

Sistemas de recubrimiento TicaPAN[®]

Ha llegado un mejor desempeño.



TIC GUMS
We're your Gum Guru 



Y mucho mejor

Presentamos los nuevos sistemas de recubrimiento de TicaPAN,

Goma de mascar con recubrimiento crujiente, coloridos frijoles de goma, trufas confitadas... nuestros dulces favoritos se benefician del sistema de recubrimiento de TIC Gum con patente pendiente.

Gracias a su desempeño superior, la goma arábica (conocida también como goma acacia), históricamente, fue el principal hidrocoloide utilizado en dulces y gomas de mascar confitadas. Es una de las gomas más universalmente utilizadas, con una historia que se remonta a miles de años en el pasado. Desafortunadamente, la goma arábica es también una de las gomas con más dificultades de suministro, y está sujeta a un sistema inestable de precios, cuyo abasto en ocasiones se ve afectado por la inestabilidad climática y/o política.

Estos retos propiciaron el desarrollo del sistema de recubrimiento TicaPAN®, el cual ofrece a los productores de la industria alimentaria sistemas de bajo costo, no basados en la goma arábica, con una funcionalidad similar o incluso superior. Esta solución innovadora es utilizada para aglutinar y fortalecer la corteza de azúcar y la de azúcar y alcohol, en golosinas confitadas, así como en nueces, trufas y dulces de chocolate recubiertos, y otros centros con contenido de aceite.

aquí...

una alternativa innovadora para goma arábica en golosinas confitadas

Existen tres **sistemas de recubrimiento TicaPAN** independientes, uno de los cuales se adecuará a sus necesidades:

- **El sistema de recubrimiento TicaPAN® 311**, es un reemplazo idéntico de la goma arábica, y actúa como un aglutinante del azúcar y de jarabes hechos a base de alcohol y azúcar, utilizados en el recubrimiento y confitado, duro y suave, de golosinas. Originalmente diseñado para reemplazar a la goma arábica en una proporción 1:1, TicaPAN 311 tiene propiedades comparables de cristalización, aglutinamiento y viscosidad; al mismo tiempo, da una capa de color más blanco durante el proceso de confitado y ofrece una textura crujiente al producto final.

- **TicaPAN® Quick Crunch** es el que más se usa para mejorar el producto, en comparación con recubrimientos de golosinas basadas en la tradicional goma arábica. Seca más rápido y produce una corteza de resistencia superior. Esto, a su vez, da una textura más crujiente a la corteza final. Experimente el crujir de una goma de mascar recubierta de dulce, y conocerá las delicias de TicaPAN Quick Crunch.

- **TicaPAN® Seal** es el más utilizado como formador de película, y funciona como una barrera de aceite y oxígeno para nueces confitadas, dulces de chocolate y otros centros que contienen aceite.



Considere las características de la línea de TicaPAN®:

- Por lo menos un 20% por debajo del costo de la goma arábica.
- Tiempos de secado hasta un 20% más cortos.
- Menor dependencia en África para el suministro de la goma arábica.
- Color más blanco.
- Cortezas más duras y crujientes.
- Libre de azúcar y no favorece la aparición de caries.
- Versión no transgénica disponible.

en comparación.

una solución innovadora para un desempeño superior del recubrimiento

Los gurús de la goma de mascar Gum Gurus® de TIC Gums entienden la importancia que una corteza brillante o de un buen crujido tienen para los amantes de los dulces, y lo más importante: el valor estimado del mercado global de las golosinas es de USD \$128 mil millones, y se espera que crezca a USD \$147 mil millones en 2013.

Al tomar como ejemplo la goma de mascar confitada, los fabricantes de golosinas están conscientes del beneficio adicional de una corteza crujiente. De acuerdo con *The Flavor Bible (La Biblia del Sabor)*, de Karen Page y Andrew Dornenburg, la textura crujiente es un componente importante de la sensación en la boca que aporta una textura agradable junto con el sonido vigoroso y prolongado del masticado.

Para las aplicaciones de goma de mascar, TicaPAN 311 es un equivalente funcional de la goma arábica en cuanto a textura, secado y formado de película. Se recomienda utilizar TicaPAN Quick Crunch para obtener una corteza más dura, y por sus atributos de secado rápido que ahorran tiempo durante la producción. Para la goma de mascar confitada, las mezclas de goma de TicaPAN adhieren la corteza al centro de la golosina, aglutinan y fortalecen los recubrimientos y garantizan una apariencia lisa del acabado.

El ahorro de hasta un 20%, en comparación con la goma arábica tradicional y el hecho de que los productos de TicaPAN están hechos con ingredientes suministrados localmente y de una forma estable en los Estados Unidos, tienen un impacto favorable en los resultados.

Dada la expansión que el mercado de la goma de mascar ha experimentado, los dulces cubiertos de chocolate siguen siendo la golosina favorita en todo el mundo. No existe nada más delicioso que una caja de dulces de primera calidad cubiertos de chocolate. Aun en tiempos de profunda recesión, las ventas de estos dulces muestran un crecimiento confiable, ya que los consumidores ocasionalmente se consienten cuando tienen un "antojo" de chocolate.

TicaPAN 311 y TicaPAN Quick Crunch son utilizados en muchos productos cubiertos de chocolate, como trufas de nueces y otros centros hechos con bases de aceite, para ofrecer una barrera resistente y protectora contra la oxidación a la capa exterior de chocolate. El atributo de secado rápido es un atractivo para los fabricantes de chocolate.

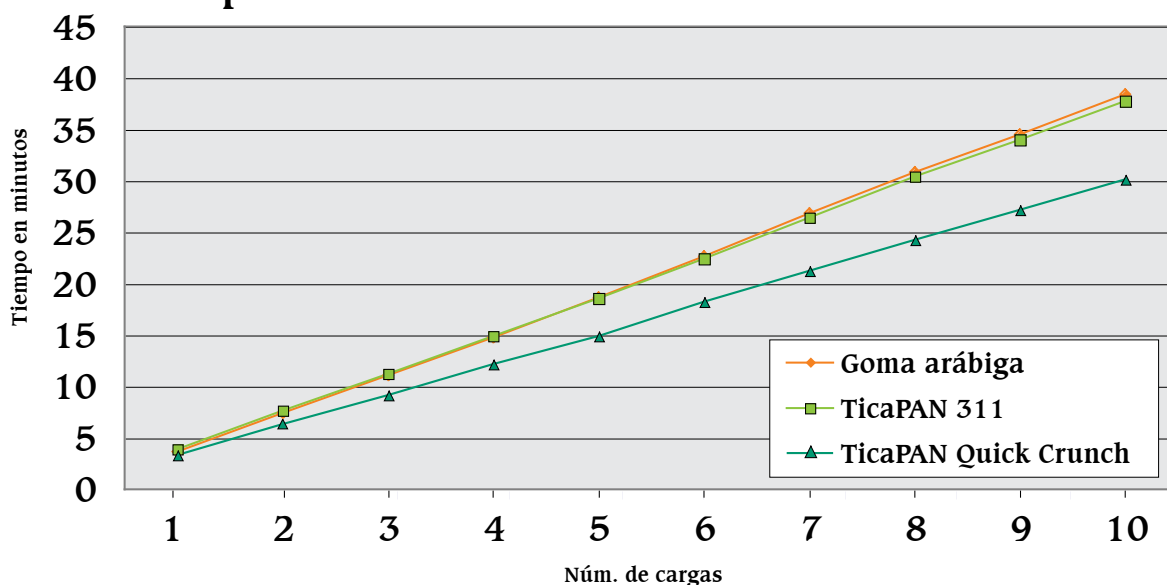
Los productos para decorar pasteles y dulces son otro ejemplo de la importancia de la textura en las golosinas. Confiteros y pasteleros quieren posicionar y distinguir sus productos para cubrir la demanda del consumidor de tener golosinas innovadoras. TicaPAN trabaja bien en decoraciones comestibles dada sus capacidades superiores de aglutinación, sellado y recubrimiento.

Ya sea una tentadora nuez cubierta de chocolate, un delicioso dulce cubierto de chocolate, o un puñado de coloridos frijoles de goma, TicaPAN puede mejorar la apariencia y la textura crujiente de los chicles bola, chocolates y otros dulces y golosinas. Este innovador sistema hidrocoloide da a los clientes la textura crujiente y el brillo que necesitan, y da a los confiteros un sustituto confiable y económico de la goma arábica. Mejores costos, con el extra de la funcionalidad equiparable o inclusive superior, en comparación con la goma arábica... ese es un negocio realmente dulce.

Tabla comparativa del valor de TicaPAN (en comparación con el FT de la goma arábica)

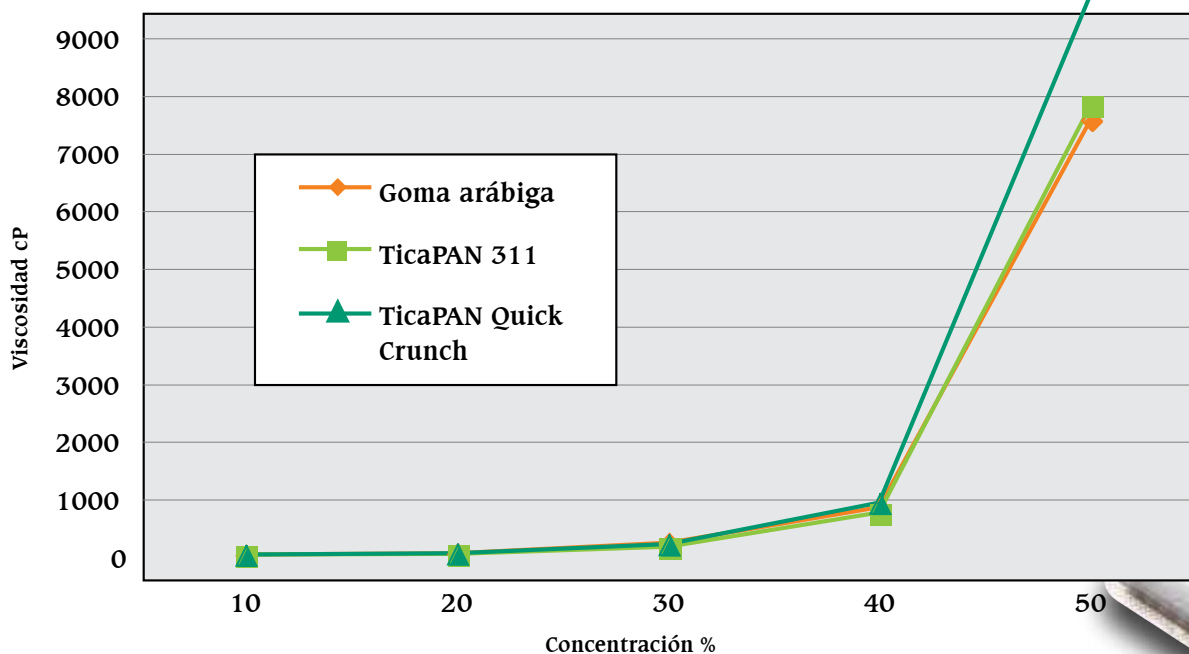
	TicaPAN 311	TicaPAN Quick Crunch
Costo de la materia prima	Ahorros importantes ($\pm 20\%$)	Ahorros
Suministro seguro	Ingredientes suministrados a nivel local, menor dependencia en África	Ingredientes suministrados a nivel local, menor dependencia en África
Dispersión	Más fácil	Más fácil
Tiempo de secado	Equivalente	Potencialmente más rápido (hasta un 20%)
Color	Más blanco	Más blanco
Dureza	Equivalente	Mayor dureza de la corteza

Tiempo total de secado



TicaPAN Quick Crunch ofrece un ahorro del 20% del tiempo. Los tiempos más cortos de secado significan una mayor eficacia operativa sin requerir de equipo adicional o de incurrir en costos extra.

Concentración vs. viscosidad a temperatura ambiente



TicaPAN 311 es un complemento exacto en cuanto a viscosidad en comparación con una amplia gama de concentraciones, lo cual lo hace un reemplazo perfecto en sus aplicaciones de recubrimiento.





Para ordenar una muestra, visite
www.ticgums.com/ticapan, o llame a
los Gum Gurus® al (800) 899-3953.
Nos dará mucho gusto atender su llamada.



www.ticgums.com

10552 Philadelphia Road | White Marsh, MD 21162 USA
(800) 899-3953 | (410) 273-7300 | (410) 273-6469 Fax

Todo el contenido de este folleto, incluso el texto, los gráficos e imágenes, son propiedad de TIC Gums, Inc., o de nuestros asociados, por lo que están protegidos por las leyes de derechos de autor de Estados Unidos e internacionales. Todas las marcas registradas y no registradas son propiedad exclusiva de TIC Gums, Inc., o de sus propietarios respectivos. Usted no podrá copiar, reproducir, distribuir, publicar, desplegar, ejecutar, modificar, crear trabajos derivados, transmitir o explotar de cualquier otra forma ninguna parte del material protegido bajo derechos de autor, sin permiso de TIC Gums, Inc.

© 2011 TIC Gums, Inc.