



BIOEXTRACTO **ALIMENTOS**



BIOCOLOR



BIOFLAVOR



BIOADITIVOS



BIOFUNCIONAL



BIOCOLOR



COLORANTES NATURALES

Son colores vegetales provenientes de plantas y otras fuentes orgánicas, como invertebrados o minerales, razón por la cual son productos sostenibles.

Su obtención es mediante extracción física o química.

Su uso en la industria de alimentos es de gran relevancia en la sustitución de los colores artificiales



BX-ANNATO



- BX-ANNATTO** Annatto con 10% de norbixina
- BX-ANNATTO 0.8%** Annatto con 0.8% de norbixina
- ANNATO** Annatto con 15% de norbixina
- BX-ANNATTO 13%** Annatto con 13% de norbixina

Obtenido a partir de las semillas de Annatto con contenido de norbixina.

Aplicaciones:



Panadería



Bebidas no alcohólicas



Lácteos y batidos



Carnicos y Embutidos



Beneficios asociados:

Colorante natural

Color:

Amarillo claro a Naranja oscuro

Origen:

E-160b (ii)

Base:

Polvo.

BX-CARMIN



BX-CARMIN 50%

BX-CARMIN 4%

Colorante natural obtenido a partir de los extractos acuosos de cochinilla.

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Bebidas no alcohólicas



Pastas y Harinas



Confitería



Postres diversos



Beneficios asociados:

Se utiliza en la industria alimentaria para dar coloraciones amarillas en distintos medios

Origen:

E-120

Base:

Polvo / Líquido

BX-CURCUMINA



BX-CURCUMINA 95%

BX-CURCUMINA 8% Curcumina al 8%

Colorante natural obtenido de la extracción de los pigmentos de la raíz de la cúrcuma.

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Bebidas



Pastas y Harinas



Panadería



Confitería



Postres diversos



Beneficios asociados:

Se utiliza en la industria alimentaria para dar coloraciones amarillas en distintos medios

Origen:

E-100

Base:

Polvo / Líquido

BX-CLOROFILINA



BX-CLOROFILINA 95%

BX-CLOROFILINA 10% Clorofilina al 10%

Colorante natural obtenido de la extracción de los pigmentos de la Clorofilina.

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Bebidas



Pastas y Harinas



Panadería



Confitería



Postres diversos



Beneficios asociados:

Alternativa natural y saludable para la presentación de alimentos es la versatilidad en tonalidades verdes

Origen:

E-141i

Base:

Polvo y Líquido

BX-BETACAROTENO



BX-BETACAROTENO 1% Betacaroteno 1% SD

BX-BETACAROTENO 10% Betacaroteno 10% DG

Colorante natural a base de betacaroteno dispersado en distintas matrices dependiendo el artículo.

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Bebidas



Pastas y Harinas



Panadería



Confitería



Postres diversos



Beneficios asociados:

Se utiliza en la industria alimentaria para dar coloraciones amarillas a naranjas en medio acuoso en un intervalo de pH de 2.5 - 8 dependiendo de la dosis y aplicación.

Origen:

E-160a(i)

Base:

Polvo

BX-WHITE



BX-WHITE

Carbonato de calcio

BX-WHITE 02

Almidón modificado de maíz, Maltodextrina de maíz, Aceite de girasol y Vitamina E (Antioxidante)

Alimento colorante en polvo para aportar color blanco.

Aplicaciones:



Confitería

Se aplican a esmaltes, minimiza la aireación durante la producción de gomitas, cubre perfectamente los caramelos envasados o muestra una estabilidad perfecta a los procesos térmicos.



Beneficios asociados:

Origen:

Bx-White: Extracto natural (E-170)

Bx White 02: Colorante Alimentario

Base:

Polvo

BX-ORP 10%



BX-ORP 10%

ORP 100 000 al 10 % en n-zorbit

BX-ORP 100,000 UC

ORP 100 000

Colorante natural extraído del fruto de pimentón o paprika (*Capsicum annum*). Se utiliza en la industria alimentaria para dar coloraciones naranjas en medio oleoso preferentemente dependiendo de la dosis y aplicación.

Aplicaciones:



Cereales



Queso/Mantequilla



Confitería



Bebidas



Jalea/Mermelada



Pescado



Beneficios asociados:

Alternativa natural y saludable para la presentación de alimentos.

Versatilidad en tonalidades naranjas, etiquetas limpias y se alinea con la tendencia hacia ingredientes naturales.

Origen:

E-160c, Oleorresina de Paprika

Base:

Líquido y Polvo

BX-GUAYABA



Colorante natural obtenido de la mezcla de almidón modificado de maíz, extractos de zanahoria negra (*Daucus carota* spp. *sativus* var. *arrorubens*) y betacaroteno

Aplicaciones:



Bebidas



Lácteos y batidos



Confitería



Postres diversos



Panadería



Pudin



Beneficios asociados:

Se utiliza en la industria alimentaria para dar coloraciones rosas en medio acuoso en pH ácido preferentemente dependiendo de la dosis y aplicación

Origen:

E-160a

Base:

Polvo

BX-VIOLETA ACAI



Colorante natural obtenido de la mezcla de la espirulina (Ficocianina en polvo) y extractos acuosos de cochinilla.

Aplicaciones:



Cereales



Queso/Mantequilla



Confitería



Bebidas



Jalea/Mermelada



Beneficios asociados:

Se utiliza en la industria alimentaria para dar coloraciones violetas parecidas al acaí en medio acuoso en pH de 4 - 10 dependiendo de la dosis y aplicación

Origen:

E-120

Base:

Polvo

ALIMENTOS COLORANTES

Son colores que solo se obtienen mediante procesos físicos, sin aditivos. Son concentrados de frutas, vegetales, algas y flores comestibles.

Son productos de gran interés en la Industria de Alimentos al proporcionar soluciones de gran valor ante una creciente demanda de etiquetas limpias además de aportar beneficios funcionales para la salud.

Algunos ejemplos de estos colores son los extractos de Azafrán, Betabel o Remolacha, Espirulina entre otros.



BX-BETABEL



Colorante natural en polvo a partir de prensado de remolacha roja (Beta vulgaris L.)

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Cárnicos (curados y frescos)



Postres diversos



Beneficios asociados:

Clean Label
Alimento colorante

Color:
Rosado rojizo

Origen:

Colorante Alimentario

Base:

Polvo.

BX-AZAFRAN



Extracto de Azafran

Aplicaciones:



Panadería



Cárnicos



Lácteos y batidos



Confitería



Snacks



Salsas



Beneficios asociados:

Clean Label

Alimento colorante

Color: Amarillo

Origen:

Colorante Alimentario

Base:

Polvo.

BX-VERDE AE



Colorante natural obtenido de la combinación del extracto de azafrán (*Crocus sativus* L.) y de espirulina (Ficocianina en polvo).

Aplicaciones:



Confitería



Snacks



Bebidas no alcohólicas



Postres diversos



Beneficios asociados:

Clean Label

Alimento colorante

Color: verde

Origen:

Colorante Alimentario

Base:

Polvo

BX-ESPIRULINA AZUL



Colorante natural extraído de la espirulina (Ficocianina en polvo).

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Bebidas



Pastas y Harinas



Panadería



Confitería



Postres diversos



Beneficios asociados:

Se utiliza en la industria alimentaria para dar coloraciones azuladas en medio acuoso

Origen:

Colorante Alimentario

Base:

Polvo

BX-BLACK CARROT



BX-BLACK CARROT 45 IC Zanahoria negra con 45 de intensidad de color

BX-BLACK CARROT 12 IC Zanahoria negra con 12 de intensidad de color

Colorante natural en polvo, obtenido a partir de los extractos líquidos de zanahoria negra (*Daucus carota* spp. *sativus* var. *artrorubens*).

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Bebidas



Pastas y Harinas



Panadería



Confitería



Postres diversos



Beneficios asociados:

Se usa como alternativa natural y saludable para la presentación de alimentos es la versatilidad en tonalidades rojas (pH 2 - 3.8) y moradas (pH neutro)

Origen:

Colorante Alimentario

Base:

Polvo

BX-BLACK (Carbon)



Colorante negro a base de carbón activado. Se utiliza en la industria alimentaria para dar coloraciones negras. (se recomienda previamente realizar una dispersión en glicerina) preferentemente dependiendo de la dosis y aplicación

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Panadería



Comida rápida



Helados



Galletas



Bocadillos



Beneficios asociados:

Alternativa natural y saludable para la presentación de alimentos es la versatilidad en tonalidades negras.

Etiquetas limpias

Se alinea con la tendencia hacia ingredientes naturales.

Origen:

Colorante Alimentario

Base:

Polvo



BIOFLAVOR



OLEORRESINAS



CÁPSICUM

JENGIBRE

CÚRCUMA

OLEORRESINA DE CÁPSICUM



Oleoresina 1,000,000 SHU

Aplicaciones:



Carnicos y Embutidos



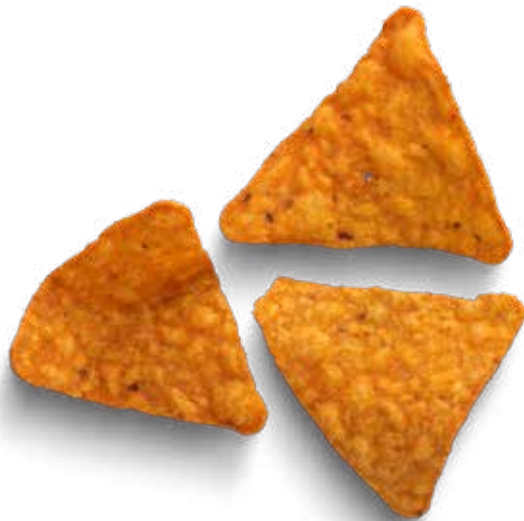
Chocolatería



Botanas



Pastas y Harinas



Beneficios asociados:

Aporte de picor

Origen:

Extracto botánico

Base:

Oleoso

OLEORRESINA DE JENGIBRE



Oleorresina de Jengibre

Aplicaciones:



Carnicos y Embutidos



Chocolatería



Repostería y Dulces



Beneficios asociados:

Aporte de sabor

Origen:

Extracto botánico

Base:

Oleoso

OLEORRESINA DE CÚRCUMA



Oleoresina de Cúrcuma

Aplicaciones:



Carnicos y Embutidos



Margarinas y Dips



Beneficios asociados:

Estandarización de color y textura

Origen:

Extracto botánico

Base:

Oleoso

EXTRACTOS



ONAX-F OLEO

ONAX-F OLEO SPICE

CAFÉ

ONAX-F OLEO



Ajo, Cebolla, Tomillo, Guajillo, Orégano, Romero, Comino, Clavo, Pimienta

Aplicaciones:



Panadería



Carnicos y Embutidos



Botanas



Pastas y Harinas



Margarinas y Dips



Beneficios asociados:

Saborizantes naturales

Origen:

Extracto botánico

Base:

Oleoso

ONAX-F OLEO SPICE



1) Orégano, Romero, Pimienta, Clavo, Tornillo y Comino 2) Cebolla, ajo y Guajillo

Aplicaciones:



Panadería



Carnicos y Embutidos



Botanas



Pastas y Harinas



Margarinas y Dips



Beneficios asociados:

Saborizantes naturales

Origen:

Extracto botánico

Base:

Oleoso

EXTRACTO DE CAFÉ



Extracto concentrado de café

Aplicaciones:



Panadería



Bebidas no alcohólicas



Tés e Infusiones



Bebidas alcohólicas



Beneficios asociados:

Aporte de sabor

Origen:

Extracto botánico

Base:

Acuoso

ACEITES ESENCIALES

NARANJA DULCE

NARANJA AMARGA



ACEITE ESENCIAL DE NARANJA DULCE



Hidrodestilado de naranja dulce

Aplicaciones:



Panadería



Chocolatería



Bebidas no alcohólicas



Margarinas y Dips



Beneficios asociados:

Aporte aromático

Origen:

Extracto botánico

Base:

Oleoso

ACEITE ESENCIAL DE NARANJA AMARGA



Hidrodestilado de naranja dulce

Aplicaciones:



Panadería



Chocolatería



Bebidas no alcohólicas



Margarinas y Dips



Beneficios asociados:

Aporte aromático

Origen:

Extracto botánico

Base:

Oleoso



BIOADITIVOS



EXTRACTO DE APIO



Extracto de apio estandarizado en nitratos

Aplicaciones:



Cárnicos y embutidos



Beneficios asociados:

Sustitución de nitratos para cárnicos

Origen:

Extracto botánico estandarizado

Base:

Polvo

BX-ABRILLANTADOR



Colorante natural del extracto líquido de azafrán tradicional (Croccus sativus L.)

Aplicaciones:



En cualquier producto que se necesite dar brillo especialmente en panadería, ideal para sustituir al huevo

Panadería



Beneficios asociados:

Abrillantador natural, ideal como sustituto del huevo para dar brillo.

Sin azúcar.

Origen:

Extracto natural, Aditivo

Base:

Líquido

EXTRACTO DE YUCA



Extracto de yuca estandarizado en saponinas

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Bebidas no alcohólicas



Bebidas alcohólicas



Beneficios asociados:

Agente espumante / Regulador de espuma

Origen:

Extracto botánico

Base:

Polvo / Aq: Acuoso



ONAX SF-DIGEST



Aloe vera, cuachalalate y hoja de guayaba

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Bebidas no alcohólicas



Repostería y Dulces



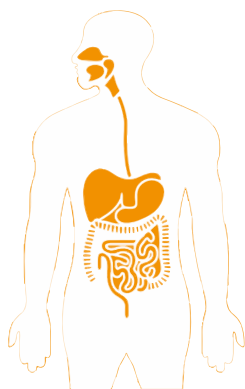
Tés e Infusiones



Pastas y Harinas



Cereal de desayuno



Beneficios asociados:

Cuidado del sistema digestivo
(acemanano y flavonoides)

Origen:

Extracto botánico estandarizado

Base:

Polvo

ONAX SF-INMUNE



Flor de sauco, Equinácea, Jengibre, Vitamina C y Vitamina D3

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Bebidas no alcohólicas



Repostería y Dulces



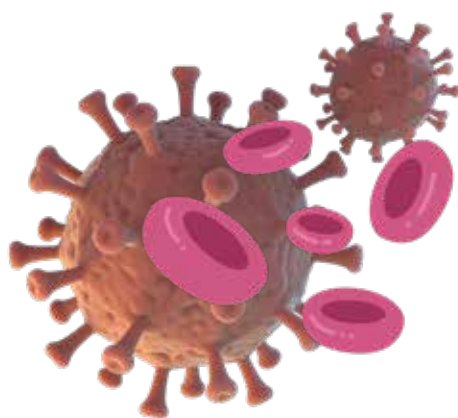
Tés e Infusiones



Pastas y Harinas



Cereal de desayuno



Beneficios asociados:

Cuidado del sistema inmune
(Vitamina D3 y Vitamina C)

Origen:

Extracto botánico estandarizado

Base:

Polvo

ONAX SF-PROT



Chícharo, arroz, frijol negro y garbanzo

Aplicaciones:



Panadería



Carnicos y Embutidos



Lácteos y batidos



Tés e Infusiones



Pastas y Harinas



Cereal de desayuno



Bebidas no alcohólicas



Chocolatería



Beneficios asociados:

Aporte proteico

Origen:

Extracto botánico estandarizado

Base:

Polvo

ONAX SF-VIS



Zanahoria, col rizada y espinaca

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Bebidas no alcohólicas



Repostería y Dulces



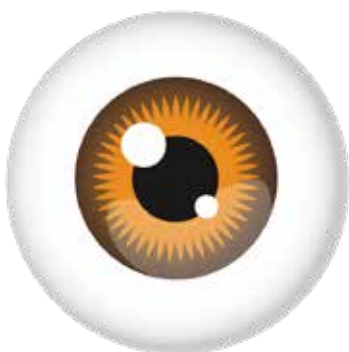
Tés e Infusiones



Pastas y Harinas



Cereal de desayuno



Beneficios asociados:

Cuidado de la visión (Astaxantina)

Origen:

Extracto botánico estandarizado

Base:

Polvo

ONAX SF-FIBER



Algarrobo, amaranto, linaza, chíá, frambuesa y nopal

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Bebidas no alcohólicas



Repostería y Dulces



Tés e Infusiones



Pastas y Harinas



Cereal de desayuno



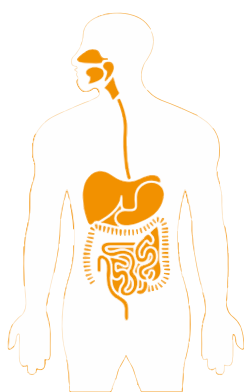
Panadería



Chocolatería



Botanas



Beneficios asociados:

Aporte de fibra cruda

Origen:

Extracto botánico estandarizado

Base:

Polvo

ONASOME® INMUNE VCDS



Vitamina D3, vitamina C, vitamina E y extracto de flor de sauco

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Bebidas no alcohólicas



Beneficios asociados:

Cuidado de la visión (nanotecnología y vitaminas)

Origen:

Nanotecnología

Base:

Acuoso

ONASOME® RELAX LTAV



Valeriana, L-Teonina y L-Arginina

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Bebidas no alcohólicas



Beneficios asociados:

Relajación

Origen:

Nanotecnología

Base:

Acuoso

ONASOME® DETOX MCJ



Moringa, menta, jengibre y té limón.

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Bebidas no alcohólicas



Beneficios asociados:

Cuidado antioxidante

Origen:

Nanotecnología

Base:

Acuoso

RESVERATROL MICRONIZADO



Antioxidante altamente estable

Aplicaciones:



Lácteos y batidos



Repostería y Dulces



Bebidas no alcohólicas



Cereal de desayuno



Beneficios asociados:

Antioxidante

Origen:

Nanotecnología

Base:

Polvo