

Jungbunzlauer

From nature to ingredients®



Catálogo de productos

Bio-ingredientes



Visión

From nature to ingredients®

Acerca de Jungbunzlauer

Jungbunzlauer es uno de los productores líderes en el mundo de ingredientes biodegradables de origen natural. Con sede en Suiza, la historia de esta empresa internacional comienza el año 1867. Actualmente, pone a disposición del mercado ácido cítrico, gomas, gluconatos, lácteos, especialidades, sales especiales y edulcorantes para la industria alimentaria, de bebidas, farmacéutica y cosmética entre otras aplicaciones industriales.

Jungbunzlauer fabrica sus productos mediante procesos naturales de fermentación a partir de materias primas renovables. Todos sus productos se pueden utilizar, transportar y eliminar de manera segura y ecológica.

Jungbunzlauer cuenta con plantas productivas en Austria, Canadá, Francia y Alemania.

La fuerte orientación al mercado y al cliente de Jungbunzlauer se traduce en una red mundial de oficinas de ventas y distribuidores con un profundo conocimiento de los mercados locales y requisitos de los clientes. Comprometidos con los más estrictos estándares de calidad, Jungbunzlauer garantiza la excelencia y la sustentabilidad de sus productos y servicios.

Gracias al conocimiento de los equipos de Servicio Técnico, Desarrollo de Mercado y Tecnología de Aplicaciones, en Jungbunzlauer apoyamos a nuestros clientes a solucionar sus retos comerciales y técnicos con soluciones hechas a la medida de sus necesidades individuales y con información técnica actualizada sobre nuestros productos.

El alto nivel de calidad de nuestros productos combina décadas de experiencia con conocimiento actualizado.

Productos

Con base a la experiencia y los conocimientos adquiridos durante muchos años, Jungbunzlauer ofrece una amplia gama de ingredientes biodegradables de origen natural a una gran variedad de industrias en todo el mundo. Los productos de valor agregado de Jungbunzlauer se fabrican de acuerdo con los más elevados estándares de calidad y se encuentran disponibles en diversos grados con una amplia variedad de presentaciones y especificaciones.

CITRICS

Ácido cítrico

LIQUINAT®

Citrato trisódico dihidratado

Citrato trisódico anhidro

LACTICS

Ácido láctico

Mezclas de ácido láctico

Lactato de sodio

Lactato de potasio

Mezclas de lactatos

SPECIALTIES

Ácidos funcionales

CITROFOL® AI, AII

CITROFOL® BI, BII

BIOGUMS

Goma xantana

TayaGel®

GLUCONATES

Ácido glucónico

Glucono-delta-lactona

Glucono-delta-lactona microencapsulada (eGdL)

Gluconato de sodio

NAGLUSOL®

sub4salt®

sub4salt® cure

sub4salt® plus 50

SPECIAL SALTS

Citrato tripotásico

Gluconato de potasio

Citrato tricálcico

Gluconato lactato de calcio

Citrato trimagnésico

Citrato monomagnésico

Lactato de magnesio

Citrato de zinc

Lactato de zinc

Gluconato de zinc

Citrato monosódico

SWEETENERS

ERYLITE®

ERYLITE® Stevia

ERYLITE® Bronze

Citrics

Los cítricos son el mayor grupo de productos del portfolio de Jungbunzlauer. El grupo está compuesto de ácido cítrico –el ácido orgánico más común de las frutas– y citrato trisódico –la sal más utilizada del ácido cítrico. El ácido cítrico se comercializa en forma seca (polvo) y como solución bajo el nombre comercial de LIQUINAT®. Tanto el ácido cítrico como el citrato trisódico son fácilmente biodegradables y seguros para la industria y los consumidores. Estas propiedades destacan por su utilidad como ingredientes alimentarios y farmacéuticos. En el grupo de productos “sales especiales” de Jungbunzlauer podemos encontrar otras sales de citrato.



Ácido cítrico

El ácido cítrico se encuentra de forma natural en las frutas y se produce de manera comercial mediante fermentación microbiana de un sustrato de carbohidratos. Su agradable sabor ácido y una fácil solubilidad lo convierten en el ácido orgánico y regulador del pH más utilizado en alimentos y bebidas.

Su excelente capacidad para formar complejos con metales traza hace de este un potente sinergista antioxidante.

Estabiliza el color, el sabor, el aroma y las vitaminas en varias aplicaciones alimentarias.

Sus propiedades únicas sirven asimismo para una amplia gama de aplicaciones industriales. Muchas industrias ya han aprovechado su extraordinaria capacidad secuestrante y su nula toxicidad para ser pioneros en nuevos usos.

El ácido cítrico cristalino de Jungbunzlauer está disponible en dos formatos: ácido cítrico anhidro y ácido cítrico monohidratado.

LIQUINAT® Jungbunzlauer es una solución acuosa de ácido cítrico lista para usar que facilita su manipulación. LIQUINAT® se utiliza como regulador de la acidez y de pH en alimentos, bebidas y productos farmacéuticos.

Citrato del trisódico

Esta sal tribásica del ácido cítrico se ofrece bajo dos formatos: citrato trisódico dihidratado y citrato trisódico anhidro. La forma dihidratada se utiliza habitualmente en alimentos, bebidas y diferentes aplicaciones industriales como un agente tampón o buffer, secuestrante (quelante) y como sal emulsionante. Se usa como ingrediente de detergentes para el lavado automático de la vajilla (ADWD, por sus siglas en inglés), en sustitución de los fosfatos, lo cual contribuye sustancialmente a disminuir la eutrofización (crecimiento excesivo de plantas y algas en aguas).

El formato anhidro se fabrica a partir del citrato trisódico dihidratado por medio un proceso de secado patentado. Los cristales del citrato trisódico anhidro tienen una matriz porosa que puede utilizarse como portador de sustancias inorgánicas y/u orgánicas.

No tiende al apelmazamiento y puede utilizarse en aplicaciones en las que no es deseable un exceso de agua. Por lo tanto, se utiliza en aplicaciones sensibles al agua, como mezclas secas y bebidas instantáneas o detergentes, además de en comprimidos.

Gluconates

Los gluconatos de Jungbunzlauer son ingredientes multifuncionales para aplicaciones en alimentos, cuidado personal, productos farmacéuticos y aplicaciones técnicas. Al encontrarse de forma natural en las frutas, el vino y la miel y por ser producidos por fermentación de carbohidratos renovables, son productos sostenibles, fácilmente biodegradables y seguros. En este grupo de productos encontramos la glucono-delta-lactona (GdL), el gluconato de sodio, los gluconatos líquidos y sub4salt®. Las sales minerales de ácido glucónico que fabrica Jungbunzlauer forman parte del grupo de productos de “sales especiales”.

Glucono-delta-Lactona

La glucono-delta-lactona (GdL), un polvo cristalino blanco, es la forma seca de ácido glucónico que se obtiene mediante la eliminación de agua durante la cristalización. Cuando la GdL entra en contacto con el agua, se disuelve por completo y se hidroliza progresivamente hasta convertirse en ácido glucónico y, a la vez, reduce el valor del pH. El ácido glucónico tiene un perfil de sabor suave, de ahí que la GdL se utilice como acidulante en muchas categorías de alimentos. Sirve como coagulante de las proteínas de la soja y la leche del tofu tipo silken y el queso blanco, respectivamente, en productos de panadería y repostería como ácido leudante libre de sodio y fosfatos, en los cárnicos como alternativa a los cultivos iniciadores para un curado más rápido de las salchichas crudas y, en combinación con cultivos iniciadores, para controlar patógenos y como conservante de platos preparados de pastas, fideos y arroz. En aplicaciones para el cuidado personal, la GdL resulta ser un buen exfoliante, que no daña la piel, así como un agente hidratante.



Glucono-delta-lactona microencapsulada (eGdL)

Jungbunzlauer también ofrece un grado de GdL microencapsulado, usando una grasa vegetal como agente encapsulante. Este grado de GdL aporta muchos beneficios a las aplicaciones de panificación, tal como la modulación de la velocidad de reacción (ROR) durante la preparación de la masa/batido y aporta estabilidad durante la vida útil de los polvos de hornear.

Ácido glucónico

El ácido glucónico se encuentra de forma natural en las frutas, la miel, el té de kombucha y el vino. Jungbunzlauer produce ácido glucónico de grado alimentario y técnico como solución acuosa al 50 %.

En las aplicaciones alimentarias, el ácido glucónico además de regular el pH del producto terminado, proporciona un sabor suave y duradero que resulta ideal para bebidas, salsas y aderezos. El ácido glucónico de grado técnico se utiliza en productos de limpieza (CIP) para disolver los depósitos minerales.

Gluconato de sodio

El gluconato de sodio es la sal de sodio del ácido glucónico en forma de polvo blanco cristalino. Se utiliza predominantemente en aplicaciones técnicas como un eficaz retardador del fraguado y plastificante en mezclas de hormigón, además se usa como agente quelante de los iones de calcio y magnesio en los productos de limpieza industrial, institucional y del hogar. También se utiliza en la limpieza de superficies metálicas en la industria del chapado y la industria electrónica, y como auxiliar en las formulaciones de agricultura para mejorar la absorción de micronutrientes. En el campo de los productos de cuidado personal, el gluconato de sodio se utiliza como agente quelante (en sustitución del EDTA), y como ingrediente con importantes propiedades hidratantes. El uso del gluconato de sodio en aplicaciones alimentarias no ha dejado de crecer estos últimos años. Se utiliza para enmascarar el sabor amargo de edulcorantes de alta intensidad, sales minerales y cafeína en bebidas.

NAGLUSOL®

NAGLUSOL® es una solución de grado técnico al 60 % de partes iguales de ácido glucónico y gluconato de sodio. Esta solución concentrada no corrosiva se mantiene estable a bajas temperaturas (hasta -10 °C) y combina las ventajas del gluconato de sodio y del ácido glucónico. Se utiliza en las mismas aplicaciones que sus componentes.

sub4salt®

El creciente número de iniciativas para reducir la ingesta de sal a lo largo del planeta incentiva a los productores de alimentos a reducir los niveles de sodio en sus productos. Esta mezcla patentada de sales minerales de roca o marinas ayuda a reducir el sodio hasta un 50 % sin que eso afecte a su sabor o funcionalidad. La gama de productos sub4salt® de Jungbunzlauer incluye diferentes niveles de reducción, granulaciones y de aditivos tales como el yodo o el nitrito para productos cárnicos curados y ayuda a cumplir los objetivos nacionales de reducción de la sal y la demanda de los consumidores de productos bajos en sodio.



Lactics

Los lácticos son el grupo de producto más nuevo en Jungbunzlauer. El producto principal de este grupo es el ácido L(+)-láctico, el segundo ácido orgánico comestible más importante después del ácido cítrico. El portafolio de lácticos de Jungbunzlauer incluye también lactatos y mezclas.

Ácido láctico L(+)

El ácido láctico es un ácido orgánico que se encuentra de forma natural en el cuerpo humano y en alimentos fermentados. La producción comercial del ácido láctico se realiza normalmente por fermentación. Dado que la forma L(+) es la preferida por su mayor metabolización, Jungbunzlauer ha decidido producir ácido láctico puro L(+)- por medio de la fermentación tradicional de carbohidratos naturales.

El ácido L(+)-láctico de Jungbunzlauer es un regulador de la acidez de sabor suave con propiedades potenciadoras del sabor y antibacterianas disponible en soluciones acuosas incoloras a amarillentas de diversas concentraciones. Puede usarse en una amplia gama de productos alimenticios, de cuidado personal y químicos.

Mezclas de ácido láctico

El ácido láctico tamponado es la primera mezcla de ácido láctico ofrecida por Jungbunzlauer.

Se trata de una mezcla líquida de ácido L(+)-láctico y lactato de sodio. El ácido láctico tamponado garantiza una acidificación aún más suave que el ácido láctico, y es especialmente útil en los productos de confitería para reducir la inversión de azúcar. Fabricamos mezclas de ácido láctico con otros ácidos alimentarios a demanda del cliente.

Lactato de sodio

El lactato de sodio de Jungbunzlauer es la sal de sodio del ácido L(+)-láctico producido por neutralización del ácido de origen natural con una fuente de sodio de alta pureza. Está disponible como una solución al 60 % en agua. El lactato de sodio es un conservante seguro para productos cárnicos y de la pesca procesados. También se utiliza como agente tampón (buffer) en confitería y gracias a su elevada capacidad de retención de agua, como humectante e hidratante en productos de cuidado personal y del hogar.

Lactato de potasio

El lactato de potasio de Jungbunzlauer es la sal líquida de potasio del ácido L(+)-láctico, obtenida por neutralización del ácido de origen natural mediante una fuente de potasio de alta pureza. Es un agente libre de sodio que sirve para el control de patógenos en productos cárnicos y de la pesca, respondiendo así a las inquietudes de las organizaciones de salud y los consumidores sobre la reducción de la ingesta de sal. Como componente del factor de hidratación natural de la piel (NMF), también es un hidratante potente y suave en tratamientos de belleza.

Mezclas de lactato

Jungbunzlauer ofrece una variedad de mezclas de lactato de sodio o potasio con acetato o diacetato de sodio o potasio. La combinación de lactatos y acetatos genera un efecto sinérgico útil para el control de patógenos y microorganismos en general, que permite incrementar la seguridad y la vida útil de productos cárnicos y pesqueros procesados sin que el sabor se vea comprometido.

La combinación de lactato de potasio y vinagre orgánico permite, además, un etiquetado limpio en el control de la vida útil de productos cárnicos procesados.



Special Salts

El grupo de productos de “sales especiales” de Jungbunzlauer presenta una gama única de fuentes orgánicas de alta pureza de potasio, calcio, magnesio, zinc y sodio derivadas del ácido cítrico, glucónico o láctico.



Citrato tripotásico

El citrato tripotásico tiene una funcionalidad similar al citrato trisódico y se recomienda su uso como aditivo alimentario en todos los productos alimenticios que requieran un bajo contenido de sodio. Constituye una excelente fuente de potasio y es un alcalinizante sistémico que la industria farmacéutica utiliza como ingrediente activo para, por ejemplo, el tratamiento de cálculos renales. Está clínicamente probado que añadido al dentífrico reduce el dolor de las personas con dientes sensibles. Se usa, así mismo, en varias aplicaciones técnicas, como por ejemplo, en retardantes de fuego ecológicos.

Gluconato de potasio

El gluconato de potasio sirve como sustituto de las sales sódicas en los alimentos y como fuente de potasio en suplementos y productos alimenticios para, por ejemplo, mantener una presión arterial saludable. En productos farmacéuticos se emplea como alcalinizante sistémico o para combatir la deficiencia de potasio. Además, su excelente compresibilidad lo hace adecuado para ser usado en tabletas. En aplicaciones técnicas, combina una extraordinaria capacidad quelante con una excelente biodegradabilidad y una buena solubilidad.

Citrato tricálcico

El citrato tricálcico es una de las principales sales de calcio utilizada en productos lácteos, frutas procesadas, alimentos para bebés (especialmente en fórmulas infantiles), nutrición clínica, comprimidos, bebidas y otros productos enriquecidos con calcio. Sus principales características son un alto contenido en calcio (21 %), una excelente biodisponibilidad y un sabor neutro. Los grados para compresión directa, hacen que el citrato tricálcico sea una excelente opción para producir tabletas de calcio. Además, tiene funciones específicas como regulador del pH estable al calor o como agente de firmeza en alimentos procesados. Al no ser higroscópico, también sirve de agente anti-aglomerante.

Gluconato lactato de calcio

El gluconato lactato de calcio es una mezcla de lactato de calcio y el gluconato de calcio. La industria farmacéutica lo usa como fuente de calcio con una excelente biodisponibilidad en comprimidos efervescentes y preparados instantáneos. Sus excelentes características, que combinan una alta solubilidad (400 g/l) y un sabor neutro, permiten usar este producto en nuevas aplicaciones en una amplia gama de productos, como bebidas claras, carbonatadas o concentradas, lácteas y confitería.

Citrato trimagnésico

Los citratos trimagnésicos son sales orgánicas de magnesio de gran pureza, que se caracterizan por una excelente biodisponibilidad, una buena solubilidad y un alto contenido mineral. Jungbunzlauer cuenta con los dos formatos de citrato trimagnésico normalmente disponibles: anhidro y nonahidrato. Su sabor neutro y su facilidad de uso lo convierten en la fuente preferida de magnesio para alimentos, bebidas, suplementos nutricionales y productos farmacéuticos. Las formas aglomeradas de citrato trimagnésico permiten la compresión directa para tabletas. Al ser un excelente desecante, se suele usar para estabilizar mezclas de polvos y proteger los ingredientes sensibles a la humedad.

Citrato monomagnésico

El citrato monomagnésico es la sal de magnesio monobásica del ácido cítrico con un radio molar de 1:1. Es utilizado como una fuente mineral en alimentos funcionales, bebidas, y en suplementos alimenticios. Gracias a su sabor ácido agradable y una alta solubilidad, es la sal de magnesio de elección para la fortificación de minerales en bebidas en polvo. Por ser una sal parcialmente neutralizada, puede ser utilizado como acidificante suave y al mismo tiempo actuar como una fuente de magnesio.

Lactato de magnesio

El lactato de magnesio proviene de la neutralización del ácido láctico con una fuente de magnesio de alta pureza. El magnesio desempeña una función vital en nuestro metabolismo, y la buena biodisponibilidad del lactato de magnesio lo hace muy útil en suplementos dietéticos y productos farmacéuticos. Su sabor neutro y su alta solubilidad lo convierten en la fuente perfecta para enriquecer bebidas y otras formulaciones líquidas.

Citrato monosódico

El citrato monosódico, una sal ácida anhidra, ocupa un lugar intermedio entre el ácido cítrico y el citrato trisódico neutro. Se aplica como un ácido suave en tabletas efervescentes, en mezclas secas y polvos para hornear. A su vez, también sirve como agente espumante (*blowing agent*) no tóxico, como por ejemplo, en plásticos espumados para alimentos.

Citrato de zinc

El citrato de zinc es una sal orgánica de zinc con un alto contenido mineral (31 %) y sabor neutro. Gracias a su alta biodisponibilidad, su compatibilidad fisiológica y su amplia gama de beneficios para la salud, se usó para la fortificación con zinc, en suplementos nutricionales y productos de belleza. En productos de cuidado dental es usado por sus efectos antimicrobianos y antiinflamatorios, y por su habilidad para reducir la formación de placa y sarro.

Lactato de zinc

El lactato de zinc es el resultado de la neutralización del ácido láctico con una fuente de zinc de alta pureza y su posterior cristalización. Si lo comparamos con el citrato de zinc, veremos que presenta una mayor solubilidad, aunque el contenido mineral es menor (22,0 - 24,5 %). Sus propiedades antimicrobianas y su capacidad para reducir la formación de la placa dental y el sarro, combinadas con un sabor y un olor casi neutros, lo convierten en un ingrediente ideal para los productos de higiene dental, como la pasta de dientes o los enjuagues bucales.

Gluconato de zinc

El gluconato de zinc es una de las sales orgánicas de zinc más importantes para la fortificación de alimentos, bebidas y suplementos. Tiene una excelente solubilidad, rápida velocidad de disolución y un sabor casi neutral. Por tratarse de una sal orgánica es bien absorbida por el cuerpo y aporta un amplio rango de beneficios.



Specialties

Basados en nuestros productos principales, Jungbunzlauer ofrece al mercado productos de especialidad que pueden usarse en aplicaciones alimentarias, farmacéuticas y técnicas.

Ácidos funcionales

Ciertas aplicaciones requieren funcionalidades extras que las que ofrece el ácido cítrico estándar. Las exclusivas técnicas de modificación de superficie o la adición de materiales de alta calidad al producto base permiten producir una interesante y excepcional gama de ácidos funcionales.

El ácido cítrico DC es un ácido cítrico para compresión directa. Esta funcionalidad ahorra tiempo y energía requeridos durante el pre-procesamiento antes de la compactación, de tabletas efervescentes y, al mismo tiempo, se logra una mayor dureza de la tableta a una menor fuerza de compresión.

CITROCOAT® N es menos higroscópico y menos reactivo con otros ingredientes en forma cristalina y, como tal, proporciona una excelente estabilidad para aplicaciones alimentarias como bebidas instantáneas, productos para el cuidado la salud o de confitería, en los que deben evitarse reacciones prematuras.

Las propiedades estabilizadoras de este producto sirven también en aplicaciones técnicas como los detergentes en polvo o en pastilla para mejorar la estabilidad durante el almacenamiento.

El ácido cítrico S40 es un polvo con una excelente fluidez que facilita su manipulación. Si añadimos ácido cítrico S40 al hormigón o al yeso mejoramos sus propiedades reológicas y aumentamos la resistencia mecánica.

CITROFOL®

Los ésteres de citrato de la marca CITROFOL® son líquidos de baja viscosidad, incoloros e inodoros, que se utilizan en un amplio espectro de industrias, como la alimentaria, de cuidado personal y otras aplicaciones técnicas.

CITROFOL® AI, AII

El citrato de trietilo CITROFOL® AI es un aditivo autorizado para alimentos y como disolvente de sabores, es usado principalmente en bebidas y huevo procesado. Dadas sus propiedades multifuncionales y la aprobación ECOCERT es un aditivo apreciado en aplicaciones de cuidado personal, incluyendo desodorantes y perfumes, y como disolvente y emoliente en productos para el cuidado de la piel.

En la industria farmacéutica, CITROFOL® AI es un agente estándar formador de película en recubrimientos acrílicos y celulósicos de tabletas, y al mismo tiempo cumple con los más altos requisitos de pureza y desempeño.

CITROFOL® AII es la versión acetilada del citrato de trietilo y puede usarse en muchas aplicaciones que requieren un mayor peso molecular y una polaridad variada.

CITROFOL® BI, BII

Estos ésteres de citrato se utilizan en el procesamiento de polímeros multipropósito, principalmente como plastificantes, pero también como coadyuvantes y agentes formadores de películas, y son una magnífica alternativa a aquellos productos que están bajo escrutinio. Ofrecen un desempeño plastificante similar cuando reemplazan a los ftalatos y los adipatos en muchas aplicaciones, como juguetes, productos cosméticos, recubrimientos farmacéuticos, films para contacto con alimentos, tapas de contacto con alimentos, dispositivos médicos y otros productos plásticos. Sirven asimismo de aditivos para biomateriales plásticos que tienen que ser compostables o biodegradables.

CITROFOL® ésteres también son ampliamente usados en aplicaciones de cuidado personal que tienen preferentemente un alto contenido de bio-ingredientes. Debido a su desempeño emoliente superior y la excelente sensación que dejan en la piel, los tipos de CITROFOL® son alternativas que van un paso por delante de los emolientes tradicionales. Otro hito es el uso de butanol de recursos renovables. La versión CITROFOL® BI eco es un producto de base 100 % natural, mientras que la base natural del CITROFOL® BII eco es del 90 %.



Sweeteners

El grupo de productos de edulcorantes está compuesto por ERYLITE®, ERYLITE® Stevia y ERYLITE® Bronze. ERYLITE® y los sistemas edulcorantes basados en ERYLITE® guardan relación con tendencias en las dietas actuales, como son, los edulcorantes naturales, la reducción/ sustitución del azúcar, las dietas basadas en el índice glucémico o las sanas para los dientes.

ERYLITE®

ERYLITE® es un poliol natural y un edulcorante de volumen producido por fermentación. Además de ser considerado natural, su principal beneficio es que no aporta calorías, lo que hace de él un excelente edulcorante para formular alimentos y bebidas con bajas, reducidas y cero calorías. ERYLITE® tiene un índice glucémico de cero, un sabor dulce limpio, un nivel de dulzor del 60 - 70 % respecto al azúcar y tiene una tolerancia digestiva muy superior a otros polioles. Además es sano para los dientes y funciona como agente cariostático, lo que lo hace adecuado para productos de higiene dental. Es un edulcorante autorizado en un gran número de países de todo el mundo, incluidos los principales mercados alimentarios de Europa, América del Norte y Asia. En productos de cuidado personal, ERYLITE® se utiliza como agente hidratante y humectante en las formulaciones para el cuidado de la piel y en productos para el cuidado capilar.

ERYLITE® Stevia

ERYLITE® Stevia es una mezcla única de ERYLITE® y rebaudiósido A, un extracto de stevia de gran pureza. Esta mezcla combina la calidad del sabor, la tolerancia digestiva y las propiedades de volumen del ERYLITE® con la capacidad endulzante del extracto de la planta de stevia. El resultado, apto para el claim «natural», es un sistema edulcorante sin calorías con un excelente sabor y gran capacidad de aporte de volumen (bulk). ERYLITE® Stevia está disponible en una gama de diferentes niveles de dulzor idóneas para diferentes aplicaciones alimentarias y para bebidas.

ERYLITE® Bronze

ERYLITE® Bronze es la versión de Jungbunzlauer del azúcar no refinado o mascabado. Es un edulcorante bajo en calorías de dulzor suave y de color bronce con un agradable sabor a malta y caramelo. Tiene las mismas funcionalidades que el ERYLITE® y los mismos beneficios: índice glucémico cero, alta tolerancia digestiva y es amigable con los dientes.





Biogums

Este grupo de productos incluye los dos exclusivos hidrocoloides goma xantana y TayaGel®. Tanto la goma xantana como TayaGel® son ingredientes certificados de base biológica, no GMO y producidos mediante la fermentación de fuentes de carbohidratos renovables. Sus extraordinarias propiedades reológicas hacen que sean especialmente idóneos como estabilizadores y espesantes para aplicaciones alimentarias y técnicas.

Goma xantana

La goma xantana de Jungbunzlauer es un exclusivo hidrocoloide con una magnífica respuesta reológica. Sus propiedades altamente elásticas y pseudoplásticas lo convierten en un excepcional estabilizador y espesante para sistemas de base acuosa.

La goma xantana se utiliza sola o en combinación con otros hidrocoloides en una gran variedad de aplicaciones de la industria alimentaria con el fin de aportar a los productos viscosidad, textura y sensación en la boca, así como para retener la humedad y controlar la formación de cristales.

Las características únicas de la goma xantana son muy apreciadas en condimentos y salsas, a los que confiere excelentes propiedades de flujo y más estabilidad que cualquier otro hidrocoloide.

En aplicaciones cosméticas y farmacéuticas, la goma xantana se emplea para aportar estabilidad y una viscosidad agradable en cremas, lociones, emulsiones, jarabes y productos para la higiene bucal, y se puede usar en la formulación de comprimidos como retardante de la liberación del principio activo. Gracias a su comportamiento pseudoplástico y a su excelente estabilidad del pH y de la sal, la goma xantana se emplea en el hogar y en productos industriales como limpiadores, pinturas y tintas.

La industria del petróleo utiliza extensamente la goma xantana en los fluidos de perforación de alto rendimiento y en los fluidos para mejorar la recuperación del petróleo gracias a su alta viscosidad en salmueras concentradas, sus propiedades pseudoplásticas y su excelente estabilidad térmica.

TayaGel®

TayaGel® es la marca de goma gellan de Jungbunzlauer. La goma gellan es un agente estabilizante y gelificante extremadamente eficaz incluso en concentraciones muy bajas de entre 0,02 % y 0,05 %.

La goma gellan de alto acilo produce geles suaves, elásticos y flexibles con una tendencia muy baja a la sinéresis al enfriarse después de la hidratación por calentamiento a 80-90 °C.

Su extraordinaria capacidad de estabilizar las partículas dispersas en una solución sin que se perciba demasiada viscosidad hace que TayaGel® sea el producto más utilizado en alternativas vegetales a los productos lácteos, la leche de chocolate y las bebidas de fruta con pulpa.

En concentraciones más altas, sus suaves propiedades gelificantes lo convierten en un producto idóneo para aplicaciones en confitería, mermeladas y preparados de fruta, púdines, rellenos de tartas, glaseados y coberturas, así como en productos lácteos como helados y yogures.



Aplicaciones

El conocimiento y la experiencia de Jungbunzlauer en ingredientes garantiza soluciones innovadoras para una amplia gama de aplicaciones. A fin de responder a los cambios en las preferencias del consumidor y de las tendencias del mercado, estamos monitoreando constantemente nuevos descubrimientos científicos para poder aplicarlos en el desarrollo de nuevos productos, así como en la mejora de los ya existentes.

Bebidas



- Acidificación excelente
- Mejora en palatabilidad
- Optimización del sabor
- Fortificación mineral
- Reducción de calorías

Aplicaciones industriales



- Fluidos de perforación
- Retraso en el fraguado del hormigón
- Ablandamiento seguro de polímeros
- Quelación de metales pesados

Alimentación



- Seguridad alimentaria
- Mayor estabilización
- Sustitución de azúcar
- Reducción de la sal
- Fortificación mineral

Cuidado personal



- Antibacteriano
- Fijador natural para perfumes
- Hidratación suave
- Desodorización natural
- Control de la viscosidad

Limpiadores y detergentes



- Quelación ecológica
- Descalcificación segura
- Limpieza antibacteriana
- Control de la reología
- Protección de superficies

Servicios sanitarios



- Ingredientes activos
- Fuentes minerales
- Excipientes
- Endulzamiento natural

Bebidas • Alimentos • Pienso y alimentos para mascotas

Bebidas

Bebidas alcohólicas	■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■	■	■	■ ■ ■ ■
Bebidas gaseosas sin alcohol	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Bebidas instantáneas, jarabes	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Jugos / zumos	■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Café y té RTD	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Bebidas deportivas y energéticas	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Agua	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

<p>Ácido cítrico LIQUINAT®</p> <p>Citrato trisódico dihidratado</p> <p>Citrato trisódico anhidro</p> <p>Ácido glucónico</p> <p>Glucono-delta-lactona</p> <p>Glucono-delta-lactona microencapsulada (eGdL)</p> <p>Gluconato de sodio</p> <p>sub4salt®</p> <p>Ácido láctico</p> <p>Mezclas de ácido láctico</p> <p>Lactato de sodio</p> <p>Lactato de potasio</p> <p>Mezclas de lactato</p> <p>Citrato tripotásico</p> <p>Gluconato de potasio</p> <p>Citrato tricálcico</p> <p>Gluconato lactato de calcio</p> <p>Citrato trimagnésico</p> <p>Citrato monomagnésico</p> <p>Lactato de magnesio</p> <p>Citrato de zinc</p> <p>Lactato de zinc</p> <p>Gluconato de zinc</p> <p>Citrato monosódico</p> <p>CITROFOL® AI</p> <p>Ácidos funcionales</p> <p>ERYLITE®</p> <p>ERYLITE® Stevia</p> <p>ERYLITE® Bronze</p> <p>Goma xantana</p> <p>TayaGel®</p>
--

Alimentos

Alimentación infantil, fórmulas infantiles	■ ■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Panificación	■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Cereales, snacks	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Confitería	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Lácteos	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Alternativas de productos lácteos	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Postres, helados	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Sabores	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Preparados de frutas, untables dulces	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Frutas, verduras	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Carne, mariscos	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Alternativa a la carne	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Comida preparada, comida precocinada	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Salsas, aderezos, condimentos	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Productos de mesa		■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Alimentos para mascotas y animales

Alimentación animal	■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Alimento para mascotas	■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Limpiadores y detergentes • Aplicaciones industriales

Limpiadores y detergentes

Lavado de la vajilla	■ ■ ■ ■		■	■ ■ ■	■			■ ■ ■	■
Limpiadores industriales	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■	■		■		■ ■ ■ ■	■
Lavado de ropa	■ ■ ■ ■		■	■		■		■ ■	■
Limpieza de superficies	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■	■			■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■

Aplicaciones industriales

Adhesivos, selladores	■ ■ ■							■ ■ ■ ■	■
Agroquímicos, fertilizantes	■ ■ ■	■	■ ■ ■	■		■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■	■
Construcción	■ ■ ■		■ ■ ■			■		■ ■ ■ ■	■
Químicos finos	■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■	■				■ ■ ■ ■	
Tintas, pinturas, recubrimientos	■ ■ ■			■ ■	■			■ ■ ■ ■ ■	■
Tratamiento de superficies metálicas	■ ■	■	■ ■ ■	■		■ ■		■ ■ ■ ■	■
Perforación petrolífera	■ ■ ■				■				■
Minería y refinado de minerales	■ ■								■
Papel	■ ■ ■		■ ■ ■			■		■ ■ ■ ■	■
Plásticos, polímeros	■ ■ ■			■ ■			■	■ ■ ■ ■	
Textiles, piel	■ ■ ■	■	■ ■ ■	■		■		■ ■ ■ ■	■

Ácido cítrico	LIQUINAT®	Citrato trisódico dihidratado	Citrato trisódico anhidro	Ácido glucónico	Glucono-delta lactona	NAGLUSOL®	Gluconato de sodio	Ácido láctico	Lactato de sodio	Lactato de potasio	Citrato tripotásico	Gluconato de potasio	Citrato tricálcico	Citrato trimagnésico	Citrato de zinc	Citrato monosódico	CITROFOL® AI	CITROFOL® AII	CITROFOL® BI	CITROFOL® BII	Ácidos funcionales	Goma xantana
---------------	-----------	-------------------------------	---------------------------	-----------------	-----------------------	-----------	--------------------	---------------	------------------	--------------------	---------------------	----------------------	--------------------	----------------------	-----------------	--------------------	--------------	---------------	--------------	---------------	--------------------	--------------

Cuidado personal • Servicios sanitarios

Cuidado personal

Cosméticos de color	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Desodorantes	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fragancias	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cuidado del cabello	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Higiene bucal	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Cuidado de la piel	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Jabón y productos de baño	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Servicios sanitarios	Ácido cítrico* LIQUINAT® Citrato trisódico dihidratado Citrato trisódico anhídrido* Ácido gluconico Glucono- δ -lactona Gluconato de sodio sub4salt® Ácido láctico Mezclas de ácido láctico Lactato de sodio Lactato de potasio Citrato tripotásico Gluconato de potasio Citrato tricálcico Gluconato lactato de calcio Citrato trimagnésico Citrato monomagnésico Lactato de magnesio Citrato de zinc Lactato de zinc Gluconato de zinc Citrato monosódico CITROFOL® AI CITROFOL® AII CITROFOL® BII CITROFOL® BII Ácidos funcionales ERYLITE® ERYLITE® Stevia Goma xantana TayaGel®							
Nutrición clínica	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Dispositivos médicos	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OTC, suplementos alimenticios	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Productos farmacéuticos	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

*También disponible como ingrediente farmacéutico activo (API) con su respectiva documentación (CEP, US-DMF, GMP). Para más información, visite nuestra página web.

Comprometidos con la sustentabilidad y la calidad

Nuestro medioambiente y el clima se ven amenazados por la contaminación y el uso insostenible de recursos. Por esto, es importante ser conscientes de nuestra responsabilidad con el medioambiente y cooperar para un futuro más sustentable. Una forma de hacerlo es eligiendo socios comerciales que compartan y apoyen esta visión. Nuestra misión, 'From nature to ingredients®' está enfocada a la sostenibilidad ambiental, económica y social, y nos comprometemos con la protección de las personas y su entorno.



Sostenibilidad ambiental

Queremos ahorrar al mundo la mayor cantidad posible de energía, agua, materias primas y otros bienes sensibles.

Jungbunzlauer dispone de las tecnologías y los procesos más avanzados en nuestro afán de trabajar sin descanso para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero.

A tal fin, calculamos nuestra huella de carbono corporativa para garantizar la mejora continua de los estándares medioambientales. Además seguimos los objetivos y las iniciativas del programa global Responsible Care®.



Sustentabilidad económica

Jungbunzlauer se compromete a mantener precios sustentables en el largo plazo al mantener los menores costes posibles.

Además, estamos verticalmente integrados, lo que nos permite garantizar la seguridad del abastecimiento y la estabilidad de los precios. La extraordinaria calidad de nuestros productos está garantizada gracias a la inversión continua, unos procesos de fabricación de vanguardia y a la gestión integral de la calidad.



Sustentabilidad social

Todos los centros productivos y oficinas de Jungbunzlauer se rigen por un alto nivel de responsabilidad social. Nuestro personal es contratado en función de sus cualificaciones, independientemente de su género, religión o raza. Todo ello hace de nuestra empresa un lugar de trabajo diverso y abierto para nuestros empleados.

Nuestras exigentes normas laborales garantizan unas condiciones de trabajo saludables y seguras.



Oferta vegana

El seguimiento de un estilo de vida vegetariano o vegano va al alza. El veganismo es más que un hábito alimentario y abarca todos los artículos de uso diario.

De este modo, productores de todo el mundo se empeñan en adaptar su gama para ampliar su oferta de productos sin derivados de origen animal. Jungbunzlauer ofrece ingredientes de origen natural 100% aptos para vegetarianos y veganos.



*Productos seleccionados

Posicionamiento libre de OGM

Jungbunzlauer puede suministrar productos de conformidad con una estricta política libre de OGM.

Compramos la totalidad de las materias primas utilizadas en nuestros procesos de fabricación europeos de conformidad con estrictas especificaciones libre de OGM.

Fermentamos todos nuestros ingredientes mediante microorganismos naturales no modificados genéticamente.

*no válido para ácido cítrico DC, CITROCOAT® N, CITROFOL® BI, CITROFOL® BII, eGdL, ERYLITE® mezclas, sub4salt®, mezclas de goma, Gluconato de zinc, Citrato monomagnésico



COSMOS APPROVED

Certificación ECOCERT y COSMOS

La gran mayoría de los productos de Jungbunzlauer usados en aplicaciones para cuidado personal y cosméticos cuentan con aprobación ECOCERT COSMOS, y varios de nuestros ingredientes para limpieza y detergentes cuentan con aprobación ECOCERT como ingredientes 100% de origen natural.



NATRUE Approved

La mayoría de los productos de Jungbunzlauer usados en aplicaciones para cuidado personal y cosméticos están aprobados como ingredientes naturales o derivados naturales por NATRUE.

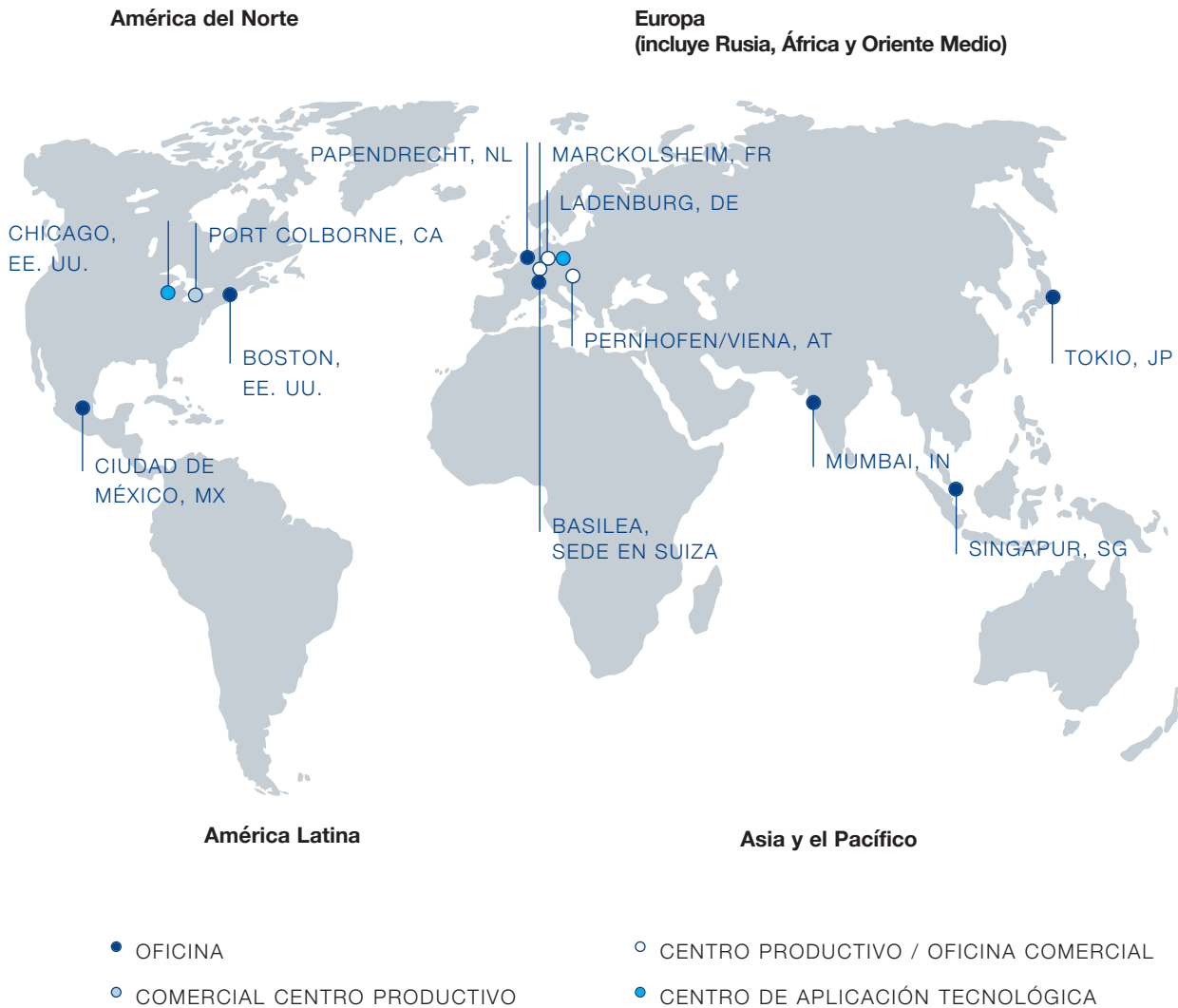


Jungbunzlauer

Offers more

Grupo Jungbunzlauer

Jungbunzlauer está presente en todos los mercados importantes. Gracias a nuestra estructura comercial regional y a los distribuidores locales, podemos prestar un servicio óptimo y eficiente a clientes de más de 130 países.



Sede Jungbunzlauer Suisse AG

4002 Basilea · Suiza · Teléfono +41 61 295 51 00 · headquarters@jungbunzlauer.com · www.jungbunzlauer.com

La información publicada en este documento se ha recopilado según nuestro mejor entender. Declinamos cualquier responsabilidad por la información proporcionada con respecto a los productos descritos. Nuestros productos deben aplicarse bajo la plena responsabilidad del usuario, especialmente en lo que respecta a los derechos de patente de terceros y a cualquier ley o regulación estatal.