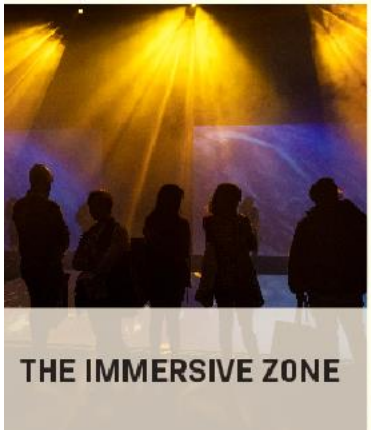
La exposición líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B en Latinoamérica.

EXPERIENCIAS QUE SORPRENDERÁN TUS SENTIDOS A UN NUEVO NIVEL_



THE IMMERSIVE ZONE

Vive una experiencia 360° en la que puedas sumergirte en un ambiente donde tus sentidos serán llevados a otro nivel con tres experiencias distintas:

1. Experience Room. Desarrollo tus sentidos visuales y auditivos
2. Tasting Room. Experimenta tus sentidos gustativos y olfativos.
3. Photo Opportunity. Vive una experiencia lúdica e interactúa de forma divertida y creativa.

El cupo es limitado.

REGISTRATE DE FORMA GRATUITA AQUÍ

PABELLÓN PRUEBA LA TENDENCIA DE INNOVA MARKET INSIGTHS

Conoce las últimas tendencias de consumo en la industria de alimentos y bebidas con **Innova Market Insights.**

Profundiza y amplia lo que la industria necesita para tener éxito en el mercado, a través de investigaciones de alta calidad y análisis de datos de vanguardia en un espacio donde los expertos con visión de futuro compartirán sus plataformas de inteligencia de mercado.

Obtén de este pabellón:

1. Conocimiento
2. Investigación
3. Información
4. Entendimiento
5. Expertos

Visítanos en los stands 2940 y 3040

REGISTRATE DE FORMA GRATUITA AQUÍ

FOOD LAB CIATEJ: TESTEO Y EVALUACIÓN GRATUITA DE PRODUCTOS

Investigadores del *Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ),* testearán **gratuitamente tus productos,** y te entregarán los resultados cuantitativos y cualitativos de tus formulaciones.

Contarán con testeos gratuitos de 3 tipos:

1. **Evaluación de azúcares reductores en muestras líquidas por DNS**
   i. Trae la siguiente muestra: líquida, no viscosa, contener azucares libres, de preferencia sin color.
   ii. Se recibirán 15 muestras por día.
   iii. Horario 27 septiembre de 11:00 a 13:00 hrs.
   iv. Horario 28 septiembre de 12:00 a 13:00 hrs.
2. **Evaluación para la determinación % de alcohol, volumen en destilados**
   i. Trae la siguiente muestra: líquida, homogéneas, sin presencia de sólidos, transparente.
   ii. Se recibirán 20 muestras por día
   iii. Horario 27 septiembre de 11:00 a 13:00 hrs.
   iv. Horario 28 septiembre de 12:00 a 13:00 hrs.
3. **Perfil de viscosidad de muestras alimentarias**
   i. Trae la siguiente muestra: Consistencia más viscosa que el agua, (yogurt, miel, preparado para hot cakes, crema para el cuerpo) se requiere 100 ml, evitar muestras corrosivas.
   ii. Se recibirán 12 muestras por día.
   iii. Horario 27 septiembre 11:00 a 15:00 hrs.
   iv. Horario 28 septiembre 12:00 a 12:45 hrs.

Visítanos en el stand 1534

No pierdas la oportunidad de visitar estas grandes experiencias pensadas en ti.

REGÍSTRATE Y ASISTE SIN COSTO
expo.thefoodtech.com

Vive con nosotros los 15 años de un evento que te inspira a sentir, crear e innovar. Nos vemos el próximo **27 y 28 de septiembre en Centro Citibanamex, Ciudad de México**

INFORMES
evento@tftexpo.mx
Teléfono de contacto: (+52) 55 55 8920 2537
WhatsApp: (+52) 55 4025 1363