

# SABORES

SALT REDUCTION

## Salt reduction

### TECNOLOGÍA INNOVADORA

Este innovador desarrollo complementa la línea de sabores mediante la tecnología para reducir la inclusión de sodio.



Tecnología de sabor  
Reductor de sal

Los consumidores buscan alternativas saludables para reducir la inclusión de sal en sus comidas, y para ello un sustituto que mejore los sabores en sus alimentos incluyendo los riesgos de sufrir enfermedades cardiovasculares y de obesidad es hoy una realidad.

En Polaroma nos preocupamos por innovar y desarrollar productos que beneficien y aporten positivamente en el bienestar de nuestros consumidores.



### APLICACIONES

Útil para usarse en con todo tipo de alimentos salados, preparaciones instantáneas y sal en si, reduciendo en un 50% la inclusión de sodio en las preparaciones.



### ALTO DESEMPEÑO

Se integra rápidamente con la fórmula, interactuando con los receptores de lo dulce, de lo salado, de lo amargo afectando la percepción del gusto selectivamente e intensificando la sensación de sabor, con muy poca cantidad de sal o azúcar.



### TECNOLOGÍA

Permite reducir las cantidades de azúcar, sal o glutamato monosódico necesarias para provocar satisfacción sensorial, con lo que se obtendrían alimentos más saludables. También reduce la sensación del aditivo quinina incluido en bebidas amargas tales como tónica o limón amargo.



### VIABILIDAD COMERCIAL

Seguridad en su uso, calidad del sabor, solubilidad, estabilidad y costo.