

SABORES

REDUCTOR DE AZÚCAR

Sweetmodifier

TECNOLOGÍA INNOVADORA

Este nuevo desarrollo complementa la línea de sabores en un sin número de aplicaciones exitosas.



NUEVA Tecnología de sabor para reducción el azúcar

Los consumidores buscan nuevas experiencias de sabor emocionantes y novedosas en alimentos y bebidas.

Por eso en Polaroma nos preocupamos por innovar y desarrollar productos que potencialicen nuestra presencia en el mercado.



APLICACIONES

Útil para usarse en composiciones para alimentos, bebidas, estimulantes, edulcorantes, alimentos para animales, cosméticos, productos farmacéuticos eliminando residuales metálicos, químicos, amargos o sintéticos en edulcorantes y otros.



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.



Polaroma
True Flavors and Fragrances