

CÁPSULA INFORMATIVA

ALMIDÓN DE YUCA

El ingrediente natural que potencia tu producto

El Almidón de Yuca es un carbohidrato natural extraído de la raíz de la yuca (*Manihot esculenta*). Sin modificaciones químicas, con certificaciones internacionales y 100% libre de gluten, es la solución tecno-funcional que transforma la calidad y el rendimiento de tu producto final.

Gelificante

Espesante

Estabilizante

Texturizante

Extensor

Ligante

+87g

CARBOHIDRATOS /100g

Alta concentración energética, ideal para matrices alimentarias complejas

54–70°C

TEMPERATURA DE GEL

Gelificación óptima para procesos industriales en frío y en caliente

36 meses

VIDA ÚTIL

Larga estabilidad en condiciones ambientales estándar de almacenamiento

★ CLEAN LABEL

◆ SIN GLUTEN

▲ MULTISECTORIAL

● NON-GMO

COMPOSICIÓN:

~17% Amilosa (cadenas lineales) + ~83% Amilopectina (cadenas ramificadas)

PRESENTACIONES:

Sacos Kraft 25 Kg · Big Bag 850–1.350 Kg · Bolsas PP 500g / 1 Kg / 5 Kg

NATURAL Y CLEAN LABEL


Sin modificaciones químicas. Se declara como almidón de yuca en etiqueta.

ALTO PODER GELIFICANTE


Fuerza de gel hasta 28.463 g*sec. Textura firme, consistente y controlada.

FÁCIL INTEGRACIÓN


Se incorpora directamente en formulaciones. Sin cambios en equipos.

LIBRE DE GLUTEN Y ALÉRGENOS


100% apto para gluten free. Libre de soja, lácteos, huevos y frutos secos.

ESTABILIZANTE MULTIFUNCIONAL


Retención de agua, control de sinéresis, textura en frío y en caliente.

TRAZABILIDAD GLOBAL


Proveedores certificados de Brasil, Paraguay, Tailandia y Vietnam.

APLICACIONES POR SECTOR
CÁRNICA

- Embutidos
- Jamones
- Salchichas
- Mortadela
- Carnes frías

PANADERÍA

- Panes
- Galletas
- Bizcochos
- Repostería
- Masas

SALSAS & SOPAS

- Salsas
- Aderezos
- Cremas
- Sopas
- Rellenos

OTRAS

- Farmacéutica
- Cosméticos
- Alim. bebés
- Pastas
- Textiles

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Máx. 14%

Humedad

Mín. 85%

Almidón

54–70°C

Temp. Gel

4.5 – 6.5

pH

≥1.538 cP

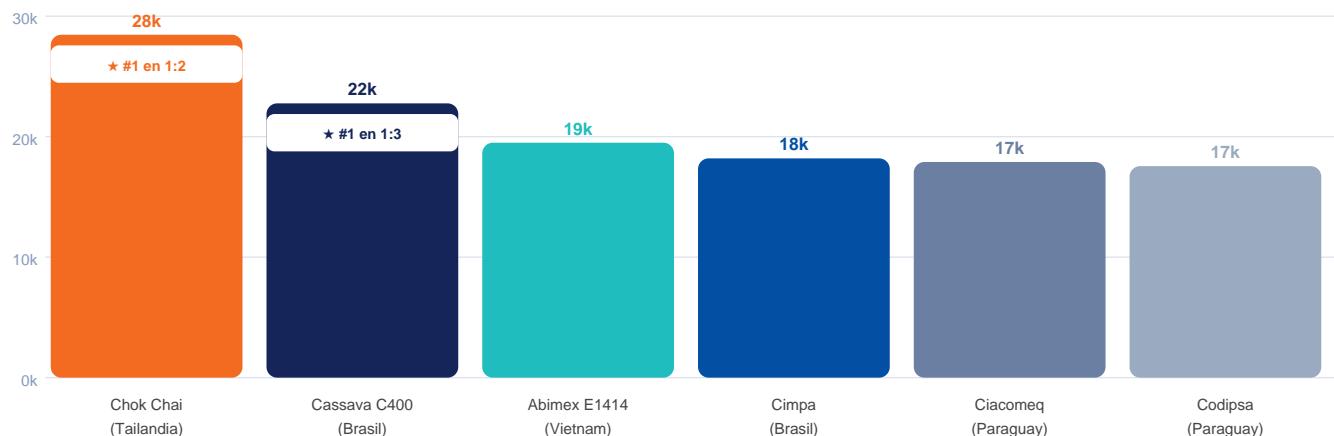
Viscosidad

24–36 meses

Vida útil

RESULTADOS DE FUNCIONALIDAD

Comparativo de Fuerza de Gel (g*sec) — Texturómetro TAX PLUS | Mayor valor = Mayor firmeza



Fuerza de Gel (g*sec) — Relación 1:2 / Evaluación en Laboratorio Calier I+D, Feb 2025

★ CONCLUSIÓN TÉCNICA

Cassava C400 (Brasil) lidera en relación 1:3 con 14.456 g*sec y Chok Chai (Tailandia) en 1:2 con 28.463 g*sec. El Almidón de Yuca Nativo demuestra excelente rendimiento gelificante respaldado por pruebas instrumentales.

CERTIFICACIONES Y CALIDAD



¿POR QUÉ ELEGIR CALIER INTERNACIONAL?

■ Respaldo Técnico

Laboratorio propio de I+D con evaluación instrumental comparativa de proveedores globales.

■ Trazabilidad Total

Red de proveedores certificados en Brasil, Paraguay, Tailandia y Vietnam con documentación completa.

■ Asesoría Especializada

Acompañamiento técnico en formulación, dosificación y aplicación según la industria del cliente.

DOSIFICACIÓN

Según formulación y producto final

ALMACENAMIENTO

Lugar seco, fresco y ventilado

TEMPERATURA

15°C – 30°C ambiente

VIDA ÚTIL

24–36 meses desde fabricación