

Astek

AROMAS Y SABORES

Explorando el Mundo de los
SABORIZANTES

Saboriza tu Vida



Índice

3

● **Introducción**

● **Sus principales funciones y beneficios**

● Consistencia de sabor

● Disponibilidad

● Calidad

● Innovación

● Beneficios funcionales

4

● **Tipos de Saborizantes**

● Saborizantes naturales

● Saborizantes artificiales

5

● **Tipos de Saborizantes ASTEK**

● Códigos ASTEK XO y XX

6

● Códigos ASTEK IA

7

● Códigos ASTEK E

● Códigos ASTEK A

8

● Códigos ASTEK B

9

● **Certificación Kosher**

● **Links de interés**

10

● **¡Nos vemos pronto!**



Los saborizantes son sustancias químicas capaces de modificar el sabor y el aroma del producto en el que se aplica; pueden ser de origen natural o artificial. Los saborizantes tienen gran variedad de aplicaciones; se pueden utilizar desde alimentos procesados, bebidas, productos horneados, nutrición animal; hasta productos farmacéuticos y productos cosméticos.



Sus principales funciones y beneficios

Son aliados en la industria alimentaria por sus múltiples aportes:

Consistencia de sabor

Los saborizantes intensifican el sabor de los alimentos, resaltando sus propiedades organolépticas y manteniendo un sabor uniforme en productos alimenticios.

Disponibilidad

Están a nuestro alcance durante cualquier época del año, distinto a los productos naturales, e incluso, a un menor costo.

Calidad

Los saborizantes permiten estandarizar el perfil organoléptico del producto final asegurando la misma calidad en cada producción y evitando variaciones causadas por cosechas distintas.

Innovación

Facilitan la creación de nuevos productos y sabores para atraer a los consumidores.

Beneficios funcionales

Los saborizantes interactúan con los receptores gustativos en la lengua y los receptores olfativos en la nariz. Los sabores que percibimos en los alimentos son una combinación de lo que probamos y lo que olemos. Estos aditivos recrean los compuestos químicos responsables de estos sabores y olores, provocando que nuestros sentidos perciban un sabor específico.

En la industria, esto es especialmente útil para lograr sabores consistentes y agradables.

Muchos saborizantes contienen o pueden incorporar en su composición aceites esenciales y vegetales que añaden beneficios funcionales al producto final, como por ejemplo ayudar a la concentración, relajación, mejora de sinapsis cerebral, energizante, mejoran la piel, fungen como antiinflamatorios, etc.





Tipos de Saborizantes

Actualmente solo existen dos categorías de saborizantes, los NATURALES y los ARTIFICIALES.

Saborizantes naturales

El sabor natural se logra de tres formas:

1. El que se obtiene directamente de la fuente natural (una fuente única) ej: Sabor fresa que se obtiene de la fresa, sabor manzanilla que se obtiene de la manzanilla. Son sabores sumamente costosos porque su rendimiento de obtención es muy bajo.
2. Aquel que se elabora combinando materias primas naturales con un extracto natural, lo que se conoce como un sabor WONF (With other natural flavors).
3. Aquellos que se crean por combinación de componentes que se encuentran de forma natural en el medio ambiente que nos rodea y el perfil completo del sabor específico se genera combinando materias primas de diversas fuentes todas naturales.

Nota: No se debe confundir el sabor WONF con este último caso, ya que el sabor WONF consiste en combinar un extracto natural (que por sí solo es un sabor) con otras materias primas todas naturales, mientras que el sabor recreado de fuentes naturales es una combinación de múltiples materias primas que por sí solas no se consideran sabores.

Saborizantes Artificiales

Los sabores artificiales por su cuenta, pueden crearse por síntesis química en laboratorio; es decir, elaborando moléculas de sabor que normalmente no podrían encontrarse de forma natural en ninguna fuente existente (Ejemplo: Etil Vainillina). O bien, aquellos cuyos componentes no se encuentran por completo de forma natural en el medio ambiente que nos rodea y el perfil se recrea combinando materias primas de diversas fuentes naturales con una o varias que hayan sido obtenidas por síntesis de laboratorio.

Nota: El término "natural idéntico" ya no se utiliza, se ha establecido que es un sabor natural o no.

Dentro de estas categorías, hay una amplia variedad de saborizantes disponibles para crear una gama infinita de sabores en alimentos y bebidas. También se utilizan mezclas de saborizantes para lograr perfiles de sabor complejos y únicos en productos alimenticios. La elección del tipo de saborizante depende de factores como el costo, la disponibilidad, la estabilidad y así como la preferencia del fabricante y del consumidor.





Tipos de Saborizantes ASTEK

ASTEK ofrece saborizantes artificiales, líquidos con base acuosa, base alcohólica y base oleosa. Existen sabores que pueden ser empleados en múltiples aplicaciones; sin embargo, para lograr los resultados óptimos es importante conocer el uso final que se le dará al saborizante. Es indispensable considerar las características físicas del producto final, las condiciones de producción, la solubilidad del medio, entre otros factores que determinan la elección ideal. ASTEK tiene sabores adecuados para cada tipo de aplicación.

Tabla de códigos de saborizantes ASTEK

Código	Descripción	Presentación
A	Sabores líquidos	A partir de 0.5 kg (contamos con presentaciones de 1 kg, galones y otros)
B	Sabor polvo	A partir de 1 kg
E	Emulsiones	A partir de 1 kg (tenemos galones y otras presentaciones)
IA	Saborizantes líquidos para chocolatería	30 mL
J	Saborizantes – Jarabes	1 kg
X0	Sabores líquidos	35 mL
XX	Sabores líquidos	120 mL





Códigos ASTEK X0 y XX



Saborizantes X0



Saborizantes XX

Se cuenta con diferentes presentaciones, los envases tipo gotero son ideales para los saborizantes más dulces; y para saborizantes cítricos se utiliza un material más resistente debido a la naturaleza de estos.

Los códigos X0 vienen en presentaciones de 35 mL (envase gotero) y 30 mL (envase ámbar).

Los códigos XX cuentan con las mismas características de los X0, pero sus presentaciones son de 120 mL (envase oscuro y envase blanco con gotero).

La dosificación dependerá de la intensidad de sabor que se desee. Recomendamos siempre empezar de menos a más para que no se amargue el producto por sobredosificación.

Saborizantes artificiales líquidos ideales para uso en horneados, helados base agua, rellenos, lustres, confitería, bebidas y demás aplicaciones comestibles.

Dosificación recomendada

(gramos de sabor / kilogramo de producto)

Uso	Dosificación recomendada (gramos de sabor / kilogramo de producto)
Horneados	5 a 8
Helados	3 a 5
Rellenos	3 a 5
Lustres	1
Confites	5 a 10
Bebidas	0.5 a 1

Códigos ASTEK IA



Saborizantes artificiales líquidos con base oleosa, ideales para uso en confitería, chocolatería y productos que incorporen grasas en su preparación, como lustre tipo buttercream, repostería y horneados.

Todos vienen en presentación de envase ámbar con 30 mL.

La dosificación dependerá de la intensidad de sabor que se desee. Recomendamos siempre empezar de menos a más para que no se amargue el producto por sobredosificación.

Dosificación recomendada

(gramos de sabor / kilogramo de producto)

Uso	Dosificación recomendada (gramos de sabor / kilogramo de producto)
Chocolates	1 a 2
Lustre Buttercream	1 a 2
Horneados	2
Helados	1 a 2



Códigos ASTEK E

Son emulsiones en presentación de 1 litro y en galón, para gran variedad de aplicaciones; ideales para uso en horneados, helados, bebidas.

Son base agua y a una baja concentración de activos; por lo tanto, se requiere una mayor dosificación en general. Su ventaja se encuentra en el precio, ya que son muy económicas.

Son productos que en su mayoría traen el color incorporado, así que hacen dos funciones en una, dan sabor y color; sin embargo, no son muy versátiles a la hora de hacer variaciones en la dosis, ya que la intensidad del sabor va a estar en función de la intensidad del color.



DOSIFICACIÓN

La dosificación dependerá de la intensidad de sabor que se desee.

Recomendamos siempre empezar de menos a más para que no se amargue el producto por sobredosificación.

Dosificación recomendada

(gramos de sabor / kilogramo de producto)

Uso	
Horneados	5 a 10
Rellenos	3 a 5
Helados	2 a 3
Lustres	1
Confitería:	5 a 10

Códigos ASTEK A



Saborizantes artificiales, en presentación de 0,5 kg en adelante, con una mayor concentración, tipo "premium", para uso en horneados, helados, rellenos, lustres, confitería, bebidas y demás aplicaciones comestibles.

DOSIFICACIÓN

La dosificación dependerá de la intensidad de sabor que se desee. Recomendamos siempre empezar de menos a más para que no se amargue el producto por sobredosificación.

Dosificación recomendada

(gramos de sabor / kilogramo de producto)

Uso	
Horneados	3 a 7
Helados	1 a 2
Rellenos	1 a 3
Lustres	1
Confites	5 a 10
Bebidas	0.5 a 1



Vainillol

El **vainillol** es una esencia artificial de vainilla. Se utiliza en panadería y repostería para dar sabor a las confecciones de manera económica de la misma manera en que lo haría un extracto natural.

Se usa en cualquier tipo de masa (cupcakes, pasteles, pancakes, waffles, panificados en general, donas, galletas, macarrons, etc.).

También se usa en todo tipo de lustres y merengues (buttercream, de queso crema, merengue, chantilli, etc.). Es ideal para rellenos (crema pastelera, de pies y cheesecake, etc.), para bebidas (rompope, chocolate, siropes para cafés y avenas) y helados.

El vainillol **oscuro y el claro** aportan el mismo sabor y la misma funcionalidad. Sin embargo, el oscuro proporciona un color natural café muy leve.

DOSIFICACIÓN

Masas: 1 cucharada por kilo de harina.

Lustres, rellenos y helados: 1 cucharada por kilo de producto.

Bebidas: 1/2 cucharadita por vaso de 250 mL.

Códigos ASTEK B

Saborizantes artificiales en polvo, para uso en horneados, helados, rellenos, lustres, confitería, bebidas y demás aplicaciones comestibles.

Son saborizantes en polvo, en presentación de 1 kg o más; son mayoritariamente utilizados por clientes que producen a nivel industrial.

DOSIFICACIÓN

La dosificación dependerá de la intensidad de sabor que se desee. Recomendamos siempre empezar de menos a más para que no se amargue el producto por sobredosificación.



Dosificación recomendada

(gramos de sabor / kilogramo de producto)

Uso	Dosificación recomendada (gramos de sabor / kilogramo de producto)
Horneados	5 a 8
Rellenos	1 a 2
Helados	1 a 3
Lustres	1

Certificación Kosher

En ocasiones la industria solicita que un producto sea certificado Kosher, y en ASTEK podemos brindar esa opción.

Gluten Free

Nuestros productos, por su naturaleza, son libres de gluten. Además estamos certificados con FSSC 22000, por lo cual contamos con un plan de gestión de alérgenos y en nuestras áreas de producción y bodega no hay productos con gluten. Esto aplica para todos nuestros productos. Eso sí, no contamos con certificación "gluten free".

Links de interés

En nuestras redes podrás estar encontrar todo tipo de consejos, ideas, promociones:



<https://www.facebook.com/ASTEKCR>



<https://www.instagram.com/astekcr/>



<https://www.linkedin.com/company/astekcr/>



<https://www.youtube.com/@AstekCR>

Recetas y ejemplos prácticos

¡Únete a nosotros y descubre emocionantes formas de cocinar con saborizantes para transformar tus productos en experiencias únicas!

En nuestra sección de RECETAS en la página web



<https://astek.cr/catalogo/recetas/>

, podrán bajar

recetas deliciosas para el deleite de todos. Y en nuestras redes sociales estamos constantemente compartiendo recetas, consejos y maravillosas ideas, para tu uso personal o para tu negocio.

¡Nos vemos pronto!

Queremos agradecerles por tomar el tiempo de ver nuestro video y leer este material de apoyo. ¡No duden en dejarnos sus comentarios, preguntas o sugerencias en nuestras redes sociales o en la sección de Contacto de la página web.

Estamos ansiosos por escuchar sus opiniones y continuar mejorando para brindarles contenido que les inspire.



<https://astek.cr/contacto/>



ASKOM PUNTO DE VENTA AL PÚBLICO

WhatsApp: +(506) 7040-4608

Tel: 2223-1014

Email: askom@astek.cr

Dirección: 200 m sur y 25 m este de la Bomba
González Lahmann, Barrio Luján, San José, CR



Astek

AROMAS Y SABORES

VENTAS / SERVICIO AL CLIENTE

WhatsApp: +(506) 8634-6262

WhatsApp: +(506) 7021-4319

Tel: 2293-6102

Email: servicioalcliente@astek.cr

Televentas: televentas2@astek.cr

Dirección: Del Real Cariari 400 mts
al norte, calle paralela a la pista,
calle la Rusia, Asunción, Heredia, CR