



ConfecShure®

A SensoryEffects® é especializada no desenvolvimento e entrega de soluções encapsuladas para o mercado de Confectionery.

Os ingredientes encapsulados ConfecShure® permitem o controle da liberação de ácido ou de açúcar usando uma tecnologia de propriedade da Balchem. Protege os ingredientes da degradação e da pré-reação, conduzindo-os, estrategicamente, para o melhor desempenho.



Controla

- ✓ Reações indesejadas
- ✓ Poeira durante o processamento

Protege

- ✓ Contra a inversão do açúcar
- ✓ De higroscopicidade e aglomeração

Entrega

- ✓ Prazo de validade prolongado
- ✓ Sabor azedo de alto impacto
- ✓ Maior liberação de sabor
- ✓ Produto acabado consistente

Função na Aplicação Sour Delivery

ConfecShure® Ingredientes

Ácido málico, Ácido cítrico, Ácido tartárico, Ácido adípico e Ácido Fumárico

Benefícios

- Melhoria de outros ingredientes aromatizantes e mascaramento de notas de sabor indesejáveis
- Extensão e equilíbrio de sabor
- Protege contra interações de ingredientes negativos, higroscopicidade e aglomeração
- Oferece sabor azedo intenso
- Previne a inversão do açúcar durante o armazenamento

Aplicações



- ✓ Doces azedos
- ✓ Doces de frutas
- ✓ Menta
- ✓ Gomas de mascar

Lista de produtos:

- ✓ ConfecShure® 396 (Ácido Cítrico Encapsulado)
- ✓ ConfecShure® 573 (Ácido Málico Encapsulado)
- ✓ ConfecShure® 702 (Ácido Tartárico Encapsulado)