



# Alimentos

## Contáctanos

✉ **Gerente comercial**  
**Miguel Adolfo**  
Ramírez **Rojas**

🏠 Cr 69C # 31-26 Sur,  
Bogotá, Colombia

☎ (+57)312 592 0108

🌐 [www.zerachem.com](http://www.zerachem.com)



## Contenido

- 🔥 **Antifoamzera A20:**
  - ¿Qué es?
  - Aplicaciones y dosis recomendadas.
  - Características técnicas y presentaciones.
- 🔥 **Desmolzera:**
  - ¿Qué es? Propiedades y aplicaciones.
  - Propiedades físicoquímicas y presentaciones.
- 🔥 **Gelatina sin sabor:**
  - ¿Qué es?
  - Propiedades funcionales y aplicaciones
  - Propiedades físicoquímicas y presentaciones.
- 🔥 **Cocoa en polvo Dark Brown:**
  - ¿Qué es? y aplicaciones.
  - Propiedades físico-químicas.
  - Valor nutricional y presentaciones.



¿Qué es?

## Antifoamzera A20

Son antiespumantes formulados a partir de polidimetilsiloxano (PDMS) y emulsionantes no-iónicos permitiendo una aplicación en medios acuosos de forma fácil y directa.

Todos los ingredientes son aceptados por la FDA para ser empleados en productos de la industria alimentaria.

### Propiedades

- ✓ Excelente desempeño eliminando la espuma de la superficie.
- ✓ Destacada capacidad para liberar el aire atrapado en el medio.
- ✓ Libres de alquilfenoles.

## Aplicaciones industriales del **ANTIFOAMZERA A20**

El Antifoamzera A20 encuentra diversas aplicaciones en la industria alimentaria gracias a sus propiedades antiespumantes, antiaglutinantes y emulsionantes.



### Grasas y aceites de baja humedad

Grasas y aceites de baja humedad  
Mantequillas  
Margarina

Dosis recomendadas:  
10-50 ppm



### Productos lácteos

Leche condensada  
Leche en polvo  
Arequipes  
Dulces de leche

Dosis recomendadas:  
10-50 ppm



### Dulces y caramelos

Confites duros y blandos  
Turrone

Dosis recomendadas:  
10-50 ppm



### Sopas y caldos

Dosis recomendadas:  
10-50 ppm



### Mermeladas

- Confituras
- Jaleas
- Mermeladas en general

Dosis recomendadas:  
30-150 ppm



### Pastas y fideos

Productos precocidos

Dosis recomendadas:  
50-250 ppm



### Productos de fermentación

- Vinos de fruta
- Etanol
- Acido acético
- Acido cítrico
- Cervezas y bebidas a base de malta
- Sidra y sidra pera

Dosis recomendadas:  
10-50 ppm



### Productos de diferentes frutas

- Frutas en vinagre, aceite o salmuera
- Frutas en conserva o embotelladas
- Salsa picante de mango
- Postres a base de frutas
- Jugos de frutas y hortalizas
- Bebidas a base de agua aromatizadas

Dosis recomendadas:  
10-50 ppm



### Alimentos dietéticos

- Productos para control de peso
- Complementos alimenticios
- Alimentos de uso médico

Dosis recomendadas:  
10-50 ppm

Con Antifoamzera A20 puedes controlar eficientemente la espuma de tu proceso, aumentar la capacidad de tus equipos y evitar pérdidas.

## Presentaciones disponibles

El Antifoamzera A20 está disponible en presentaciones desde garrafas de 25L hasta isotanques de 1 tonelada.

## EL ANTIFOAMZERA A20

Es un producto con certificación.



# Características técnicas del **ANTIFOAMZERA A20**

Las propiedades técnicas del Antifoamzera A20 se describen en la siguiente tabla. Sin embargo, algunas propiedades como el pH y la viscosidad se pueden ajustar a la medida de las necesidades del cliente.

<b>Propiedades técnicas</b>	
<b>Apariencia</b>	Líquido blanco lechoso
<b>Contenido sólidos totales</b>	22-28
<b>Viscosidad (25C) cP</b>	500 - 4000
<b>Dosificación (ppm)</b>	100 - 500
<b>Estabilidad almacenaje</b>	A año
<b>Poder antiespumante</b>	T1: Menor a 1 min T2: Menor a 1 min
<b>Ph</b>	3.0 - 5.0

La administración de drogas y alimentos de estados unidos (FDA) y el Invima permiten el uso de PDMS en la industria alimentaria



# ¿Qué es? **Desmolzera**

es una mezcla funcional de ingredientes aceptados por la FDA y el Invima, emulsificantes no-iónicos, gliceroles y polidimetilsiloxano (PDMS), que permite su uso en los procesos de cocción.

## **Propiedades**

- ✓ Proteje de la oxidación a los equipos de cocción (moldes, latas y bandejas).
- ✓ Presenta una baja generación de humo
- ✓ Permite la obtención de productos uniformes, sin quemados ni residuos.
- ✓ Reduce el tiempo e ingredientes para el posterior lavado de los equipos.

## Aplicaciones **Desmolzera**

La función de este producto es evitar que los alimentos se adhieran a la superficie de los moldes, latas y bandejas, gracias a las propiedades lubricantes del PDMS

Es un producto que se aplica en la preparación casera e industrial en productos de:



### **Almacenamiento**

Mantener el producto en un ambiente seco entre 20-30 C.

- ✓ Panadería
- ✓ Dulcería
- ✓ Tortas y pastelería
- ✓ Repostería

Gracias a sus características insaboras e inodoras el **DESMOLZERA** no afecta las propiedades organolépticas de tus productos.

# Características técnicas del **DESMOLZERA**

Gracias a sus características insaboras e inodoras el DESMOLZERA no afecta las propiedades organolépticas de tus productos.

<b>Propiedades técnicas</b>	
<b>Apariencia</b>	Líquido lechoso
<b>Olor</b>	Amarillo-Café
<b>Carácter iónico</b>	No iónico
<b>Dosificación (ppm)</b>	100 - 500
<b>Viscosidad sp3/20 rpm</b>	500-1000 cps
<b>Estabilidad al almacenaje en condiciones normales</b>	6 meses

## Presentaciones **disponibles**

**DESMOLZERA** está disponible en:

- ✓ IBC de 1000 L, tambor de 200 L,
- ✓ Garrafa de 20 L
- ✓ Caja por 35 unidades de envase ergonómico de 500 mL





# ¿Qué es? **Gelatina sin sabor**

La gelatina sin sabor se compone principalmente de colágeno el cual se extrae del tejido conectivo de algunos animales

Es un producto libre de colorantes, saborizantes, conservantes y aditivos artificiales.

Sus propiedades no se afectan por la fuerza iónica del medio y es estable en un amplio rango de pH.

Ofrece muchos beneficios para la preparación de productos con bajo contenido de grasas, azúcares y calorías.

## Propiedades funcionales de la **Gelatina sin sabor**

1. Libre de colesterol, purinas y grasas
2. Ofrece una alta disponibilidad
3. Textura única, elasticidad y pureza
4. Se derrite a la temperatura corporal
5. No es alergénica
6. Alarga la vida útil de los productos
7. Menos calorías, mismo volumen y calidad
8. Pleno sabor, pero menos azúcar
9. No-GMO y No requiere número E
10. No es alergénica

**Nota:**

El producto cumple con los estándares GB 6783-2013, USP y FCC



# Aplicaciones

## Gelatina sin sabor



- ✓ Dulces
- ✓ Productos de pastelería
- ✓ Postres y productos lácteos
- ✓ Carnes, pescado y salchichas

La glicina ayuda, además, a crear masa muscular

### La **gelatina sin sabor**, fuente de Aminoácidos

La gelatina proporciona 18 aminoácidos, de los cuales ocho son esenciales y que el organismo debe incorporar con la alimentación porque no los puede sintetizar.

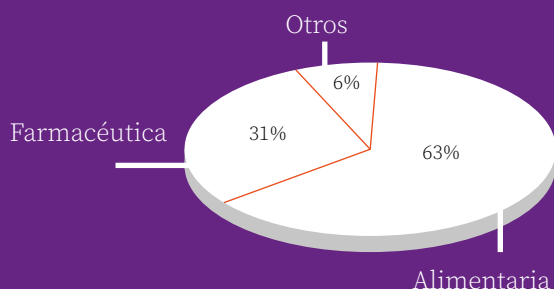
Principales aminoácidos de la GELATINA:

- Glicina.
- Prolina
- Valina
- Hidroxiprolina
- Ácido glutámico.

### Presentaciones disponibles

La gelatina en polvo está disponible en sacos de 25kg.

**Distribución de las aplicaciones**  
gelatina (año 2019)



### Propiedades **microbiológicas**

Propiedades	Estándar
Recuento total en placa cfu/g	≤1000
E. Coli mpn/g	Negativo
Salmonella	Negativo

### Propiedades **físico-químicas**

Propiedades	Estándar
Apariencia	Polvo amarillo
Solubilidad	Soluble en agua caliente
Resistencia (7,74% a 10 °C)	250 ± 10 Bloom
Viscosidad(60°C)mPas	6.67
Contenido de humedad (%)	≤4
Transparencia (m/m)	≥150
Cenizas (%)	≤2.0
Partículas insolubles (%)	≤0.2
Arsénio (mg/Kg)	≤1.0
SO <sub>2</sub> (mg/Kg)	≤30
Plomo(mg/Kg)	≤1.5
Cromo(mg/Kg)	≤2.0
Punto iso-iónico	4.7 - 5.2
Peróxido(mg/Kg)	≤10





# ¿Qué es?

## cocoa en polvo dark brown

La cocoa en polvo para la producción de alimentos y bebidas es la torta de cacao sometida a un proceso de pulverización de la pasta de semillas de cacao (*Theobroma cacao*, familia *Malvaceae* Linnaeus).

### Propiedades

Este producto es esencial en numerosas aplicaciones de la industria alimentaria como:

- ✓ Brownies
- ✓ Helados
- ✓ Leche saborizada
- ✓ Galletas
- ✓ Coberturas
- ✓ Rellenos
- ✓ Productos esparcibles
- ✓ Bebidas chocolatadas en polvo

Producto endulzado con azúcares refinados, que contiene conservantes para extender su vida útil hasta 24 meses.

### Valor nutricional de la cocoa en polvo dark brown

Es un producto de origen vegetal y por lo tanto está libre de colesterol y grasas trans, es bajo en sodio (Na<sup>+</sup>) y rico en proteínas, vitaminas y minerales

#### Proteínas

Contiene:  
20% de proteína  
30% de fibra

#### Vitaminas

A, B1-B3, B5  
B9, C y E

#### Minerales

Bajo en sodio (Na)  
Magnesio  
Calcio  
Hierro  
Zinc  
Cobre  
Manganeso  
Potasio



# Propiedades de la **Cocoa en polvo Dark Brown**

<b>Propiedades</b>	<b>Método</b>	<b>Estándar</b>
Apariencia	Visual	Polvo marrón oscuro
Sabor	Organoléptico	Característico
Olor	Organoléptico	Característico
Humedad	AOAC 19th 931.04	Max 5
Grasa	AOAC 19th 963.15	10-dic
Finura	IOCCC 11:1970	Min 99
pH	AOAC 19th 970.21	5.2 - 6.1
Aerobios mesófilos (ufc/g)	AOAC 990.12	Max 5
Mohos (ufc/g)	AOAC 997.02	Max 50
Coliformes (ufc/g)	AOAC 991.14	Max 50
E. Coli (ufc/g)	AOAC 991.14	Ausencia
Salmonella (ufc/g)	AOAC-RI #960801	Ausencia
Arsénico (mg/Kg)	AOAC 19th 999.10	Max 1
Cobre (mg/Kg)	AOAC 19th 999.10	Max 50
Plomo (mg/Kg)	AOAC 19th 999.10	Max 2
Hierro (mg/Kg)	AOAC 19th 999.10	Max 1
Mercurio (mg/Kg)	AOAC 19th 999.10	Max 1
Cadmio (mg/Kg)	AOAC 19th 999.10	Max 0.5

## **Presentaciones** disponibles

La Cocoa en polvo Dark Brown está disponible en sacos de 25kg.