



ADICIONAR
DULZOR

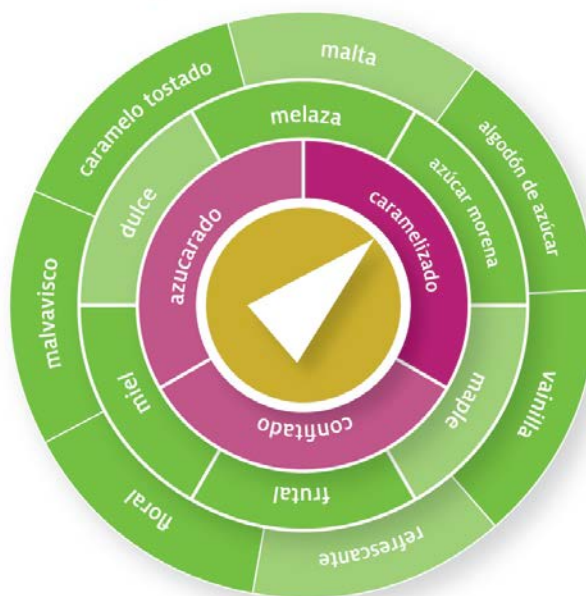
DIAL-IN® Dulzor

Logre el dulzor deseado más rápido

DIAL-IN® Dulzor es la combinación única de la ciencia, la experiencia y el proceso que los expertos de Ingredion utilizan para ayudarle a alcanzar rápidamente el perfil de dulzor adecuado y la funcionalidad del producto en sus alimentos y bebidas.

El proceso DIAL-IN® Dulzor puede ayudarle a resolver sus desafíos en dulzor, ya sean por sabor, funcionalidad o una combinación de ambos. Podemos atender su necesidad de ahorrar dinero y tiempo en su formulación al optimizar el perfil de dulzor de su producto alimenticio o bebida.

adicionar dulzor



- 1 Definir objetivos
- 2 Investigar tendencias
- 3 Definir objetivos sensoriales
- 4 Entender su proceso
- 5 Formular el producto



Ingredion

Los beneficios de DIAL-IN® Dulzor

- Optimizar el perfil de dulzor y la experiencia de consumo.
- Reducción o sustitución de ingredientes sin impacto en sabor o textura.
- Posibilidad de hacer declaraciones de propiedades nutrimentales como reducido en calorías.
- Igualar su producto, en términos de sabor y textura a uno líder en el mercado.
- Formular un producto reducido en calorías que coincida con el sabor y textura de la versión tradicional.

Ampliamos las respuestas a sus desafíos con nuevos ingredientes, la investigación y la tecnología.

DIAL-IN® Dulzor comienza con nuestros expertos escuchando sus necesidades. Entonces combinamos nuestra pericia y experiencia en el entendimiento del consumidor, evaluación sensorial, el proceso y la formulación con nuestra amplia cartera de edulcorantes, agentes de textura e ingredientes funcionales para ayudarle a alcanzar rápidamente sus objetivos.

Contacte a los expertos de Ingredion y descubra todas las posibilidades que DIAL-IN® tiene para usted.



Ingredion

Developing ideas.
Delivering solutions...

Ingredion México S.A. de C.V.

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables. Sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. Nos se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

La marca y logo de INGREDION y DIAL-IN son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados© 2013.



MEJORAR
TEXTURA

DIAL-IN[®] Textura

El camino más corto a la textura perfecta

La estrategia de DIAL-IN[®] combina la ciencia y el arte de la formulación de alimentos, traduciendo las necesidades y preferencias sensoriales del consumidor en sistemas de alimentos que elevan la experiencia de consumo.

Una estrategia rápida, robusta y basada en datos, para alcanzar los objetivos en textura.

1 Definir objetivos de negocio para el proyecto y el producto

Para acelerar el proceso, definimos:

- Requerimientos técnicos
- Información relevante sobre el consumidor
- Requerimientos de etiquetado o claims deseados
- Requerimientos nutricionales
- Objetivos y referencias importantes
- Cronograma y mediciones

2 Conocer al consumidor

El lenguaje del consumidor es muy amplio y en ocasiones difícil de medir. Para ayudar a los productores de alimentos a triunfar, primero tenemos que entender los deseos del consumidor y traducirlos en términos fundamentales y cuantificables.

3 Evaluar atributos sensoriales y definir objetivo de textura

Con el fin de encontrar los atributos clave para una aplicación, caracterizamos los productos con un rango de texturas diversas.

Posteriormente los comparamos en un mapa de textura e identificamos las diferencias para desarrollar un plan de acción.



Ingredion

4

Entender el impacto del proceso en la textura

Observamos el proceso, tiempo, temperatura, viscosidad y acidez. Nuestro equipo de expertos puede analizar su proceso de producción y dar apoyo para una rápida comercialización.

5

Formular para transformar la textura y/o evaluar la optimización

Utilizando la información obtenida a través de DIAL-IN®, en combinación con el conocimiento de textura y capacidades de Ingredion, desarrollamos formulaciones que alcanzan sus metas más rápido.



mejorar textura



- 1 Definir objetivos
- 2 Investigar tendencias
- 3 Definir objetivos sensoriales
- 4 Entender su proceso
- 5 Formular el producto

Contacte a los expertos de Ingredion y descubra todas las posibilidades que DIAL-IN® tiene para usted.



Ingredion

Developing ideas.
Delivering solutions.™

Ingredion México S.A. de C.V.

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables. Sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. Nos se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico. La marca y logo de INGREDION y DIAL-IN son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados© 2013.