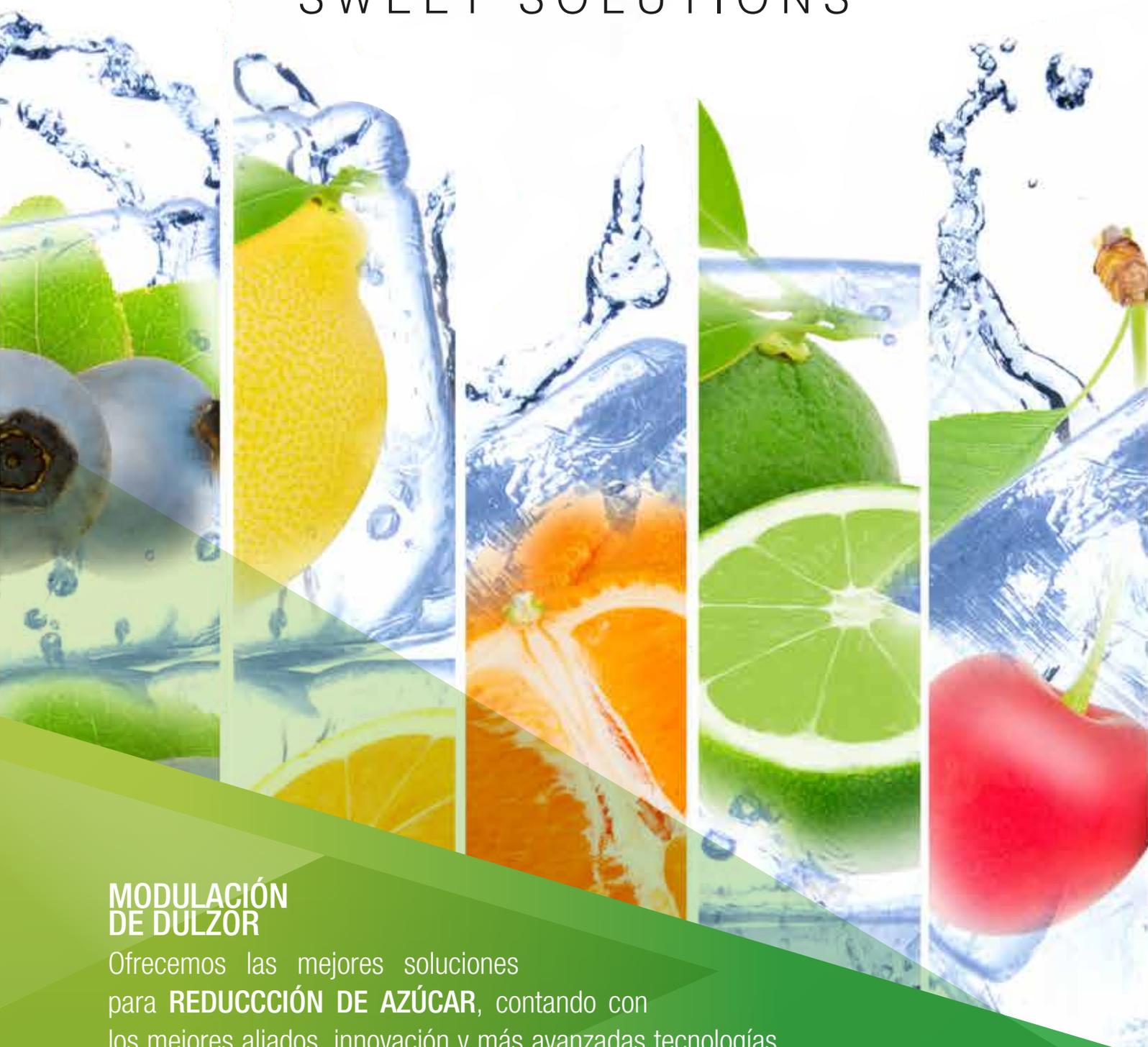




MANKA FOODS

SWEET SOLUTIONS



MODULACIÓN DE DULZOR

Ofrecemos las mejores soluciones para **REDUCCIÓN DE AZÚCAR**, contando con los mejores aliados, innovación y más avanzadas tecnologías que llevarán tus formulaciones y productos al siguiente nivel. Edulcorantes y neurociencia conectados han desplazado hoy la frontera del desarrollo superando las expectativas de los consumidores... **MANKA FOODS**, soluciones dulces.

www.mankafoods.com

Endulzantes Naturales

PRODUCTO	RENDIMIENTO	USOS SUGERIDOS
Alulosa	70% tan dulce como el azúcar, con el mismo sabor y textura, y un -90% de calorías. En 2019, la FDA dictaminó que no necesita incluirse en el total de azúcar del etiquetado nutricional.	Bebestibles, productos horneados, postres lácteos congelados, chicles, snacks, yogurt, salsas, syrups.
Stevia Series	RA 60 RA 80, RA 95, RA 97, RA 98, RA 99, Reb D. Stevia Glycosides. Mezclas personalizadas de Stevia. 150-400 veces más dulce que el azúcar. Opciones orgánicas disponibles.	Bebidas, té RTE, jugos de frutas, bebidas energéticas, aguas saborizadas, productos horneados, helados, cereales para el desayuno, edulcorantes de mesa.
Stevia Reb-M	20-30% más dulce que productos de Stevia Reb A. La stevia Reb M 95% es una de las stevias con el sabor más limpio del mercado. El sabor es similar al azúcar con menor astringencia y amargor.	Bebidas, té listo para beber, jugos de frutas, bebidas energéticas, aguas saborizadas, bebidas proteicas, yogurts, mermeladas, productos horneados.
Stevia PRO	Mezcla de glucósidos de stevia que se puede utilizar en aplicaciones sin azúcar, a niveles más altos de reemplazo de azúcar, sin amargor ni notas amargas.	Bebidas, té listo para beber, jugos de frutas, bebidas energéticas, aguas saborizadas, bebidas proteicas, yogurts, mermeladas, productos horneados.
Monk Fruit Lo Han Guo	Monk Fruit Mongroside-V 20% - 80%. Jugo concentrado de Monk Fruit. 150-500 veces más dulce que el azúcar. Opciones orgánicas disponibles.	Bebidas, productos horneados, confitería, lácteos, cereales para el desayuno, edulcorantes de mesa.
Taumatina	12.000 veces más dulce que el azúcar, mejora la cremosidad, cobertura y suavidad a nivel bucal potenciando la percepción del sabor.	Bebidas, té RTE, jugos de frutas, bebidas energéticas, aguas saborizadas, helados, edulcorantes de mesa, yogurts y productos lácteos en general.
Eritritol	60-70% tan dulce como el azúcar. Este poliol se utiliza principalmente como edulcorante para proporcionar volumen, textura y estabilidad microbiológica como sacarosa. Opciones orgánicas disponibles.	Bebidas, productos horneados, helados y postres lácteos congelados, chicles, caramelos duros, syrups, cereales para el desayuno, condimentos, grasas y aceites, snacks, gelatinas, salsas.
Xilitol	90% tan dulce como el azúcar. Este poliol también se utiliza como agente de volumen, conocido por su sabor refrescante.	Chicles, confitería, productos de higiene bucal, productos farmacéuticos, productos dietéticos, cosméticos.

Endulzantes Bajos y Sin Calorías

Sucralosa	Estable y sinérgico en muchas aplicaciones de alimentos y bebidas. 600 veces más dulce que el azúcar.	Bebidas, refrescos, jugos, refrescos en polvo, productos horneados, helados, yogurts, edulcorantes de mesa.
Aspartame	Considerado el estándar de oro en cuanto a sabor para la industria de bebidas. 200-300 veces más dulce que el azúcar.	Edulcorantes de mesa, mezclas en polvo, vitaminas masticables, productos farmacéuticos, bebestibles.
Acesulfamo Potásico (Ace-K)	Funciona mejor como edulcorante combinado. Sinérgico con varios edulcorantes de alta intensidad. 200 veces más dulce que el azúcar.	Bebidas, jugos, chicles, caramelos duros, helados, yogurt, pudines.
Neotame	Sabor limpio. Se necesitan pequeñas cantidades para lograr el nivel deseado de dulzura. 8,000 veces más dulce que el azúcar.	Bebidas, productos horneados, mezclas en polvo, yogurt, helado, cereales para el desayuno, edulcorantes de mesa.
Sacarina	Muy estable. El edulcorante no nutritivo más antiguo y probado en aplicaciones de alimentos y bebidas. 300-500 veces más dulce que el azúcar.	Bebidas, cuidado personal, edulcorantes de mesa, productos horneados, cereales, confitería, lácteos.