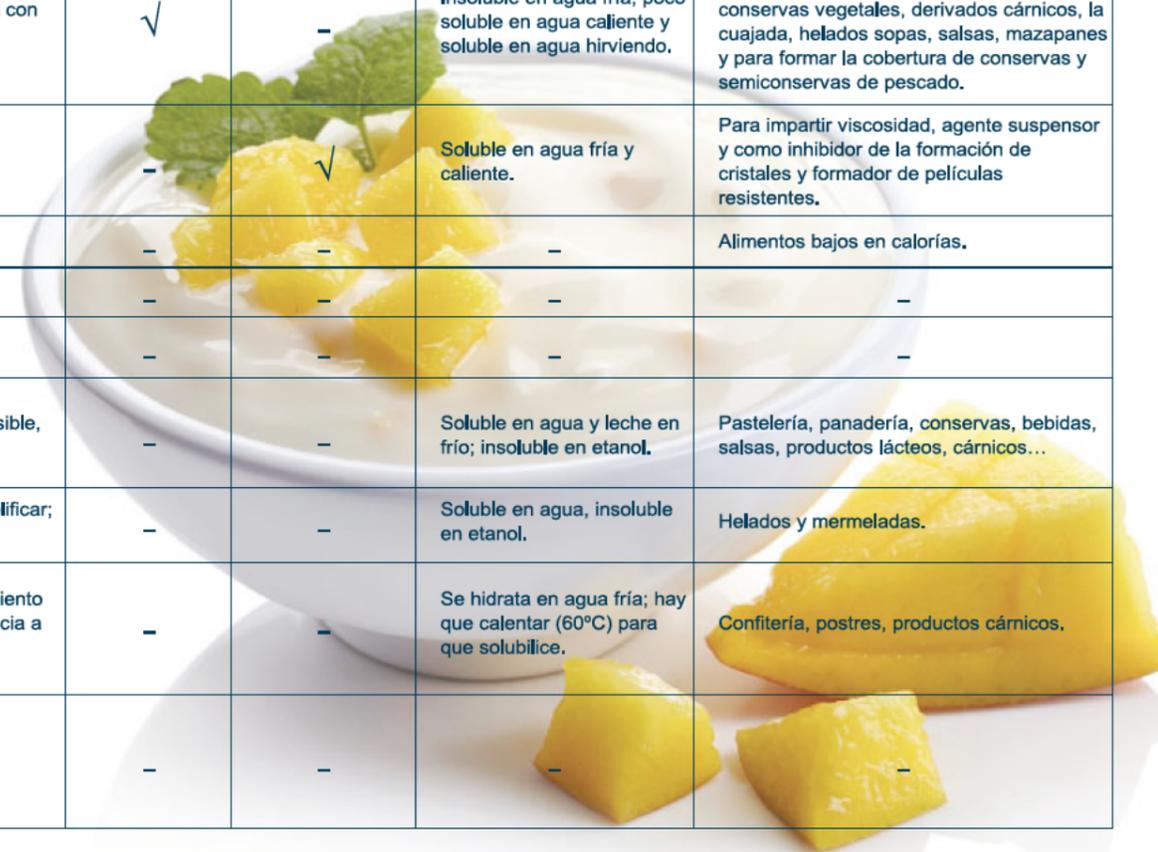
Procedimiento de autorización común para los aditivos, las encimas y los aromas alimentarios: **R1331/2008** -.

Ejecución de procedimiento de autorización común para los aditivos, encimas y los aromas alimentarios: **R234/2011** -.

Criterios de pureza: **R231/2012** -.

Condiciones de utilización: **R1333/2008** -.

Hidrocoloide	Número E	OBTENCIÓN	ESPEANTE	GELIFICANTE	EMULGENTE	ESTABILIZANTE	SOLUBILIDAD	USOS
G GARROFÍN	410	Endospermo triturado de semillas de algarroba.	Comportamiento pseudoplástico.	Sinergia con xantana y carragenato kappa; gel termorreversible, elástico.	-	✓	Soluble en agua caliente (80°C); insoluble en etanol.	Estabilizante y espesante en repostería, panadería, conservas vegetales...
G GUAR	412	Endospermo triturado de semillas de guar.	Soluciones muy viscosas; sinergia con xantana.	-	-	✓	Soluble en agua fría.	Estabilizante y espesante en helados, salsas, aderezos...
G TARA	417	Endospermo triturado de semillas de <i>Caesalpinia spinosa</i> .	Evita la formación de cristales de hielo durante la congelación.	Forma gel con pequeñas cantidades de borato sódico; sinergia con carragenatos, agar y goma xantana, dando geles termorreversibles.	-	-	Soluble en agua e insoluble en etanol.	Panadería, pastelería, salsas...
G ARÁBIGA	414	Del exudado de tallos y ramas de cepas de <i>Acacia</i> y especies emparentadas	Viscosidad máxima a pH neutro; necesita concentraciones altas para actuar como espesante.	-	✓	✓	Soluble en agua fría.	Estabilizante de espuma, emulsionante de aromatizantes en bebidas, salsas y caldos.
PECTINAS	440	De cítricos.	La viscosidad se reduce a valores extremos de pH y en presencia de ciertos electrolitos.	Para gelificar las HM con grado de esterificación >50% gelifican a pH 2-3.5 y dan geles elásticos, blandos y no termorreversibles; las LM con esterificación <50% necesitan calcio o sales divalentes y pH 2.5-6.5; dan geles termorreversibles.	-	-	Solubles en agua, insoluble en etanol.	HM en confituras, pastelería, confitería y lácteos; la LM en lácteos, confituras y mermeladas.
G KONJAC	425	Tubérculos (<i>Amorphophallus konjac</i>).	Forma dispersiones muy viscosas en agua fría o caliente, a pH entre 4 y 7; son soluciones pseudoplásticas; sinergia con almidones, aumentando considerablemente su viscosidad.	Gel no termorreversible, más estable a mayor temperatura; en combinación con K-carragenato de geles termorreversibles y con xantana un gel viscoelástico.	-	-	La solubilidad aumenta con el calor.	Productos cárnicos, pastas.
CARRAGENATO IOTA	407	Algas rojas marinas.	Comportamiento tixotrópico.	Gel termorreversible con agua (necesarios iones de calcio o potasio) o leche.	-	-	Soluble a partir de 55°C; la sal sódica es soluble en agua fría.	-
CARRAGENATO KAPPA	407	Algas rojas marinas.	✓	Gel termorreversible con agua (necesarios iones de calcio o potasio) o leche.	-	-	Soluble en caliente, a partir de 80°C.	-
CARRAGENATO LAMBDA	407	Algas rojas marinas.	✓	-	-	-	Soluble en agua y leche fría.	-
ALGINATO SÓDICO	401	Tratamiento alcalino de las algas pardas marinas.	Comportamiento pseudoplástico reversible (puede llegar a tener comportamiento tixotrópico).	Gel no termorreversible si alginatos alcalinos con altas concentraciones de iones calcio.	✓	✓	En frío y en caliente.	Para formar películas protectoras, espesar, gelificar, mantener sólidos en suspensión, emulsionar y estabilizar, fundamentalmente en pastelería, confitería, heladería y productos cárnicos.
AGAR	406	Algas marinas.	-	Gel termorreversible, firme y elástico; sinergia con goma guar y garrofin.	✓	-	Insoluble en agua fría, poco soluble en agua caliente y soluble en agua hirviendo.	Emulsionante, dispersante, gelificante y estabilizante; se emplea en la fabricación de conservas vegetales, derivados cárnicos, la cuajada, helados sopas, salsas, mazapanes y para formar la cobertura de conservas y semiconservas de pescado.
CARBOXIMETILCELULOSA	466	Derivado de la celulosa.	Da soluciones más o menos viscosas dependiendo del grado de sustitución y la longitud del polímero; estable a pH 5-11.	-	-	✓	Soluble en agua fría y caliente.	Para impartir viscosidad, agente suspensor y como inhibidor de la formación de cristales y formador de películas resistentes.
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	Derivado de la celulosa.	Soluciones coloidales tixotrópicas.	-	-	-	-	Alimentos bajos en calorías.
METILCELULOSA	461	Derivado de la celulosa.	-	A altas temperaturas forma un gel reversible.	-	-	-	-
ALMIDONES MODIFICADOS		Síntesis (modificación química del almidón).	-	-	-	-	-	-
G XANTANA	415	Fermentación microbiana (por cepas de <i>Xanthomonas campestris</i>).	Elevada pseudoplasticidad; muy estable en un rango amplio de pH y temperatura; estable a ciclos de congelación-descongelación; sinergia con goma guar.	En combinación con garrofin; gel termorreversible, elástico, tipo caucho.	-	-	Soluble en agua y leche en frío; insoluble en etanol.	Pastelería, panadería, conservas, bebidas, salsas, productos lácteos, cárnicos...
G GELLAN	418	Fermentación microbiana (por cepas de <i>Pseudomonas elodea</i>).	Forma soluciones viscosas en agua.	Requiere cationes mono o divalentes para gelificar; forma un gel débil y quebradizo.	-	-	Soluble en agua, insoluble en etanol.	Helados y mermeladas.
GELATINA		Animal, del colágeno de pieles, huesos y cartilago.	-	Forma gel termorreversible durante el enfriamiento de la disolución, elástico y con buena resistencia a ciclos de congelación-descongelación.	-	-	Se hidrata en agua fría; hay que calentar (60°C) para que solubilice.	Confitería, postres, productos cárnicos.
ALMIDONES NATIVOS		Cereales o tubérculos.	Estabilidad muy pequeña a bajas y altas temperaturas y a pH bajo.	-	-	-	-	-





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"



PYMEINNOVADORA

