



Dankan®

Índice de Categorías

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Industria Cervecera | pag 1 |
| Acidulantes | pag 4 |
| Antioxidantes | pag 5 |
| Aromatizantes | pag 7 |
| Colorantes | pag 8 |
| Conservantes | pag 10 |
| Edulcorantes | pag 11 |
| Emulsionantes | pag 14 |
| Espesantes | pag 15 |
| Fosfatos | pag 18 |
| Potenciadores de Sabores | pag 19 |
| Vitaminas | pag 20 |
| Desarrollos | pag 20 |
| Varios | pag 1 |



Industria Cervecera

Acompañando el crecimiento y profesionalización de la cerveza artesanal, ofrecemos todos los productos, la mejor calidad y un muy buen plazo de entrega porque siempre contamos con stock.

Whirlfloc T

Clarificante para mosto. Está cargado negativamente para atraer proteínas cargadas positivamente, lo que lleva a una compactación mejorada del trub, una mayor claridad de la cerveza y una mayor duración de los filtros. No permanece en la cerveza.

Biofine 19 (Isin Glass)

Clarificante, Reduce el tiempo de maduración en frío con el ahorro consiguiente en gasto de energía y obteniendo mucho más rápido el producto final. Se agrega en la maduración.

Gel de Sílice

Clarificante. Absorbe en pocos minutos las proteínas que enturbian la cerveza y luego se elimina por filtración. Puede prolongar el período de almacenamiento de la cerveza de 180 a 240 días y mantener la cerveza sin una turbiedad fría. No afecta el gusto o la espuma de la cerveza.

Ácido Cítrico

Es un ácido orgánico natural, débil que se encuentra en muchas frutas y verduras, especialmente en cítricos. Es un buen conservante



y antioxidante natural que se añade industrialmente como aditivo en el envasado de muchos alimentos como las conservas de vegetales enlatadas. Es usado en la industria de bebidas y refrescos, industrias tales como las de caramelos, postres, jaleas, dulces, compotas, conservas de carnes, salsas para ensaladas, productos derivados del huevo y pescados. También se usa para mejorar el sabor del helado, relleno de tortas y cremas de fruta.

Ácido Láctico

Es utilizado en varios productos como regulador de acidez. En la industria alimenticia se usa como acidulante y conservante. Las industrias químicas lo utilizan como solubilizador y como agente controlador de pH. En la producción de pinturas y resinas, puede ser utilizado como solvente biodegradable.

Carbonato de Calcio

Es un ácido orgánico natural, débil que se encuentra en muchas frutas y verduras, especialmente en cítricos. Es un buen conservante y antioxidante natural que se añade industrialmente como aditivo en el envasado de muchos alimentos como las conservas de vegetales enlatadas. Es usado en la industria de bebidas y refrescos, industrias tales como las de caramelos.

Otros Productos

Otros productos que ofrecemos relacionados a la industria cervecera son: Sulfato de Calcio, Sulfato de Magnesio, Ácido Fosfórico, Cloruro de Calcio, Dextrosa, Maltosa y Maltodextrina.



Acidulantes

Los acidulantes son utilizados con el objeto de modificar su acidez, modificar o reforzar su sabor.

Ácido Fumárico

Es un ingrediente empleado por sus características como regulador de acidez, conservador y estabilizante. Entre las aplicaciones más comunes se encuentran: industria de bebidas, golosinas, mermeladas, panificación, vinos, postres a temperatura ambiente, entre otros.

Ácido Málico

Se trata de un acidulante que aparece en las gaseosas y refrescos junto con el ácido cítrico, el ácido fosfórico, y su misión es la de equilibrar la dulzura producida por la añadidura de azúcares. Se lo utiliza también en la industria del vino como regulador de acidez.

Citrato de Sodio

Es un acidulante natural o sintético. Es usado en jugos, gaseosas, tónicos, lácteos, salsas, snacks, aderezos, productos cárnicos, enlatados, embutidos, panificados, dulces, mermeladas, postres, caramelos, entre otros.

Glucono Delta Lactona

Es el aditivo alimenticio con menor gusto ácido. Luego de la solubilización,



Glucono Delta Lactona

Es el aditivo alimenticio con menor gusto ácido. Luego de la solubilización, la GDL se hidroliza lentamente a ácido gluconico, siendo la acidificación resultante de esta reacción progresiva (su intensidad varía de acuerdo a la concentración, temperatura y sustrato). Actúa como un agente secuestrante de metales y minerales. Se utiliza en la industria de panificados, quesos, carnes y fabricación de Tofu.

Otros Productos

Otros productos que ofrecemos dentro de la categoría acidulantes son: Ácido Cítrico y Ácido Láctico.

Antioxidantes

Los antioxidantes son utilizados para prevenir la oxidación de los alimentos.

Ácido Ascórbico

Es un antioxidante sintético y vitamina. Se utiliza en productos cárnicos y conservas vegetales y en bebidas refrescantes, jugos, productos de repostería y en la cerveza, en la que se utiliza el ácido ascórbico para eliminar el oxígeno del espacio de cabeza. El ácido ascórbico contribuye a evitar el oscurecimiento de la fruta cortada en trozos y a evitar la corrosión de los envases metálicos. También se utiliza el ácido ascórbico en panadería, no como antioxidante sino como auxiliar tecnológico, para mejorar el comportamiento de la masa. Su adición a mostos y vinos permite reducir el uso de sulfitos.



Ácido Eritorbético

Es un antioxidante y estabilizante sintético. Se emplea en refrescos y bebidas, en la industria cárnica y como conservantes de verduras congeladas.

Ascorbato de Calcio

Es un derivado del ácido ascórbico pero de carácter sintético. Se emplea en la industria cárnica, panificados, refrescos y bebidas, conservas enlatadas y embutidos.

Eritorbato de Sodio

Es un antioxidante y estabilizante sintético. Se emplea en refrescos, bebidas gaseosas, conservas, verduras congeladas, cárnicos y embutidos.

Butilhidroxitolueno(BHT)

Es un antioxidante sintético. Se utiliza para prevenir la oxidación de grasas. No se degrada con el calor por lo tanto se utiliza en los productos horneados, fritos o que alcancen altas temperaturas. Se emplea en frituras, grasas animales, papas fritas, bebidas lácteas, salsas, panificados, frutos secos, pastillas y chicles. También se usa para comida de mascotas y para crear aromas artificiales.

Butilhidroxianisol (BHA)

Es un antioxidante sintético. Se utiliza para prevenir la oxidación



de grasas. No se degrada con el calor por lo tanto se utiliza en los productos horneados, fritos o que alcancen altas temperaturas. Se emplea en frituras, grasas animales, papas fritas, bebidas lácteas, salsas, panificados, frutos secos, pastillas y chicles. También se usa para comida de mascotas y para crear aromas artificiales.

Etilendiaminotetraacético (EDTA)

Es un ingrediente ampliamente utilizado en la industria de alimentos, principalmente por su acción secuestrante, conservadora y antioxidante. Dentro de sus aplicaciones más comunes se encuentran: condimentos, conservas, aderezos, vinagre, suplementos vitamínicos, y farmacéutica.

Tretabutilhidroquinona (TBHQ)

Es un antioxidante sintético. Se utiliza para prevenir la oxidación de grasas. No se degrada con el calor por lo tanto se utiliza en los productos horneados, fritos o que alcancen altas temperaturas. Se emplea en frituras, grasas animales, papas fritas, bebidas lácteas, salsas, panificados, frutos secos, pastillas y chicles. También se usa para comida de mascotas y para crear aromas artificiales.

Aromatizantes

Se emplean como sustancias que aportan un determinado aroma para modificar el sabor u olor de los productos alimenticios.



Etil Vainillina

La etil vainilla sintética se emplea como agente saborizante en alimentos, bebidas y elementos farmacéuticos. Es una de las sustancias olorosas más apreciadas para crear aromas artificiales.

Mentol

Es un alcohol aromitizado que se obtiene de algunas plantas de menta. Se emplea en chicles, golosinas, pastas dentífricas, etc.

Vainillina

La vainilla sintética se emplea como agente saborizante en alimentos, bebidas y elementos farmacéuticos. Es una de las sustancias olorosas más apreciadas para crear aromas artificiales.

Colorantes

Se emplean para otorgar color a los alimentos.

Azul Brillante

Colorante sintético. Es de color azul. Se obtiene del derivado del petróleo. Se suele mezclar en combinación con otros colorantes como la Tartrazina para obtener color verde.



Caramelo

Colorante natural o sintético. Es de color marrón oscuro y su sabor es algo amargo. Se obtiene por la caramelización con reactivos de azúcares como el jarabe de glucosa.

Eritrosina

Colorante sintético. Es de color rojo al violeta. Se obtiene de derivados del yodo. También se lo califica como Rojo Ácido 51 o Rojo 3

Rojo Punzó 4R

Colorante sintético. Es color rojo intenso. Se obtiene del derivado del petróleo. También se lo llama Rojo Cochinilla A.

Sunset Yellow - Amarillo Ocaso

Colorante sintético. Es de color amarillo a naranja brillante. Se obtiene del derivado del petróleo. Se lo conoce también como Amarillo Naranja RGL o Amarillo Crepúsculo.

Tartrazina

Colorante sintético. Es de color amarillo a naranja brillante. Se obtiene del derivado del petróleo. Se suele mezclar en combinación con otros colorantes como el Amarillo Ocaso y el Azul Brillante para obtener color verde.



Conservantes

Utilizados para detener o minimizar el deterioro causado por la presencia de diferentes tipos de microorganismos

Ácido Sórbico

Conservante natural o sintético. Se utiliza para prevenir hongos y levaduras. Se emplea en panificación, refrescos, gaseosas, aderezos, mermeladas, bebidas energéticas, lácteos, etc.

Benzoato de Sodio

Conservante sintético. Se obtiene de manera industrial por la reacción de Hidróxido de Sodio y con Ácido Benzoico. Se utiliza para prevenir hongos, levaduras y bacterias. Se emplea para bebidas, gaseosas, refrescos, vinos, cervezas sin alcohol, aderezos, conservas, etc.

Metabisulfito de Sodio

Conservante sintético. Se utiliza para prevenir enzimas, bacterias y evitar la pérdida de color en carne roja. Se emplea en panificación, refrescos, gaseosas, aderezos, mermeladas, bebidas energéticas, lácteos, cárnicos, cervezas, jugos, etc.

Nitrato de Sodio

Conservante sintético. Se utiliza para prevenir bacterias y microbios. Se emplea en la industria cárnica y chacinada. También sirve para elaborar Sal Cura.



Propionato de Calcio

Conservante natural o sintético. Es un derivado del Ácido Propiónico. Se utiliza para prevenir moho, hongos y bacterias. Se emplea en panificación y cárnicos. También se utiliza en quesos.

Sorbato de Potasio

Conservante natural o sintético. Es un derivado del Ácido Sórbico. Se utiliza para prevenir hongos y levaduras. Se emplea en panificación, refrescos, gaseosas, aderezos, mermeladas, bebidas energéticas, lácteos, etc.

Edulcorantes

Utilizados para dotar de sabor dulce a un alimento para quitar sabor amargo o desagradable.

Acesulfame K

Potenciador del sabor y edulcorante sintético que endulza 200 veces que el azúcar. Como tiene sabor amargo suele combinarse con otros edulcorantes como el Aspartame y la Sucralosa. También suele llamarse Acesulfame Potásico. Se emplea en chicles, bebidas, jugos de frutas, lácteos, postres, con los términos "Sin azúcar", "Zero", "Baja en calorías".



Aspartame

Edulcorante sintético bajo en calorías. Es hasta 200 veces más dulce que el azúcar. Suele combinarse con otros edulcorantes como el Acesulfame K. Se emplea en chicles, bebidas, jugos de frutas, lácteos, postres, con los términos "Sin azúcar", "Zero", "Baja en calorías".

Ciclamato de Sodio

Edulcorante sintético bajo en calorías. Es hasta 50 veces más dulce que otros edulcorantes similares. Para mejorar su sabor y dulzor suele combinarse con Acesulfame K. Se emplea en chicles, bebidas, jugos de frutas, lácteos, postres, con los términos "Sin azúcar", "Zero", "Baja en calorías".

Isomalta

Edulcorante sintético. Es un azúcar doble. Se utiliza en sustitución del azúcar porque no provoca caries dental, su índice glucémico es muy bajo (siendo apto para diabéticos) y solo aporta la mitad del valor calórico que la sacarosa. Se emplea en chicles, bebidas dulces, postres, lácteos, jugos de frutas sin azúcar, y en general en muchos productos dulces sin azúcar.

Maltitol

Edulcorante sintético bajo en calorías y soporte para aditivos. Se obtiene de los azúcares de la malta. Es un 25% menos dulce que el azúcar. Se emplea en chicles, bebidas, helados, galletas, chocolate, repostería, etc.



Polidextrosa

Edulcorante sintético, espesante, agente de carga, texturizador, regulador de la humedad y soporte para aditivos. Se obtiene de la síntesis de la dextrosa. Se emplea en alimentos y bebidas bajos en calorías.

Sacarina

Edulcorante sintético bajo en calorías. Es hasta 300 veces más dulce que el azúcar. Como tiene sabor amargo suele combinarse con otros edulcorantes artificiales. Se emplea en bebidas, refrescos, yogures y alimentos para diabéticos. Suele ser el principal edulcorante en bares y cafeterías para sustituir el azúcar.

Sorbitol

Edulcorante sintético y humectante. Se obtiene por reducción de glucosa del sirope de maíz. Se utiliza como sustituto del azúcar y a veces como estabilizante o aumentador de volumen. Existe en dos presentaciones: líquido y cristalino. Se emplea en bebidas, gaseosas, panificación, alimentos para diabéticos, etc.

Sucralosa

Edulcorante sintético bajo en calorías. Se obtiene del azúcar común. Es hasta 600 veces más dulce que el azúcar común. Se emplea en chicles, bebidas, jugos de frutas, lácteos, postres, con los términos "Sin azúcar", "Zero", "Baja en calorías".



Stevia

Edulcorante natural. Es hasta 300 veces más dulce que el azúcar natural. Se utiliza como alternativa del azúcar porque es apto para personas diabéticas y no produce caries. También se llama Esteviósido, Stevia Rebaudiana, Reboadiósido A. Se emplea en chicles, bebidas, panificación y productos para diabéticos.

Emulsionantes

Utilizados para ayudar en la mezcla de dos sustancias que normalmente son poco miscibles o difíciles de mezclar.

Fosfato Ácido de Aluminio-Sodio

Emulsionante sintético, que se obtiene por síntesis de Ácido Fosfórico, Hidróxido y Óxido de Aluminio. Se emplea en la industria de panificados.

Lecitina de Soja

Emulsionante Natural. Se obtiene por extracción de la soja. Se utiliza para poder mezclar agua y aceites/grasas. También se califica como Fosfolípidos o Fosfátidos de Lecitina. Se emplea en la industria de los aderezos, mantecas, margarinas, y panificación.

Monoestearato de Glicerilo

Emulsionante natural y antioxidante. Se obtiene por hidrólisis de



los ácidos grasos animales o vegetales, en el caso de estos últimos transgénicos. Se usa para poder alargar el tiempo que en un producto mantiene su humedad sin quedar seco y también para elaborar sólidos y cremas a partir de líquidos.

Otros Productos

Otro producto que ofrecemos relacionado a los emulsionantes es el Propilenglicol.

Espesantes

Los espesantes son utilizados para espesar los alimentos líquidos como caldos de carne o salsas, mejorar la viscosidad y textura del alimento.

Agar Agar

Espesante y gelificante natural. Se obtiene de la extracción de algas marinas rojas de la familia Gracilaria. Dichas algas son tratadas industrialmente siendo lavadas, trituradas y transformadas en polvo. A diferencia de otras gelatinas es efectiva en caliente e incluso con sustancias ácidas. Es la mejor alternativa a la gelatina de origen natural. Viene en tres presentaciones dependiendo su fuerza de gel. Se emplea en dulce de leche, dulce de batata, mermeladas, jugos, aderezos, postres, helados, gelatinas, leches vegetales, etc.

Alginato de Sodio

Espesante y gelificante natural. Se obtiene de la extracción de



algas marinas pardas de la familia Laminaria. Dichas algas son tratadas industrialmente siendo lavadas, trituradas y transformadas en polvo. Se emplea en cervezas, vinos espumosos, jugos, aderezos, helados, encurtidos, productos cárnicos. También se usa en la “Cocina molecular”.

Carrageninas

Espesantes y gelificantes naturales. Se obtiene principalmente de algas marinas rojas de la familia Rodoficias. Dichas algas son tratadas industrialmente siendo lavadas, trituradas y transformadas en polvo. Existen tres tipos de moléculas de Carrageninas: Kappa-Iota-Lambda. La variante Kappa es la de uso más normal, que a su vez se diferencia en Refinada y Semi-Refinada.

Se emplean en bebidas, helados, mermeladas, productos lácteos, cárnicos, aderezos, etc.

Carboximetilcelulosa (CMC)

Espesante y estabilizante sintético. Se obtiene por la síntesis de fibras vegetales. También se la conoce como Goma Celulosa. Se emplea en alimentos como agente auxiliar en el batido de helados, cremas y natas, para formar geles en gelatinas, como espesante en aderezos y rellenos, como agente suspensor en jugos de frutas.

Goma Arábica

Espesante natural y emulsionante. Se obtiene a partir del árbol de la Acacia. Su uso principal no es como gelificante porque se necesita más cantidad que otras gomas similares, siendo su uso principal como emulsionante de aceites esenciales. Se emplea en bebidas, golosinas, y frutos secos.



Goma Garrofín

Espesante natural y gelificante. Se obtiene a partir de las semillas del algarrobo. Se emplea en dulce de leche, dulce de batata, mermeladas, jugos, aderezos, postres, helados, gelatinas, leches vegetales, etc.

Goma Guar

Espesante natural y gelificante. Se obtiene por prensado de los granos de Guar, una legumbre asiática. Se emplea en la industria láctea, bebidas, panificados, cárnicos, embutidos, etc.

Goma Konjac

Espesante natural y gelificante. Se obtiene de un tubérculo que crece en Asia. Se usa por su capacidad de absorber hasta 200 veces su peso en agua. También se lo llama Glucomanano. Se emplea en dulces, bebidas lácteas, mermeladas, gelatinas y helados.

Goma Tara

Espesante natural y gelificante. Se obtiene del arbola de la Tara oriundo de América del Sur. Se emplea en dulces, bebidas lácteas, mermeladas, gelatinas y helados.

Goma Xántica

Espesante sintético y gelificante. Se obtiene mediante la fermentación de glucosa extraída del maíz, trigo, lactosa o soja. Se utiliza para modificar la densidad y la textura de ciertos alimentos.



Se emplea en postres, yogures, gelatinas, dulces, mermeladas, salsas, aderezos, cremas, helados, panificación. Se emplea como espesante para productos para celíacos

Pectinas

Espesante natural y gelificante. Se obtiene principalmente de la cascara de la manzana, limón y naranja. Un uso común para la pectina es en el proceso de enlatado de conservas, mermeladas, y dulce de membrillo. Existen de bajo y alto metoxilo. Las de bajo metoxilo actúan formando geles con calcio. Las de alto metoxilo actúan creando geles ácidos. A su vez estas pectinas se diferencian por su velocidad de gelificación (SS-MRS-RS).

Fosfatos

Los fosfatos son utilizados en los alimentos como conservantes, saborizantes, como agentes de fermentación, para mejorar su calidad.

Fosfato Monocálcico

Acidulante y agente leudante. Se emplea en el horneado de masas y panes como agente de levado. A su vez se emplea en bebidas cola, lácteos, panificados, cárnicos, conservas, postres, etc.

Fosfato Dicálcico

Acidulante y agente leudante. Se emplea en el horneado de masas y panes como agente de levado. A su vez se emplea en bebidas cola, lácteos, panificados, cárnicos, conservas, postres, etc.



Fosfato Tricálcico

Acidulante y agente leudante. Se emplea en el horneado de masas y panes como agente de levado. A su vez se emplea en bebidas cola, lácteos, panificados, cárnicos, conservas, postres, etc.

Pirofosfato Ácido de Sodio

Estabilizante y regulador de acidez. Se emplea en el horneado de masas y panes como agente de levado. A su vez se emplea en bebidas cola, lácteos, panificados, cárnicos, conservas, postres, etc.

Tripolifosfato de Sodio

Estabilizante y regulador de acidez. Se emplea en el horneado de masas y panes como agente de levado. A su vez se emplea en bebidas cola, lácteos, panificados, cárnicos, conservas, postres, etc.

Potenciadores de Sabores

Los potenciadores del sabor son sustancias que hacen que los alimentos aumenten su sabor.

Cacao Alcalino

El cacao en polvo se suele emplear en la industria chocolatera como un paso intermedio en la elaboración de confituras de chocolate y productos para untar.



Glutamato monosódico

Potenciador del sabor semisintético. Por si solo no tiene sabor agradable por lo que debe mezclarse con otros sabores. Se utiliza como sustituto de la sal. El consumo de este aditivo invita a seguir comiendo y se asocia popularmente con la mala comida y los productos industriales. Se emplea principalmente en productos fritos, snacks, pastillas de caldo, patés, enlatados, encurtidos, fideos, conservas. También se usa en productos dietéticos como reemplazo de la sal.

Otros sabores

Contamos con más de 100 sabores dulces, salados, extractos naturales concentrados y aceites esenciales. Solicite listado en caso de interés.

Vitaminas

Sustancias químicas no sintetizables por el organismo, presentes en pequeñas cantidades en los alimentos y son indispensables para la vida.

Productos Desarrollados

Algunos de nuestros productos de elaboración propia para la utilización en la industria alimenticia son: Estabilizante para Helados de Agua, Estabilizante para Helados de Crema, Polvo de Hornear, Dulce de Leche en Polvo, Miel en Polvo y Yogurt en Polvo.



Varios

Dextrosa

Es el monosacárido más abundante en la naturaleza y constituye la fuente de energía principal en el metabolismo de la mayoría de los seres vivos, obteniéndose mediante la hidrólisis enzimática del almidón de maíz. En el sector alimenticio se utiliza para la elaboración de confites frutados por su mayor resistencia a cambios de humedad y temperatura, gomas de mascar debido a que realza el sabor, tiene mejor balance en dulzor y da un efecto refrescante. Es muy utilizado en la fabricación de malvaviscos. La dextrosa tiene múltiples usos como en la elaboración de saborizantes y colorante, mermeladas y conservas, productos cárnicos y cervezas entre otros.

Maltodextrina

Es un derivado del maíz y se obtiene mediante la conversión enzimática y/o ácida del almidón del mismo origen. Entre otras propiedades, la maltodextrina proporciona viscosidad e higroscopicidad, tiene bajo dulzor, es soluble en agua, insoluble en alcohol y tiene buena dispersabilidad.

