



Levapan

**INVIERTE
EN TU
NEGOCIO**

La magia de la alquimia, el poder de las enzimas de la levadura



El azúcar invertido, también conocido como jarabe de glucosa-fructosa, se obtiene mediante la hidrólisis de la sacarosa (azúcar común) en sus componentes simples glucosa y fructosa; lo cual aporta una serie de características y beneficios que lo convierten en una solución **versátil** y **valiosa** en la industria alimentaria.

Nuevo azúcar invertido



¿Qué la hace única?

- A diferencia de la oferta convencional, el jarabe invertido Levapan se lo obtiene de una **inversión enzimática** a través de la acción de una enzima proveniente de la misma levadura y del uso de vitamina C (ácido ascórbico) como regulador de pH (5) por lo que es un producto 100% natural.
- Su efectividad es mayor al 92%, es decir que **posee mayor cantidad de moléculas de fructosa y glucosa**; versus las reacciones con ácidos que solamente logran una inversión alrededor del 70% es decir que aún poseen altas cantidades de sacarosa y valores de pH más bajos (3,5).

APLICACIONES

Industria de panificados

- **Optimiza la fermentación de las masas.**

Los azúcares simples del jarabe invertido son metabolizados más rápidamente por las levaduras, lo que resulta en una **optimización de un 15% aprox del tiempo de fermentación del pan** (dependerá de cada tipo de masa)

- **Mejora la textura y el volumen de los productos horneados.**

Los azúcares simples del jarabe invertido tienen una **capacidad de humectación mayor que la sacarosa**, lo que favorece a su sensación de frescura y suavidad y el aporte de la vitamina C (ácido ascórbico) aumenta la elasticidad del gluten mejorando el volumen del producto terminado.

- **Prolonga la vida útil de los productos horneados.**

Los azúcares simples del jarabe invertido poseen una mayor capacidad de retención de humedad en las masas que la sacarosa, **mejora hasta un 50% de la humectación del producto terminado** por lo que se percibe una mayor sensación de humedad durante el transcurso de su tiempo de vida útil.

- **Otorga un mejor brillo a los productos horneados.**

Los azúcares simples del jarabe invertido provocan una reacción de caramelización más efectiva que la sacarosa, lo que **otorga un mejor color y brillo después del horneo** y una corteza más atractiva de los productos horneados.

% de reemplazo X 1000 g de azúcar	Jarabe + sacarosa		Total
30%	250	700	950
50%	425	500	925
75%	625	250	875
100%	850	0	850

*La cantidad de jarabe está definida por el factor de conversión de reemplazo al 85%.

APLICACIONES



Industria láctea

Mejora la textura y evita la granulación.

- El jarabe invertido evita la cristalización de los azúcares lo cual **favorece a la textura, suavidad y cremosidad de dulces de leche y yogures** libres de gránulos indeseados.

Aumenta la dulzura y realza el sabor.

- Los azúcares simples del jarabe invertido poseen un poder edulcorante mayor (130) que la sacarosa (100) lo que **reduce hasta un 30% la cantidad de azúcar añadido mejorando la cantidad de azúcares totales en las etiquetas** sin sacrificar el

dulzor y sabor de las aplicaciones.

Además, la fructosa aporta un sabor más suave y menos agresivo que la sacarosa.

Otorga mejor brillo y textura.

- Los azúcares simples del jarabe invertido provocan una caramelización más efectiva que la sacarosa lo que **otorga un mejor color, brillo y textura sin necesidad de añadir más glucosa en la elaboración de manjar o dulces de leche.**



Industria de helados

- **Mejora la cremosidad y suavidad**

Los azúcares simples del jarabe invertido reducen el tamaño de los cristales de agua en el congelamiento por lo que **favorecen a la cremosidad y suavidad** de los helados duros y paletas.

- **Favorece el rendimiento durante el cremado**

El jarabe invertido posee un PAC (punto de anti congelamiento) mayor (190) respecto a la sacarosa (100), por lo que durante el

cremado del helado **provoca una mayor incorporación de aire** (overrun) y por lo tanto **más rendimiento** (15%) en helados duros.

- **Potencia el perfil sensorial de los helados**

Los azúcares del jarabe invertido **potencian el color y aroma de los helados** de chocolate y vainilla así como en reemplazo de dextrosa otorga mejores cualidades de conservación.

APLICACIONES



- **Aumenta la dulzura y realza el sabor de jarabes, siropes y licores.**

Los azúcares simples del jarabe invertido poseen un poder edulcorante mayor (130) que la sacarosa (100) lo que **reduce hasta un 30% la cantidad de azúcar añadido** en jugos, bebidas embotelladas y cocteles, sin sacrificar el dulzor y sabor de las aplicaciones.

- **Proporciona mejor viscosidad y textura a las bebidas**

La viscosidad del jarabe invertido **proporciona un mejor cuerpo y textura** en algunas bebidas donde se lo requiera, como cocteles, siropes y bebidas calientes.

Industria de bebidas

Industria de dulcería

- **Proporciona textura y evita cristalización**

El jarabe invertido tiende a no cristalizarse, por lo que favorece a que los dulces, como salsas y mermeladas, se mantengan con una textura ideal.

- **Otorga gran brillo y transparencia**

Los azúcares simples del jarabe invertido tienen mayor propiedad de caramelización que la sacarosa, por ello facilitan el brillo y transparencia en mermeladas y jaleas.

- **Es un agente humectante y conservante**

Al utilizar los azúcares simples del jarabe invertido se está otorgando mayor humectancia a los dulces y a la vez mejor conservación natural, ya que se reduce la actividad de agua (A_w) de los alimentos.



APLICACIONES POR INDUSTRIA

01



Pastelería

- Cakes tradicionales
- Bizcochuelos tradicionales
- Pastelería empacada
- Rellenos y Cremas
- Ganache
- Jaleas y Brillos
- Almíbar y Siropes

Panadería

- Panadería empacada (moldes, bollería, hamburguesas, hotdogs)
- Brioche
- Panettone y Rosca de Reyes
- Panadería congelada
- Campesinos Integrales
- Hojaldrados y Semihojaldrados
- Masas fritas (donas, empanadas, tequeños)
- Panes enriquecidos tradicionales (dulce, injertos, mestizos, etc)

02



Heladería

- Helados de caja (duros)
- Paletas
- Caseros (Crema y hielo)
- *No aplicar en helado Soft (máquina)

03



Lácteos

- Dulces de leche / manjar
- Yogur
- Flanes
- Bebidas saborizadas (chocolate, fresa, café, etc)
- Pudines

04



Dulcería

05



- Caramelos duros
- Caramelos blandos
- Goma de mascar
- Gomitas

Bebidas

- Bebidas embotelladas
- Jugos / batidos
- Bebidas calientes (café, té, etc)
- Cocteles
- Bebidas Frozen
- Siropes saborizados
- Elaboración de bebidas alcohólicas (fermentables)

06





Agenda nuestra asesoría técnica al:
+593 97 981 4444



1 800 670 060



0986 281 553



LevapanEc



www.levapan.com.ec