



Edulcorantes No Calóricos

Makysweet

Makysweet AKN 340

Sucramax

Makysweet 50/50

Makysweet N 1000

Makysweet KSN 600

Makysweet SK 400

Makysweet ESN 600



"Gracias por la oportunidad de servirle"



Makysweets (Edulcorantes No Calóricos)

	Potencia de dulzor en base a la sacarosa	Resistencia al tratamiento térmico/ almacenamiento	Estabilidad pH	Aplicaciones sugeridas
Makysweet AKN 340	340	No resiste tratamientos térmicos.	Más estable a pH 4.3 Menos estable a pH por arriba y por debajo de 4.3	Bebidas carbonatadas, bebidas no carbonatadas, confitería, productos lácteos, goma de mascar.
Sucramax	500-600	Estable en los procesos y en las condiciones de almacenamiento de alimentos más comunes.	Estable en el pH de la mayoría de los alimentos.	Bebidas carbonatadas y no carbonatadas, panificación, productos lácteos, confitería, industria farmacéutica.
Makysweet 50/50	245-250	No resiste tratamientos térmicos.	Más estable a pH 4.3 Menos estable a pH por arriba y por debajo de 4.3	Bebidas carbonatadas, bebidas no carbonatadas, confitería, productos lácteos, goma de mascar.
Makysweet N 1000	1000	Más estable que el aspartame en procesos largos de alta temperatura (hervido, horneado, pasteurización).	La estabilidad en productos ácidos es similar a la del aspartame, mientras que la estabilidad en productos neutros es mejor que la del aspartame.	Bebidas carbonatadas, bebidas no carbonatadas, confitería, productos lácteos, goma de mascar.
Makysweet KSN 600	600	Estable en los procesos y en las condiciones de almacenamiento de alimentos más comunes.	Estable en el pH de la mayoría de los alimentos.	Bebidas carbonatadas y no carbonatadas, panificación, productos lácteos, confitería, industria farmacéutica.
Makysweet SK 400	400	Completamente estable a todos los procesos de manufactura y todas las condiciones de almacenamiento.	Amplia estabilidad al pH desde pH 3.0- 9.0	Bebidas, confitería, panificación, productos lácteos, farmacéutica, rellenos y jalea.
Makysweet ESN 600	600	Resistente a tratamientos térmicos.	Estable a pH en la mayoría de los alimentos y bebidas.	Bebidas, confitería, panificación, productos lácteos.

Te damos asesoría técnica para formular tu mezcla de acuerdo a la necesidad de tu consumidor.

- Potencia de sabor/ poder edulcorante
- Perfil de sabor
- Cantidad, reemplazo/ sustitución de azúcar

- Evita resabios
- Parámetro económico



“Gracias por la oportunidad de servirle”