



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

OFICINA DE PARTES - FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	20 NOV. 2006
Hora	8:30
Nº Ingreso	5942

CONTENIDO DEL INFORME TÉCNICO

Fecha de entrega del Informe
16-11-2006
Nombre del coordinador de la ejecución
XIMENA LOPEZ
Firma del Coordinador de la Ejecución

1. ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA
Nombre de la propuesta
IV SEMINARIO INTERNACIONAL ESTILOS DE VIDA SALUDABLE
Código
FIA-CD-V-2006-1-A-055
Entidad responsable
GRANOTEC CHILE S.A
Coordinador(a)
XIMENA LOPEZ ARAVENA
Tipo de Iniciativa(s)
☐ Gira ☐ Beca ☒ Evento ☐ Consultores ☐ Documentos
Fecha de realización (inicio y término)
FECHA DE INICIO: 8 DE SEPTIEMBRE
FECHA DE TERMINO: 8 DE SEPTIEMBRE



2. RESUMEN DE LA PROPUESTA

Resumir en no más de una página la justificación, actividades globales, resultados e impactos alcanzados con la propuesta completa. Cuando exista más de una iniciativa, cada una de ellas debe ser resumida en forma específica. Estos resúmenes deben sintetizar los aspectos principales de la propuesta y cada una de sus iniciativas en forma general.

EVENTOS

El éxito del seminario se debió en gran medida a la gran experiencia de los presentadores, grandes especialistas en nutrición e ingredientes funcionales, y a la elección de temas adecuados y complementarios.

Los temas expuestos causaron impacto y generación de debate entre los asistentes, También se generó gran interés entre los asistentes en temas que para algunos era vagamente conocido, lo que se manifestó en el gran interés reflejado y en solicitudes de mayores antecedentes.

Adicional a esto el seminario fue una instancia en que se pudieron juntar profesionales de diversas áreas, lo que sin duda ayuda a formar un ambiente en el cual se pueden crear nuevas iniciativas en el ámbito Funcional, lo que permitirá avanzar tanto a Instituciones, Universidades, además de la Industria Alimenticia, orientando su accionar a la generación de alimentos saludables para la población.

De acuerdo a la encuesta realizada el seminario fue catalogado como muy bueno, lo que incluye que el material entregado fue satisfactorio para facilitar la comprensión de las presentaciones, la sala confortable, temas consistentes, al igual que claridad en presentaciones.



3. ALCANCES Y LOGROS DE LA PROPUESTA GLOBAL

Problema a resolver, justificación y objetivos planteado inicialmente en la propuesta

Debido al acelerado aumento de enfermedades crónicas no transmisibles como enfermedades cardiovasculares, diabetes, entre otras, y al mismo tiempo como respuesta a este fenómeno, el interés del consumidor por los alimentos funcionales, ciertas entidades como universidades, instituciones, al igual que la industria alimenticia han detectado la necesidad de seguir contando con mayor información acerca de este suceso.

El objetivo principal de este seminario era realizar una actualización en el tema de los alimentos funcionales, desde una perspectiva de la nutrición y la disponibilidad de ingredientes funcionales de uso en la industria para generación de alimentos funcionales

Objetivos alcanzados tras la realización de la propuesta

Se logró entregar información a los participantes en los temas del programa propuesto orientados a la utilización de ingredientes funcionales, usos, aplicaciones y los beneficios a la salud.

Los técnicos de la industria quedaron actualizados con la problemática de Salud Nacional

Resultados e impactos esperados inicialmente en la propuesta

Se logró el interés de la mayoría de participantes por la elaboración de alimentos con ingredientes funcionales, dado los beneficios que estos presentan. Además del interés reflejado por Instituciones y Universidades en investigar aplicaciones y beneficios reales, que tienen estos productos en la salud.

Resultados obtenidos

Descripción detallada de los conocimientos y/o tecnologías adquiridos y/o entregados. Explicar el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos, de acuerdo a los resultados obtenidos. Para consultorías es necesario anexar el informe final del consultor.

Se cumplieron las expectativas del seminario, ya que se transfirieron conocimientos a los participantes, relacionados con los siguientes temas:

- Situación Actual de la obesidad
- Beneficios y aplicaciones en Alimentos de ingredientes funcionales como: Fitoesteroles, Isoflavonas, Colina, Minerales, Extractos naturales, Ácidos grasos



esenciales, Péptidos bioactivos, Probióticos.

- Marco regulatorio en uso de propiedades saludables al utilizar ingredientes funcionales.
- Cereales orgánicos y berries Chilenos

Resultados adicionales

Describir los resultados obtenidos que no estaban contemplados inicialmente como por ejemplo: formación de una organización, incorporación de alguna tecnología, desarrollo de un proyecto, firma de un convenio, entre otros posibles.

No aplica

Aplicabilidad

Explicar la situación actual del sector y/o temática en Chile (región), compararla con las tendencias y perspectivas presentadas en las actividades de la propuesta y explicar la posible incorporación de los conocimientos y/o tecnologías, en el corto, mediano o largo plazo, los procesos de adaptación necesarios, las zonas potenciales y los apoyos tanto técnicos como financieros necesarios para hacer posible su incorporación en nuestro país (región).

Las diversas empresas están incentivadas con la utilización de ingredientes funcionales. La incorporación de conocimientos entregados estará condicionado por la iniciativa de las empresas a utilizar ingredientes funcionales en la elaboración de sus productos, considerando los costos que pueden influir en este cambio, y al mismo tiempo en la medida que la población se informe de los beneficios de los alimentos funcionales, y estén dispuestos a pagar un mayor precio por este tipo de productos.

En relación a las entidades y Universidades que participaron se vieron dispuestas a continuar realizando este tipo de iniciativas, de esta forma contribuir a la toma de conciencia de este tema en todos los sectores involucrados

Detección de nuevas oportunidades y aspectos que quedan por abordar

Señalar aquellas iniciativas que surgen como vías para realizar un aporte futuro para el rubro y/o temática en el marco de los objetivos iniciales de la propuesta, como por ejemplo la posibilidad de realizar nuevas actividades.

Indicar además, en función de los resultados obtenidos, los aspectos y vacíos tecnológicos que aún quedan por abordar para ampliar el desarrollo del rubro y/o temática.

Pensamos que los ingredientes funcionales es un tema que ha ido creciendo cada vez más, al mismo tiempo aparecen nuevos ingredientes con beneficios respaldados con estudios que provocan un mayor interés de la industria, universidades, entidades etc.

Es necesario seguir informando a las áreas involucradas sobre las innovaciones que se



van presentando sobre ingredientes funcionales aplicados a un estilo de vida sana.

El organismo en este caso el ministerio de Salud debe brindar el marco regulatorio acorde a las nuevas alternativas planteadas si procede.



4. ASPECTOS RELACIONADOS CON LA EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA

Programa Actividades Realizadas

Nº	Fecha	Actividad	Iniciativa
1	08/09/2006	"IV Seminario Internacional Estilos de Vida Saludable"	Evento

Detallar las actividades realizadas en cada una de las Iniciativas, señalar y discutir las diferencias con la propuesta original, y rescatar lo más importante de cada una de ellas. Por ejemplo, en el caso de Giras discutir las actividades de cada visita; Becas, analizar las exposiciones más interesantes; Consultores, detallar el itinerario y comentarios del consultor; Eventos, resumir y analizar cada una de las exposiciones; y Documentos, analizar brevemente los contenidos de cada sección.

EVENTOS

Presentación Nº 1: "Estilo de vida saludable: implicancia y soluciones para la Industria de Alimentos" Dra. Cecilia Albala. INTA

Resumen: Se mostraron los principales factores que afectan en el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles, siendo la nutrición uno de los principales. Al igual que las principales causas de la obesidad en términos de tipo de alimentos que se consumen de acuerdo a edad, sexo, etc. Por último se entrega una pauta sobre que tipo de alimentación debieramos seguir para evitar enfermedades crónicas no transmisibles y tener una vida saludable.

Presentación Nº 2: "Aplicaciones Derivados Funcionales de la Soya " Fitoesteroles, Isoflavonas MSc. Ximena López. Gerente Técnico. Granotec

Resumen: Se explicaron las características nutricionales principales del poroto de soya.

En forma general como primera etapa se dieron antecedentes de desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles. Como segunda etapa se explicó el mecanismo de absorción de colesterol, la acción que tienen los fitoesteroles y fitoestanoles en la absorción del colesterol, aplicaciones de fitoesteroles en alimentos y por último legislación vigente en este tipo de ingredientes funcionales. Como tercera etapa se entregó información sobre los beneficios de las isoflavonas en la salud y aplicaciones en alimentos.

Presentación Nº 3: "Fortificación con Colina a través de Lecitinas Funcionales" Ejemplos de aplicación en Alimentos y ventajas de uso

Sr. Paulo Bernardes. Gerente de Aplicaciones. Solae

Resumen: En una primera etapa se muestran antecedentes sobre el consumo de Colina en el pasado con la actualidad y como las diferencias en las dietas influyen en la cantidad de Colina consumida, se entrega información sobre las propiedades de la Colina principalmente en el desarrollo del cerebro fetal, memoria (pérdida de memoria asociada a la edad) y stress, y por último aplicaciones de Colina en productos.

Presentación Nº 4: "Prevención y Tratamiento de deficiencias mediante Fortificación con Sales Minerales"

Ing. Vogl Wolfgang. Dr. Paul Lohmann GMBH KG

Resumen: En una primera etapa se da en general los efectos y causas de la deficiencia de minerales, y la importancia de la fortificación.

Luego en forma detallada se informa sobre las propiedades generales, además de beneficios y problemas en



aplicaciones de alimentos con Calcio, Hierro, Magnesio, Zinc, Cobre, Manganeso, Selenio, y otros oligoelementos.

Presentación N° 5: "Extractos vegetales como ingredientes de alimentos funcionales"

Ing. Inés de Santos. Exxentia.

Resumen: En una primera etapa se entregó información sobre las propiedades positivas de los extractos naturales en la salud, luego se explicó el proceso de la extracción de los concentrados, Finalmente se explicó las propiedades beneficiosas para la salud de cada extracto (te verde, olivo, espino blanco, aloe vera, orégano, guaraná, etc)

Presentación N° 6: "Aplicación de ácidos grasos esenciales en la Industria de Alimentos y su importancia en la salud"

Ing. Luis Dufflocq. Croda

Resumen: En la primera etapa se mostraron los tipos de ácidos grasos esenciales (omega 3 y omega 6) y sus beneficios en la salud, al igual que los condicionalmente esenciales.

Se mostraron los beneficios en prevención de enfermedades cardiovasculares, hipertensión, enfermedades autoinmune, desordenes en el SNC, beneficios en su aplicación como suplementos maternos, fórmulas infantiles, etc

Por último se mostraron aplicaciones de estos ácidos grasos en diversos alimentos; panificación, bakery, lácteos, grasas, etc.

Presentación N° 7: "Péptidos Bioactivos y la Salud"

Ing. Diego Pineda. DAVISCO.

Resumen: Se mostraron aplicaciones de concentrados de proteínas en alimentos, y estudios clínicos relacionados con sus beneficios.

Presentación N° 8: "Probióticos y aplicaciones en la industria de alimentos"

Dr. Bruno Sprossler ADD

Resumen: Se mostraron los beneficios en la salud de los probióticos y prebióticos, mecanismo que tienen estos microorganismos en el organismo.

También se mostraron los diversos tipos de microorganismos y utilización de acuerdo a aplicación.

Presentación N° 9: Marco Regulatorio: "Chile productor de alimentos Saludables"

Ing. Luisa Kipreos. Ministerio de Salud

Resumen: En una primera etapa se realiza un análisis de los determinantes del estado de salud (cambios demográficos, culturales, ambientales, etc). Se explicó la definición de propiedad saludable, y se presentaron los 18 mensajes saludables permitidos para utilizar en la rotulación de alimentos.

Presentación N° 9: Cereales Orgánicos y Nativos

Ing. Hernan Pacheco Orgánica Chile

Resumen: Se explicaron las propiedades de la quinoa, de acuerdo a los últimos estudios, la quinoa se convierte en uno de los alimentos más completos y más balanceados, muy superiores a los comestibles de origen animal, como la carne, la leche, los huevos o el pescado. La quinoa es una gran fuente de aminoácidos esenciales que el organismo no es capaz de sintetizar de por sí.

Por último en la presentación se mostraron aplicaciones de quinoa en alimentos, y las precauciones que se deben tomar en la aplicación.

Presentación N° 10: Berries Chilenos. Antioxidantes Concentrados.



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Dr. Álvaro Peña. Facultad de Ciencias Agronómicas. U de Chile

Resumen: Se explicaron las propiedades antioxidantes de los berries (responsable de estas propiedades los compuestos fenólicos presentes en ellos, los cuales se encuentran en diversas proporciones dependiendo del tipo de berrie). Se mostraron estudios realizados con berries para estudiar el comportamiento de la actividad antioxidante por variedad, al igual que se mostraron aplicaciones de ellos.

Mesa redonda: Alimentos Funcionales: "Nutrición a la medida"

Moderador: Dra. Silvia Cruchet INTA, Invitados: MSc. Marianne Lutz U. de Valparaíso, Dra. Lourdes Valdés IIIA. Cuba, Dr. Tito Pizarro Ministerio de Salud.

Resumen: En la mesa redonda cada uno de los invitados realizó una breve presentación sobre su posición actual sobre la nutrición y como las autoridades han enfrentado el problema mundial de enfermedades como obesidad. Se formó un debate con los asistentes al seminario, sobre el impacto que tienen los alimentos funcionales a nivel de consumidor, industrial, autoridades y entidades universitarias.

Contactos Establecidos

Presentar los antecedentes de los contactos establecidos durante el desarrollo de la propuesta (profesionales, investigadores, empresas, etc.), de acuerdo al siguiente cuadro:

Institución Empresa Organización	Persona de Contacto	Cargo	Fono/Fax	Dirección	E-mail
Inta	Carmen Gloria Yañez	Coordinadora Transferencia Tecnológica			cgyanez@inta.cl
Solae	Paulo Bernardes	Gerente de Aplicaciones			<a href="mailto:pbernardes@sola
e.com">pbernardes@sola e.com
Paul Lohmann	Vogl Wolfgang	Gerente de Aplicaciones			<a href="mailto:w.a.vogl@lohman
n-chemikalien.de">w.a.vogl@lohman n-chemikalien.de
Exxentia	Ines de Santos	Gerente de aplicaciones			<a href="mailto:idesantos@exxent
ia.cl">idesantos@exxent ia.cl
Croda	Luis Dufflocq	Tecnico ejecutivo			<a href="mailto:Luis.dufflocq@cro
da.com.br">Luis.dufflocq@cro da.com.br
Davisco	Diego Pineda	Gerente de Ventas			<a href="mailto:Diego.pineda@da
viscofoods.com">Diego.pineda@da viscofoods.com
Particular	Bruno Sprossler	Asesor Técnico			<a href="mailto:apoessler@t-
online.de">apoessler@t- online.de
Minsal	Luisa Kipreos	Investigadora depto Nutrición			<a href="mailto:lkipreos@mins
al.cl">lkipreos@mins al.cl



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Organica Chile	Hernan Pacheco	Director área Investigación técnica			hpacheco@organicachile.cl
U de Chile	Alvaro Peña	Docente			apena@uchile.cl
INTA	Silvia Cruchet	Investigadora			scruchet@inta.cl
U. Valparaíso	Marianne Lutz	Docente Depto Nutrición			Marianne.lutz@uv.cl
IIIA	Lourdes Valdés	Directora Depto Nutrición			lvaldes@iiia.edu.cl
Minsal	Tito Pizarro	Jefe depto Nutrición			tpizarro@minsal.cl

Material elaborado y/o recopilado

Entregar un listado del material elaborado, recibido y/o entregado en el marco de la propuesta. Se debe entregar adjunto al informe un set de todo el material escrito y audiovisual, ordenado de acuerdo al cuadro que se presenta a continuación.

También se deben adjuntar fotografías correspondientes a la actividad desarrollada. El material se debe adjuntar en forma impresa y en un medio electrónico (disquet o disco compacto).

Elaborado

Tipo de material	Nombre o identificación	Preparado por	Cantidad
Material impreso	Encuesta	Coordinadora Transferencia Tecnológica Granotec	1 por carpeta (se prepararon 130 carpetas)
Material impreso	Listado de servicio de análisis	Coordinadora Laboratorio Granotec	1 por carpeta
Material impreso	Listado de productos funcionales	Coordinadora Transferencia Tecnológica Granotec	1 por carpeta
Material impreso	Fichas técnicas	Desarrollo y aplicaciones Granotec	1 por carpeta



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Material impreso	Implicancia y soluciones para la industria de alimentos	Cecilia Albala INTA	1 por carpeta
Material impreso	Aplicaciones derivados funcionales de soya	Ximena López Granotec	1 por carpeta
Material impreso	Fortificación con Colina a través de Lecitinas Funcionales	Edgar Gascón Solae	1 por carpeta
Material impreso	Extractos naturales como ingredientes funcionales	Ximena López Granotec Chile	1 por carpeta
Material impreso	Prevención y tratamiento de deficiencias mediante fortificación con sales minerales	Vogl Wolfgang Paul Lohmann	1 por carpeta
Material impreso	Aplicación de ácidos grasos esenciales en productos nutricionales y su importancia en la salud	Luis Dufflocq Croda	1 por carpeta
Material impreso	Whey Protein Ingredients	Diego Pineda Davisco	1 por carpeta
Material impreso	Probiotics	Bruno Sprossler	1 por carpeta
Material impreso	Promoviendo una alimentación saludable para Chile	Luisa Kipreos Minsal	1 por carpeta
Material impreso	Orgánica Chile La Quinoa	Hernan Pacheco Organica Chile	1 por carpeta
Material impreso	Berries Chilenos: Antioxidantes concentrados	Alvaro Peña U de Chile	1 por carpeta
Recopilado			
Tipo de Material	Nº Correlativo (si es necesario)	Caracterización (título)	
Artículo			
Foto	10		
Libro			
Diapositiva			
CD			



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Programa de difusión de la actividad

En esta sección se deben describir las actividades de difusión de la actividad, adjuntando el material preparado y/o distribuido para tal efecto.

En la realización de estas actividades, se deberán seguir los lineamientos que establece el "Instructivo de Difusión y Publicaciones" de FIA, que le será entregado junto con el instructivo y formato para la elaboración del informe técnico.

Se realizó una invitación impresa y se envió por correo

Se envió por mail misma invitación en formato PDF

Se realizó un pendón

Se realizaron bolsas para entrega de material



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

5. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

GIRAS, BECAS: Ficha de Participantes

CONSULTORES: Ficha de(l) Consultor(es)

EVENTOS: Ficha de Expositores y Organizadores

DOCUMENTOS: Ficha de Autores y Editores

Nombre	Ximena
Apellido Paterno	López
Apellido Materno	Aravena
RUT Personal	7.818.126-5
Dirección, Comuna y Región	Oscar Tenhann 888, Las Condes
Fono y Fax	2244100
E-mail	x.lopez@granotec.com
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Granotec Chile S.A
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	96.506.730-2
Cargo o actividad que desarrolla	Gerente Técnico
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Alimentos



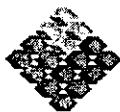
GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre	Karen
Apellido Paterno	Salazar
Apellido Materno	Ley
RUT Personal	13.421.886-k
Dirección, Comuna y Región	Primera Transversal 3021, Maipú, Santiago
Fono y Fax	5310585
E-mail	Capacitacion.ctg@granotec.com
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Granotec Chile S.A
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	96.506.730-2
Cargo o actividad que desarrolla	Coordinadora Transferencia Tecnológica
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Alimentos



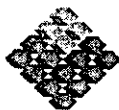
GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre	Cecilia
Apellido Paterno	
Apellido Materno	Albala
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Santiago, Chile
Fono y Fax	9781485
E-mail	calbala@uchile.cl
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	INTA u. de Chile
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	60.910.000-1
Cargo o actividad que desarrolla	Investigadora
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Alimentos



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre	Paulo
Apellido Paterno	Bernardes
Apellido Materno	
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Brasil
Fono y Fax	51-3458-9183
E-mail	pbernardes@solae.com
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Solae Company
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Gerente de Aplicaciones
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Alimentos



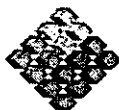
GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre	Wolfgang
Apellido Paterno	Vogl
Apellido Materno	
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Alemania
Fono y Fax	49-5155-63-332
E-mail	w.a.vogl@lohmANN-chemikalien.de
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Dr. Paul Lohmann
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Gerente de Aplicaciones
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Alimentos



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre	Inés
Apellido Paterno	De Santos
Apellido Materno	
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Gonzalez Davila, 18 – 6° Dcha Madrid
Fono y Fax	34-91-3802973
E-mail	Idesantos
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Exxentia
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Directora de alimentación
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Alimentos



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre	Luis
Apellido Paterno	Dufflocq
Apellido Materno	
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Av Holanda 1745 Of 203, Providencia
Fono y Fax	2295785
E-mail	Luis.dufflocq@croda.com.br
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Croda
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Técnico de Ventas
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Alimentos



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre	Diego
Apellido Paterno	Pineda
Apellido Materno	
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Av Insurgentes Sur 1809-605 Mexico
Fono y Fax	(52) 55-5661-9901
E-mail	Diego.pineda@daviscofoods.com
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Davisco
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Técnico de Ventas
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Alimentos



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre	Bruno
Apellido Paterno	Sprossler
Apellido Materno	
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Alemania
Fono y Fax	(49) 6154-695600
E-mail	sproessler@t-online.de
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Asesor particular
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Asesor particular
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Alimentos



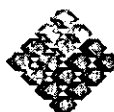
GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre	Luisa
Apellido Paterno	Kipreos
Apellido Materno	
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Mac Iver 541, Santiago
Fono y Fax	6300507
E-mail	lkipreos@minsal.cl
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	MINSAL
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Investigadora División de Prevención y Control de enfermedades
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Alimentos



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre	Hernan
Apellido Paterno	Pacheco
Apellido Materno	
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Iquique
Fono y Fax	57-416606
E-mail	hpacheco@organicachile.cl
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	ORGANICA CHILE
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Investigador cereales orgánicos
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Alimentos



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre	Alvaro
Apellido Paterno	Peña
Apellido Materno	
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	
Fono y Fax	9785730
E-mail	apena@uchile.cl
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	UNIVERSIDAD DE CHILE
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Docente
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Alimentos



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Participantes en actividades de difusión

Es necesario registrar los antecedentes de todos los asistentes que participaron en las actividades de difusión. El listado de asistentes a cualquier actividad deberá al menos contener la siguiente información:

SE ADJUNTA LISTADO DE ASISTENTES	
----------------------------------	--



5. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

Evaluación de la actividad para cada INICIATIVA

En esta sección se debe evaluar la actividad en cuanto a los siguientes ítems:

a) Efectividad de la convocatoria (cuando corresponda)

En relación a la convocatoria la evaluación fue excelente, ya que llegaron más asistentes a lo planificado en un comienzo.

b) Grado de participación de los asistentes (interés, nivel de consultas, dudas, etc)

Si bien, no se vió suficientemente reflejado el interés en consultas, ya que durante el seminario no se dio el tiempo de realizar consultas por charlas exceptuando la mesa redonda.

En forma individualizada los participantes realizaron consultas a los presentadores, al igual que a través de nosotros pudieron aclarar sus dudas.

En general existió gran interés de los participantes por los temas presentados, con grandes posibilidades de aplicación de éstos en los distintos rubros de la industria que asistieron.

c) Nivel de conocimientos adquiridos por los participantes, en función de lo esperado (se debe indicar si la actividad contaba con algún mecanismo para medir este punto y ... entregar una copia de los instrumentos de evaluación aplicados)

No se realizó evaluación de conocimientos adquiridos, sin embargo, por el nivel de consultas que nos han realizado podemos darnos cuenta que los temas presentados fueron comprendidos por los participantes

d) Problemas presentados y sugerencias para mejorarlos en el futuro (incumplimiento de horarios, deserción de participantes, incumplimiento del programa, otros)



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

El mayor problema que se nos presentó fue que al ser tantos temas los que se presentaban nos atrasamos bastante de acuerdo al horario que habíamos definido.

De hecho en la encuesta el mayor problema fue que las charlas se extendieron demasiado y que eran muchos temas expuestos.

Existió abandono de algunos participantes, pero de acuerdo a nuestra experiencia fue mucho menor que otros años

La mesa de registro de participantes estuvo un poco desorganizada, ya que era una sola persona que estaba registrando a los asistentes. Consideramos que para próximas ocasiones tendremos al menos dos personas entregando credenciales



Aspectos relacionados con la postulación al programa de Captura y Difusión

a) Información recibida por parte de FIA para realizar la postulación

☒ amplia y detallada ☐ aceptable ☐ deficiente

Justificar: Recibimos por parte de nuestra supervisora toda la información necesaria para realizar la postulación, al igual aclaró en forma oportuna nuestras dudas

b) Sistema de postulación al Programa de Formación o Promoción (según corresponda)

☒ adecuado ☐ aceptable ☐ deficiente

Justificar:

c) Apoyo de FIA en la realización de los trámites de viaje internacionales (pasajes, seguros, otros) (sólo cuando corresponda)

☐ bueno ☐ regular ☐ malo

Justificar: En este caso no corresponde, ya que los pasajes se gestionaron directamente por la empresa postulante

d) Recomendaciones (señalar aquellas recomendaciones que puedan aportar a mejorar los aspectos administrativos antes indicados)

La aprobación de las propuestas podría ser más rápida, ya que a veces se depende de estos fondos para tomar decisiones, como por ejemplo si se trae un expositor extranjero, etc.

6. Conclusiones Finales de la Propuesta Completa

En el caso de Giras Tecnológicas, en lo posible presentar conclusiones individuales por participante.

Estamos muy conformes con los resultados obtenidos del Seminario, nuestro propósito de transferencia de conocimientos a diversas áreas de alimentos se vió logrado, al igual que formar vínculos entre entidades de investigación que pueden ir formando grupos de



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

trabajo y proyectos que beneficien a la población.

Los participantes mostraron interés posterior por los temas y reflejaron comprensión por los mismos

Consideramos que la organización del seminario fue bastante buena, tomando siempre en cuenta que al realizar posteriormente el análisis del Seminario existieron algunos detalles, superables en su totalidad.

MATERIAL
ENTREGADO

ENCUESTA

A través de esta encuesta Granotec Chile S.A., busca realizar un mejoramiento continuo de sus productos y servicios, para seguir siendo un verdadero aporte en la elaboración de productos que contribuyan a la Nutrición y Calidad de Vida de quienes consumen dichos alimentos. Para lograr día a día este desafío es muy importante contar con su opinión.

1. COMPLETE LA SIGUIENTE INFORMACION:

a) Nombre y Apellidos: _____

b) Empresa: _____ c) Cargo: _____

2. Organización SEVS	Muy buena	Buena	Regular	Deficiente
Horario de realización				
Día de la semana				
Espacio físico de desarrollo del SEVS				
Información y difusión del SEVS				
Apoyo logístico				
Organización y calidad de Cafés y Almuerzo				

3. Programa y modalidad	Muy buena	Buena	Regular	Deficiente
Grado de interés en los temas expuestos				
Secuencia de los contenidos				
Tiempo de desarrollo de cada charla				
Cumplimiento de los objetivos del Seminario				
Uso de ayudas audiovisuales				
Apuntes escritos				

4. Relatores	Muy buena	Buena	Regular	Deficiente
Dominio del tema				
Transferencia de contenidos				
Claridad expositiva				
Utilización de recursos metodológicos				
Motivación				
Relación relator - Participante				

5. Opinión general respecto al Seminario Estilo Vida Saludable (SEVS)

Muy bueno		Bueno		Regular		Deficiente	
-----------	--	-------	--	---------	--	------------	--

Indique cuales fueron a su juicio los aspectos positivos del SEVS:

Indique cuales fueron a su juicio los aspectos negativos del curso:

6. Otros Comentarios: _____

LISTADO SERVICIO DE ANALISIS EN ALIMENTOS 2006

ANALISIS FISICO - QUIMICOS

PROTEINAS KJENDHAL

HUMEDAD

pH

ACIDEZ

CENIZAS

COLORIMETRIA (MINOLTA)

GRANULOMETRIA

GRASA TOTAL

FIBRA CRUDA

ALMIDON TOTAL

HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES

FIBRA DIETARIA TOTAL

FIBRA INSOLUBLE DIETARIA

FIBRA SOLUBLE DIETARIA

PERFIL DE ACIDOS GRASOS (mono, poli, saturado)

ACIDOS GRASOS TRANS

COLESTEROL

PERFIL AZUCARES (maltosa, sacarosa, fructosa, glucosa y sorbitol)

AZUCARES TOTALES

ETIQUETADO NUTRICIONAL

ETIQUETADO NUTRICIONAL (- 3 gr. GRASA)

(Incluye: humedad, fibra cruda, grasa total, proteína, cenizas, fibra dietaria total y sodio)

ETIQUETADO NUTRICIONAL (+ 3 gr. GRASA)

(Incluye: humedad, fibra cruda, grasa total, proteína, cenizas, fibra dietaria total, sodio

perfil de grasas (monosaturada, poliinsaturada, saturada), ácidos grasos trans y colesterol

MINERALES Y VITAMINAS

SODIO

VITAMINA A

CALCIO

VITAMINA D

HIERRO

VITAMINA E

COBRE

TIAMINA

MAGNESIO

RIBOFLAVINA

FOSFORO

NIACINAMIDA

ZINC

VITAMINA B6

POTASIO

VITAMINA B12

VITAMINA C

ANALISIS FUNCIONALES

ANALISIS DE VISCOSIDAD

PERFIL DE TEXTURA (TDI)



Contáctese con Cecilia Bugueño o Cecilia Placencia para solicitar cotización de análisis y descuentos especiales por convenios con empresas. ctg@granotec.com

LISTADO SERVICIO DE ANALISIS CEREALES Y FARINACEOS 2006

ANALISIS FISICO - QUIMICOS	ANALISIS MICROBIOLOGICOS
PROTEINAS KJENDHAL	HONGOS Y LEVADURAS
HUMEDAD	ENTEROBACTEREAS
SEDIMENTACION	SALMONELLA
ACIDEZ	ESCHERICHIA COLI
CENIZAS	RECuento DE AEROBIOS MESOFILOS
COLORIMETRIA (MINOLTA)	STAPHYLOCOCCUS AUREUS
GRANULOMETRIA	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS.
GLUTEN HUMEDO-SECO	COLIFORMES FECALIS - TOTALES
GLUTEN INDEX	BACILLUS CEREUS
DETERMINACION pH	BACILLUS SUBTILIS
FALLING NUMBER	LACTOBACILLUS
FALLING NUMBER FUNGAL	
ALMIDON DAÑADO	
REOFERMENTOGRAMA	
CONSISTOGRAMA	
ALVEOGRAMA	
PRESENCIA DE ADITIVOS EN HARINAS	ANALISIS MICOTOXINAS
DETERMINACION DE HIERRO CUALITATIVO	AFLATOXINAS
DETERMINACION DE PEROXIDO DE BENZOILO CUALITATIVO	(B1, B2, G1, G2)
DETERMINACION DE ACIDO ASCORBICO CUALITATIVO	
GASOMETRIAS	
% CO2 TOTAL HARINAS CON POLVOS DE HORNEO	
% CO2 TOTAL MEZCLAS PREPARADAS DE POLVOS DE HORNEO	
ANALISIS FUNCIONALES	
PANIFICACION EXPERIMENTAL	
PRUEBAS DE REPOSTERIA	
TRIGOS Y GRANOS	
PESO ESPECIFICO	
IMPUREZAS	
DEFECTOS EN GRANOS	
ANALISIS FITOSANITARIO	
ANALISIS COMERCIAL COMPLETO	
ACONDICIONAMIENTO, MOLIENDA Y EXTRACCION	
PESO 1000 GRANOS	
 Contáctese con Cecilia Bugueño o Cecilia Placencia para solicitar cotización de análisis y descuentos especiales por convenios con empresas. ctg@granotec.com	

Ficha Técnica

BIOACTIVA FLAVONA SOL 40

Septiembre 2006

PRODUCTO

BIOACTIVA FLAVONA SOL 40
Concentrado proteico

DESCRIPCIÓN

BIOACTIVA FLAVONA SOL 40 concentrado proteico que contiene hasta un 45% de Isoflavona, puede actuar como estrógeno en el cuerpo y tener funciones protectoras.

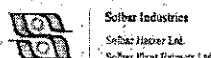
APLICACIÓN

Puede ser utilizado como aporte funcional en la elaboración de bebidas lácteas, yogurt, postres.

INFORMACIÓN FISICOQUÍMICA

Información nutricional		Composición fitoquímica		Composición de minerales	
Proteínas	5-10%	Isoflavonas	40-45%	Calcio	
Humedad	NMT 6%.			1150mg/Kg	
Azúcares		% Isoflavonas		Magnesio	
no complejo	1-2% máx.	en forma de		385mg/Kg	
Minerales	NMT 7%	Genistin y Genistein	55-72%	Hierro	
Fibra dietaria				100mg/Kg	
Soluble	1-2%	Oligosacáridos	1-4%	Zinc	2.8mg/Kg
Energía				Potasio	
230Kcal/100g				1350mg/Kg	Sodio
				17000mg/Kg	
				Fosforo	400mg/Kg

Nutrición y Biotecnología



Ficha Técnica

BIOACTIVA FLAVONA SOL 40

Septiembre 2006

INFORMACIÓN FISICOQUÍMICA

Composición Ácidos grasos		Composición aminoácidos esenciales	Especificaciones microbiológicas
Mistirico	3.90g/100g	Aspartico 10.6mg/Kg	Clostridium Neg/1g
Palmitico	38.40g/100g	Treonina 3.5mg/Kg	Stafilococcus Neg/1g
Estearico	25.40g/100g	Serina 4.4mg/Kg	Levadura Neg/1g
Oleico	8.80g/100g	Glutámico 11.7mg/Kg	Hongos Neg/1g
Linoleico	6.30g/100g	Prolina 9.6mg/Kg	Salmonela Neg/25g
Linolenico	9.00g/100g	Glicina 5.2mg/Kg	E. coli Neg/1g
Laurico	8.20g/100g	Alanina 4.6mg/Kg	Metales pesados <20 ppm
		Cistina 6.4mg/Kg	
		Valina 6.6mg/Kg	
		Metionina 0.5mg/Kg	
		Isoleucina 4.9mg/Kg	
		Leucina 6.5mg/Kg	
		Tirosina 3.9mg/Kg	
		Fenilalanina 8.2mg/Kg	
		Histidina 2.8mg/Kg	
		Lisina 2.4mg/Kg	
		Arginina 8.2mg/Kg	

ORIGEN

Solbar, Israel

DURACIÓN MÍNIMA

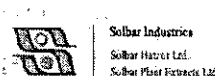
18 meses

ENVASE

25 kilos netos

PRECAUCIONES

- Mantener envases cerrados en lugar fresco y seco.
- Temperatura de almacenamiento menor de 20°C
- Mantener envases en buen estado y alejados de posibles focos de incendio



Ficha Técnica

BIOACTIVA FLAVONA SOL 10

Septiembre 2006

PRODUCTO

BIOACTIVA FLAVONA SOL10
Concentrado proteico

DESCRIPCIÓN

BIOACTIVA FLAVONA SOL 10 concentrado proteico que contiene hasta un 13% de Isoflavona, puede actuar como estrógeno en el cuerpo y tener funciones protectoras.

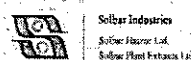
APLICACIÓN

Puede se utilizado como aporte funcional en la elaboración de bebidas lácteas, yogurt, postres.

INFORMACIÓN FÍSICOQUÍMICA

Información nutricional		Composición fitoquímica		Composición de minerales	
Proteínas	10-25%	Isoflavonas	10-13%	Calcio	130mg/Kg
Humedad	NMT 6%.			Magnesio	
Azúcares		% Isoflavonas		760mg/Kg	
no complejo	5-6% máx.	en forma de		Hierro	
Minerales	NMT 7%	Genistin y Genistein	45-	100mg/Kg	
Fibra dietaria		65%		Zinc	52mg/Kg
Soluble	5-6%			Potasio	
Energía		Oligosacáridos	4-10%	17000mg/Kg	Sodio
230Kcal/100g				30mg/Kg	
				Fosforo	
				1950mg/Kg	

Nutrición y Biotecnología



Ficha Técnica

BIOACTIVA FLAVONA SOL 10

Septiembre 2006

INFORMACIÓN FISICOQUÍMICA

Composición grasos	Acidos	Composición aminoácidos esenciales	Especificaciones microbiológicas
Mistirico	0.70g/100g	Aspartico 10.6mg/Kg	Clostridium Neg/1g
Palmitico		Treonina 3.5mg/Kg	Stafilococcus Neg/1g
15.30g/100g		Serina 4.4mg/Kg	Levadura Neg/1g
Estearico	5.20g/100g	Glutámico 11.7mg/Kg	Hongos Neg/1g
Oleico		Prolina 9.6mg/Kg	Salmonela
37.30g/100g		Glicina 5.2mg/Kg	Neg/25g
Linoleico		Alanina 4.6mg/Kg	E. coli Neg/1g
23.90g/100g		Cistina 6.4mg/Kg	Metales pesados <20 ppm
Linolenico	2.50g/100g	Valina 6.6mg/Kg	
Arachidico	1.40g/100g	Metionina 0.5mg/Kg	
Gadoleico		Isoleucina 4.9mg/Kg	
0.70g/100g		Leucina 6.5mg/Kg	
Behenico	1.70g/100g	Tirosina 3.9mg/Kg	
Erucico	9.80g/100g	Fenilalanina 8.2mg/Kg	
Lignocericico		Histidina 2.8mg/Kg	
1.50g/100g		Lisina 2.4mg/Kg	
		Arginina 8.2mg/Kg	

ORIGEN

Solbar, Israel

DURACIÓN MÍNIMA

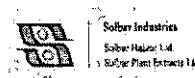
18 meses

ENVASE

25 kilos netos

PRECAUCIONES

- Mantener envases cerrados en lugar fresco y seco.
- Temperatura de almacenamiento menor de 20°C
- Mantener envases en buen estado y alejados de posibles focos de incendio



Nutrición y Biotecnología



Ficha Técnica

BIOACTIVA COLINA CST 35

Septiembre 2006

PRODUCTO

BIOACTIVA COLINA CST 35
"Lecitina de Soya, grado alimenticio"

DESCRIPCIÓN

Producto líquido color ámbar. Tiene sabor y olor suaves.
Es soluble en aceite y dispersable en agua.

APLICACIÓN

BIOACTIVA COLINA CST 35, es un emulsionante que puede ser usado en productos como mayonesas, mantecas, grasas y aceites, emulsiones cárnicas, productos horneados. En combinación con polisorbatos otorga una excelente emulsificación y aireación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Sustancias insoluble en acetona	: 55 % mín.
Valor ácido	: 35 % máx
Humedad (Karl Fisher)	: 1.5% max.
Fosfatodicolina	: 35% mín.
Colina	: 48 mg /gr

DOSIFICACIÓN

Depende de la aplicación

DURACIÓN MÍNIMA

18 Meses.

CONT. NETO

200 Kg.

PRECAUCIONES

Mantener envases cerrados en lugar fresco y seco.
Al manejar productos enzimáticos en polvo, debe evitarse el contacto directo con la piel y ojos, ya que pueden irritarse.



Ficha Técnica

BIOACTIVA COLINA FP 30

Septiembre 2006

PRODUCTO

BIOACTIVA COLINA FP 30
"Lecitina de Soya, grado alimenticio"

DESCRIPCIÓN

Producto en polvo de color amarillo. Tiene sabor y olor suaves. Es soluble en aceite y dispersable en agua. Por ser un producto en polvo es de fácil dosificación. No posee exarriers

APLICACIÓN

BIOACTIVA COLINA FP30, es un emulsionante en polvo que puede ser usado en productos como mayonesas, mantecas, grasas y aceites, emulsiones cárnicas, productos horneados. En combinación con polisorbatos otorga una excelente emulsificación y aireación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Sustancias insoluble en acetona	:	97 % mín.
Valor ácido	:	36 mgKOH/gr máx
Humedad (Karl Fisher)	:	1.2% max.
Fosfatodicolina	:	30% mín.
Colina	:	41 mg /gr

DOSIFICACIÓN

Depende de la aplicación

DURACIÓN MÍNIMA

24 Meses.

CANT. NETO

20 Kg.

RECAUCIONES

Mantener envases cerrados en lugar fresco y seco.
Al manejar productos enzimáticos en polvo, debe evitarse el contacto directo con la piel y ojos, ya que pueden irritar.



Ficha Técnica

BIOACTIVA COLINA FP 40

Febrero 2006

PRODUCTO

BIOACTIVA COLINA FP 40
"Lecitina, grado alimenticio"

DESCRIPCIÓN

Producto en polvo de color amarillo. Tiene sabor y olor suaves. Es soluble en aceite y dispersable en agua. Por ser un producto en polvo es de fácil uso.

APLICACIÓN

BIOACTIVA COLINA FP 40, es un producto utilizado ampliamente como emulsionante e productos lácteos como helados y yogurt, como ingrediente para aumentar la lubricidad en alimentos con bajo contenido graso, productos extruídos, y como agente de mezcla y aumento de vida útil en productos de carne picada. También puede ser aplicada como aporte de Colina.

ESPECIFICACIONES TÉCNICA

Acetona Insoluble	: 97 %Mín
Valor Ácido	: 36 mg KOH/g Máx
Humedad	: 1.2 % Máx.
Colina (mg/gr de producto)	: 55 mínimo

BENEFICIOS

Es de fácil aplicación, manejabilidad. Puede ser usado en todos los productos en donde se requiera lecitina en su forma seca y un bajo perfil de sabor.

DOSIFICACIÓN

Depende de la aplicación

DURACIÓN MÍNIMA

24 Meses.

ENVASE

Sacos de 20 Kilos netos.

PRECAUCIONES

- Mantener envases cerrados en lugar fresco y seco.
- Temperatura de almacenamiento menor de 25°C
- Mantener envases cerrados protegidos de la luz y de la humedad.



Ficha Técnica

BIOACTIVA FITOESTEROL 67 WDP E

Septiembre 2006

PRODUCTO

BIOACTIVA FITOESTEROL 67 WDP E
Ester de Fitoesterol

DESCRIPCIÓN

Éster de fitoesterol, obtenido de una mezcla de fitosteroles secos.
Producto en polvo dispersable en agua, de color crema y de olor neutro.
Tiene la funcionalidad de proteger el sistema cardiovascular y de disminuir la absorción del colesterol en el organismo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Pureza (esteres fitoesterol total)	: 40-45%.
Fitoesterol (incluidos esteroides libres)	: 67-71%
Esteroides libres	: <4.5%

APLICACIÓN

Este producto es recomendado para dar funcionalidad a productos tales como leches, jugos, yogurt, margarinas cremas, entre otros.

DURACIÓN MÍNIMA

9 meses

PRECAUCIONES

- Mantener envases cerrados en refrigeración (<10°C)
- Mantener los envases en buen estado y alejados de focos de incendio

GRANOTEC
Chile

Nutrición y Biotecnología



Ficha Técnica

BIOACTIVA FITOESTEROL 95 FF

Septiembre 2006

GDANOTEC
Chile

PRODUCTO

BIOACTIVA FITOESTEROL 95 FF
Ester de Fitoesterol

DESCRIPCIÓN

Éster de fitoesterol, obtenido de la esterificación de los fitoesteroles derivados desde una mezcla de soya, rabe y otros aceites vegetal. Tiene la funcionalidad de proteger el sistema cardiovascular y de disminuir la absorción del colesterol en el organismo. Es un aceite viscoso de color amarillo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Pureza (esteres fitoesterol total)	: 97% mín.
Valor ácido (gr KOH/g)	: 0.5 máx.
Valor peróxido (meq/kg)	: 1.0 máx.
Contenido de agua (%)	: 0.1 máx

APLICACIÓN

Este producto es recomendado para dar funcionalidad a productos tales como leches, jugos, yogurt, margarinas cremas, entre otros.

DURACIÓN MÍNIMA

36 meses

PRECAUCIONES

- Mantener envases cerrados en lugar fresco y seco.
- Proteger de la luz .
- Mantener los envases en buen estado y alejados de focos de incendio

Nutrición y Biotecnología



Ficha Técnica

BIOACTIVA ESSENCIAL EPA

BioActiva 

Septiembre 2006

PRODUCTO

BIOACTIVA ESSENCIAL EPA
"Acido graso eicopentanoico concentrado"

DESCRIPCIÓN

Producto líquido derivado de aceite de pescado que controla la respuesta inmune e inflamatoria. EPA es conocido por su actividad antiinflamatoria y se recomienda para el tratamiento de enfermedades autoinmunes como asma, soriasis, artritis reumatoidea y enfermedad de Crohn's.

PRINCIPALES BENEFICIOS

Con el envejecimiento, estrés, y algunas otras enfermedades como cáncer y diabetes; se puede perder la capacidad de convertir ALA en EPA. A través de la suplementación con EPA se puede mantener las funciones cardíacas y circulatorias, hormonales y otras enfermedades autoinmunes.

APLICACIONES

- Suplementos dietarios para adultos.
- Productos lácteos tales como: yogurt bebidas lácteas y leche.
- Productos panaderos: galletas, queques, barras de cereales.

CRODA



Ficha Técnica

GRANOTEC
Chile

BIOACTIVA ESSENCIAL EPA

BioActiva 

Septiembre 2006

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetros	Bioactiva Essencial EPA	Bioactiva Essencial TG 3322	Bioactiva Essencial E 3322
Color (Gardner)	5 máximo	10 máximo	4 máximo
Valor Acido (mg KOH/gr)	2 máximo	2 máximo	2 máximo
Valor Peróxido (meq O ₂ /Kg)	5 máximo.	5 máximo	5 máximo
Valor para-anisidina	15 máximo	20 máximo	20 máximo
EPA C 20:5 (mg/g)	500 mínimo	330 mínimo	330 mínimo
DHA C 22:6 (mg/g)	100 máximo	220 mínimo	220 mínimo
Total acidos grasos Omega3 (mgh/g)	650 mínimo	510 mínimo	550 mínimo

DURACIÓN MÍNIMA 12 meses

ENVASE 22 kilos netos, tambor
190 kilos netos, tambor

PRECAUCIONES

- Mantener envases cerrados en lugar fresco y seco a 5°C.
- Proteger de la luz .

CRODA



Nutrición y Biotecnología



Ficha Técnica

BIOACTIVA ESSENCIAL DHA

BioActiva 

Septiembre 2006

PRODUCTO

BIOACTIVA ESSENCIAL DHA

"Ácido graso docohexanoico altamente concentrado y refinado"

DESCRIPCIÓN

es un lípido esencial, presente en ojos, cerebro, tejido nervioso y sistema nervioso central.

Este producto ha sido específicamente diseñado para maximizar los beneficios terapéuticos e incrementar su biodisponibilidad.

PRINCIPALES BENEFICIOS

- A través de la suplementación con DHA se pueden mantener las funciones cognitivas en los adultos evitando desordenes en el sistema nervioso central.
- Con el envejecimiento, estrés y algunas enfermedades como cáncer y diabetes se pueden ver disminuidas la capacidad de convertir ácido- α -linolénico (ALA) en docohexanoico (DHA).
- Principalmente en el último trimestre de embarazo, y culmine y primeras semanas de vida es importante para que ocurra la síntesis del tejido cerebral.
- Ayuda a mantener las funciones normales del sistema Nervioso central.
- Ayuda en el tratamiento de desordenes como condiciones Antiinflamatorias, cancer, diabetes, enfermedades cardiacas, etc.

APLICACIONES

- Suplementos dietarios para adultos y niños.
- productos lácteos como yogurt, bebidas lácteas, leche.
- Productos panaderos, galletas, queques y barra de cereales

CRODA



Ficha Técnica

BIOACTIVA ESSENCIAL EPA

BioActiva®

Septiembre 2006

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetros	Bioactiva Essencial DHA	Bioactiva Essencial TG 3322	Bioactiva Essencial E 3322
Color (Gardner)	5 máximo	10 máximo	4 máximo
Valor Acido (mg KOH/gr)	2 máximo	2 máximo	2 máximo
Valor Peróxido (meq O ₂ /Kg)	5 máximo.	5 máximo	5 máximo
Valor para-anisidina	15 máximo	20 máximo	20 máximo
EPA C 20:5 (mg/g)	500 mínimo	330 mínimo	330 mínimo
DHA C 22:6 (mg/g)	100 máximo	220 mínimo	220 mínimo
Total acidos grasos Omega3 (mg/g)	600 mínimo	510 mínimo	550 mínimo

DURACIÓN MÍNIMA 12 meses

ENVASE Tambor de 22 kilos netos
Tambor de 190 kilos netos

PRECAUCIONES •Mantener envases cerrados en lugar fresco y seco a 5°C.
•Proteger de la luz .

CRODA



Ficha Técnica

BIOACTIVA FLAVONA NUTRA 3-10

Septiembre 2006

PRODUCTO

BIOACTIVA FLAVONA NUTRA 3-10
Concentrado proteico

DESCRIPCIÓN

BIOACTIVA FLAVONA NUTRA 3-10 concentrado proteico que contiene 3.5% máx. de Isoflavona, que puede actuar como estrógeno en el cuerpo y tener funciones protectoras.

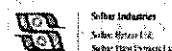
APLICACIÓN

Puede se utilizado como aporte funcional en la elaboración de bebidas lácteas, yogurt, postres.

INFORMACIÓN FISICOQUÍMICA

Información nutricional		Composición fitoquímica	Composición de minerales
Proteínas	50% min.	Isoflavonas	2.7-3.5%
Humedad	9% máx.		
Grasa	1% máx.	% Isoflavonas	
Cenizas	7% máx	en forma de	
Fibra dietaria	8-10%	Genistin y Genistein	55%
Energía			
230Kcal/100g			
			Calcio 2375mg/Kg
			Magnesio 2500mg/Kg
			Hierro 100mg/Kg
			Zinc 40mg/Kg
			Potasio 20000mg/Kg
			Sodio 80mg/Kg
			Fosforo 6000mg/Kg

Nutrición y Biotecnología



Ficha Técnica

BIOACTIVA FLAVONA NUTRA 3-10

Septiembre 2006

INFORMACIÓN FISICOQUÍMICA

Composición Ácidos grasos		Composición aminoácidos esenciales	Especificaciones microbiológicas	
Mistirico	0.70g/100g	Treonina 4.0 g/100g	Clostridium	90/g
Palmitico		Cisteina 3.1 g/100g	máx	
15.30g/100g		Valina 5.6 g/100g	Stafilococcus	90/g
Estearico	5.20g/100g	Metionina 1.0 g/100g	máx	
Oleico		Isoleucina 4.8 g/100g	Levadura	
37.30g/100g		Leucina 7.6 g/100g	100/gmáx	
Linoleico		Tirosina 3.8 g/100g	Hongos	
23.90g/100g		Fenilalanina 6.1 g/100g	100/gmáx	
Linolenico	2.50g/100g	Triptofano 0.8 g/100g	Salmonela	
Arachidico	1.40g/100g	Histidina 2.7 g/100g	Neg/25g	
Gadoleico	0.70g/100g	Lisina 5.1 g/100g	E. coli	Neg/1g
Behenico	1.70g/100g		Metales pesados	<20
Erucico	9.80g/100g		ppm	
Lignocericico				
1.50g/100g				

ORIGEN

Solbar, Israel

DURACIÓN MÍNIMA

18 meses

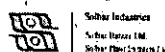
ENVASE

25 kilos netos

PRECAUCIONES

- Mantener envases cerrados en lugar fresco y seco.
- Temperatura de almacenamiento menor de 20°C
- Mantener envases en buen estado y alejados de posibles focos de incendio

Nutrición y Biotecnología



FAMILIA DE PRODUCTOS

GRANOVIT

FORMULADOS DE VITAMINAS Y MINERALES (GRANOVIT)

GRANOVIT CEREALES

Granovit CH-H
Granovit CH-F
Granovit CH-M
Granovit Cereales Expandidos
Granovit Extruidos
Granovit Tortilla
Granovit Galletones

Mezcla de vitaminas y minerales para harina de trigo
Mezcla de vitaminas y minerales para fideos
Mezcla de vitaminas y minerales para harina de maíz
Mezcla de vitaminas y minerales
Mezcla de vitaminas y minerales cereales desayuno
Mezcla de vitaminas y minerales para tortilla
Mezcla de vitaminas y minerales para galletas

GRANOVIT LACTEOS

Granovit Yoghurt
Granovit Leche
Granovit Postres
Granovit Helados
Granovit Sustitutos Lácteos
Granovit Bebida Láctea Años Dorados

Mezcla de vitaminas y minerales para yogurth
Mezcla de vitaminas y minerales
Mezcla de vitaminas y minerales
Mezcla de vitaminas y minerales
Mezcla de vitaminas y minerales
Mezcla de vitaminas y minerales MINSAL

GRANOVIT BEBIDAS Y JUGOS

Granovit Bebida Energética
Granovit Bebida Carbonatada
Granovit Agua Saborizada
Granovit ACE

Mezcla de vitaminas, minerales y aa
Mezcla de vitaminas y minerales
Mezcla de vitaminas y minerales
Mezcla para jugos de frutas vitaminas A, C y E

VITAMINAS PURAS (GRANOVIT)

VITAX - B1
VITAX - B2
VITAX - B6
VITAX - B12
VITAX - B5
VITAX - PP
VITAX - AC
VITAX - AP
VITAX - D
VITAX - E
VITAX - E 15
VITAX - E DL
VITA - C Fino
VITA - C Granular
VITAX - Folic
VITAX - BIOTINA 2 %
VITAX BIOTINA 100 %
VITAX - BETACAR 30 %
VITAX - BETACAR 10 %
VITAX - BETACAR 1 %
VITAX - K 1
VITAX As-Na

Mononitrato de Tiamina
Riboflavina
Clorhidrato de Piridoxina
Cianocobalamina 0,1 %
Pantotenato de Calcio
Niacinamida
Vitamina A. Acetato 325.000 UI/gr
Vitamina A Palmitato 250.000 UI/gr
Vitamina D3. 100.000 UI/gr
Vitamina E 50%. 500 UI/gr
Vitamina 15 % soluble en agua
Vitamina soluble en grasas y aceites
Acido Ascórbico
Acido Ascórbico
Acido Fólico
Biotina al 2 %
Biotina al 100 %
Betacaroteno al 30 %
Betacaroteno al 10 %
Betacaroteno al 1 %
Vitamina K 1 al 1 % y 5%
Ascorbato de Sodio

MINERALES (GRANOVIT)

MINERAL Yoduro K
FLORURO DE SODIO
MINERAL Lactato Ca
MINERAL Fosfato Na
MINERAL Carbonato - Co

Yoduro de Potasio
Floruro de Potasio
Lactato de Calcio
Monofloruro Fosfato de Sodio
Carbonato de Cobalto

GRANOVIT

Nutrición y Biotecnología



GRANOVIT

CTG
Centro Tecnológico Granotec
Chile

FAMILIA DE PRODUCTOS

GRANOVIT

MINERALES | GRANOVIT

MINERAL Carbonato - Ca
MINERAL FE-AN
MINERAL SF-Fe-AN con Sílice
MINERAL SF-Fe HP
MINERAL FM-Fe
MINERAL FE-RED
MINERAL OX-Zn FE
MINERAL SF-Zn MH
MINERAL SF-Zn HP
MINERAL AC-Zn
MINERAL OX Zn FG
MINERAL SF-Mn
MINERAL SF-Cu AN
MINERAL SF-Cu MH
MINERAL SF-Cu 5H
MINERAL OX-Mg
MINERAL NA-Se
MINERAL Se-Metionina
MINERAL Yodato - K 5 %
MINERAL Molibdato - Na
MINERAL Gluconato - Ca
MINERAL Malato Ca
MINERAL Cloruro K
MINERAL Ca leche G
MINERAL Citrato de Ca
MINERAL Citrato Zn 3H
MINERAL Cloruro de Ca 2H
MINERAL Citrato Na
MINERAL Fe Pirofosfato

Carbonato de Calcio
Sulfato Ferroso Anhidro
Sulfato Ferroso Anhidro
Sulfato Ferroso Heptahidratado
Fumarato Ferroso
Hierro Reducido
Oxido de Zinc Feed Grade
Sulfato de Zinc Monohidratado
Sulfato de Zinc heptahidratado
Acetato de Zinc
Oxido de Zinc Food Grade
Sulfato de Manganeseo
Sulfato de Cobre Anhidro
Sulfato de Cobre Monohidratado
Sulfato de Cobre Pentahidratado
Oxido de Magnesio
Selenito de Sodio
L Selenio metionina
Yodato de Potasio al 5 %
Molibdato de Sodio
Gluconato de Calcio
Malato de Calcio
Cloruro de Potasio
Calcio natural de leche
Citrato de Calcio
Citrato de Zinc 3'H₂O
Cloruro de Calcio 2'H₂O
Citrato de Sodio
Pirofosfato Ferrico

GRANOZYME

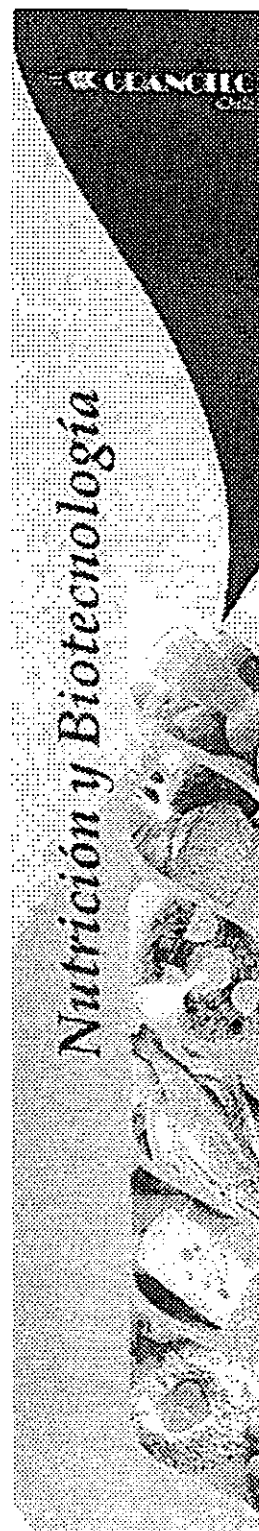
ENZIMAS PURAS (GRANOZYME)

Enzymix 5000
Granozyme AM-100
Granozyme PE
Granozyme GO-5
Granozyme GO-10
Granozyme GO-15.000
Granozyme GO - 50.000
Granozyme GO - 100.000
Granozyme LF - 30
Granozyme LF - 100
Granozyme PASTA
Granozyme PB
Granozyme PF
Granozyme PV
Granozyme W
Granozyme NOVA 1500
Granozyme NOVA 10.000
Granozyme MTG 5000
Granozyme MTG 10000

Alfa Amilasa 5000 SKB/g
Alfa Amilasa 100.000 SKB/g
Pentosanasa 2500 FXU / gr
Glucosa - Oxidasa 5.000 GODU/g
Glucosa - Oxidasa 10.000 GODU/g
Glucosa - Oxidasa 15.000 GOX/U
Glucosa - Oxidasa 50.000 GOX/U
Glucosa - Oxidasa 100.000 GOX/U
Fosfolipasa 5.000 UL/g
Fosfolipasa 20.000 UL/g
Lipasa Especial Fideos
Proteasa Bacteriana
Proteasa Fungal
Proteasa Vegetal
Proteasa Especial
Amilasa Maltogénica 1.500 MANU/g
Amilasa Maltogénica 10.000 MANU/g
Amilasa Maltogénica 5.000 MTGU/gr
Amilasa Maltogénica 10.000 MTGU/ gr

GranoVIT

GranoZyme



GRANOTEC

CTG
Centro Tecnológico Granotec
Chile

FAMILIA DE PRODUCTOS

GRANOZYME

ENZIMAS PURAS (GRANOZYME)

Granozyme LACTA 3000
Granozyme LACTA 5000
Granozyme LACTA 10000
Granozyme Fish FM2
Granozyme Alca
Granozyme Flav 1000 L
Granozyme Celluclast
Granozyme Visco L
Granozyme Lipo TL IM
Granozyme RM IM
Granozyme Palat 20000 L
Granozyme Prota
Granozyme Cellulase
Granozyme Lecitase
Granozyme 2002
Granozyme BX
Granozyme FX
Granozyme PAN
Granozyme FOL
Granozyme OX-AA
Granozyme LIFE
Granozyme Cosecha
Granozyme Relax
Granozyme Emul
Granozyme GO-100
Granozyme GO-200
Granozyme XF
Granozyme XB
Granozyme MB-800
Granozyme PPS
Granozyme XYL

Lactasa Fungal 3000
Lactasa Fungal 5000
Lactasa
Proteasa Alcalina líquida
Proteasa (Subtilina) líquida
Aminopeptidasa líquida
Celulasa
Endo-1,3 (4)beta -glucanasa líquida
Lipasa inmovilizada para Interesterificación
Lipasa líquida para Interesterificación
Lipasa líquida
Proteasa
Celulasa
Hidrolasa
Hemicelulasa + Amilasa + Fosfolipasa
Hemicelulasa + Amilasa
Hemicelulasa + Amilasa
Pentosanasa + Amilasa + Lipasa
Pentosanasa + Amilasa + Fosfolipasa
Mezcla enzimática
Amilasa Maltogénica + Amilasa Bacteriana
Mezcla enzimática para cosecha
Hemicelulasa + Mezcla de Xylanasa
Fosfolipasa reemplazo emulsionantes
Mezcla enzimática
Mezcla enzimática
Reemplazo Xylanasa Fungal
Reemplazo Xylanasa Bacteriana
Alfa amilasa maltogénica + Alfa amilasa Bacteriana
Proteasa
Complejo de Xylanasas

GRANOPROT

PROTEINAS Y AMINOACIDOS ESENCIALES (GRANOPROT)

Granoprot Suero
Granoprot WPC 34
Granoprot WPC 80
Granoprot WPC 80 inst
Inositol NF 12
Inositol NF 12
Bipro
Bipro instantáneo
Biozate 1 instantáneo
Biozate 3
Biopure - Alfalactoalbúmina
Biopure - Betalactoalbúmina
Biopure - IgG
Biopure GMP

Proteína de Suero al 10 %
Concentrado proteico de suero de leche 34%
Proteína Láctea al 80 %
Proteína Láctea al 80 % instantánea
Aminoácido para fortificación
Aminoácido para fortificación
Aislado de proteína de suero al 95 %
Aislado de proteína de suero instantáneo al 95 %
Proteína parcialmente hidrolizada 90 %
Proteína parcialmente hidrolizada 94 %
Alfalactoalbúminas aisladas de proteína nativa
Betalactoalbúminas aisladas de proteína nativa
Inmunoglobulina aislada
Glucosacopectidos aislados de proteína nativa

Granozyme

GRANOTEC

Nutrición y Biotecnología



GRANOTEC

CTG
Centro Tecnológico Granotec
Chile

FAMILIA DE PRODUCTOS

GRANOPROT

PROTEINAS Y AMINOACIDOS ESENCIALES

Granoprot Provon
Granoprot Prolibra
Granoprot Salibra
Granoprot Bioferrin
Granoprot Thermax 690
Lactosa Food
Protex Whipping
Super Gluten Vital 80
Arisc 5000
Granoprot Soya Text
Granosoya Activa
Granosoya

Aislado de suero versión normal e instantaneo
Proteína Bioactiva para la reducción de peso
Proteína bioactiva del suero
Lactoferrin Bovino
Aislado proteico de suero hidrolizado
Lactosa
Agente de batido confiteria
Proteína de trigo
Concentrado de proteína de trigo hidrolizado
Texturizado de Soya
Harina de Soya Activa
Harina de Soya

Granoprot

GRANOMIX

NUCLEOS FORMULADOS (GRANOMIX)

Granomix PK
Granomix Francés
Granomix Hallulla
Granomix Molde
Granomix Pan Soft
Granomix Frances Cosecha 2006
Granomix Especialidades
Granomix Congelación
Granomix Bizcochuelo
Granomix Ultra
Granomix Vida Útil
Granomix Salad Italiana
Granomix Salad Cesar
Granomix Sal Inyección

Mejorador Batter
Mejorador completo especial pan francés
Mejorador completo especial masas duras
Mejorador especial pan molde
Mejorador panes lenguas, fricas, etc.
Mejorador completo especial pan francés
Mejorador completo para panificación
Mejorador especial congelados y precocidos
Mejorador especial para Bizcocho.
Mejorador completo para molinería
Mejorador para prolongar vida útil
Base de aderezos para ensaladas
Base de aderezos para ensaladas
Mix fosfatos e hidrocoloides para inyección de carnes

Granomix

GRANOFIBER

FIBRA DIETARIA (GRANOFIBER)

Granofiber T 800
Granofiber Val 836
Granofiber Val 900
Granofiber Star 70
Granofiber Star 80

Granofiber FOS
Granofiber Inulina

Fibra de goma guar
Fibra de goma acacia
Fibra de goma acacia
Almidón resistente, fibra insoluble de trigo
Almidón resistente, fibra insoluble de papa

Fructo oligosacarido
Inulina

Granofiber

GRANOFOS

FOSFATOS (GRANOFOS)

Granofos - FMC
Granofos - SAS
Granofos - FAS
Granofos - SAPP
Granofos - SAS
Granofos - FAS
Granofos - SAPP

Fosfato Monocálcico
Sulfato de Aluminio y Sodio
Fosfato de Aluminio y Sodio
Pirofosfato ácido de Sodio
Sulfato de Aluminio y Sodio
Fosfato de Aluminio y Sodio
Pirofosfato ácido de Sodio

Granofos



Nutrición y Biotecnología

FAMILIA DE PRODUCTOS

GRANOFOS

FOSFATOS (GRANOFOS)

Granosoda - Sodio	Bicarbonato de Sodio
Granosoda - Amonio	Bicarbonato de Amonio
Granofos - FDC	Fosfato Dicálcico Anhidro
Granofos - FTC	Fosfato Tricálcico
Granofos - FMP	Fosfato Monopotásico
Granofos - FDS	Fosfato Disódico Anhidro
Granofos - FMS	Fosfato Acido de Sodio
Granofos - STPP	Tripolifosfato de sodio (polvo, granular)
Granofos - TSPP	Tetrapirofosfato de sodio.
Granofos - SHMP	Hexametáfosfato de Sodio
Granofos - TKPP	Tetrapirofosfato de Potasio
Granofos - DIAMONICO	Fosfato Diamonico

NUCLEOS LEUDANTES (POLVOS DE HORNEO)

Levamix - 2P	Núcleo Leudante Doble acción
Levamix - 2P F	Núcleo concentrado
Levamix - 2P PA	Núcleo Leudante
Levamix P	Núcleo Leudante simple acción

BIOGERM

AMINOACIDOS

Biogerm Alanina	Aminoácido no esencial
Biogerm Cisteina	Aminoácido no esencial
Biogerm Leucina	Aminoácido esencial
Biogerm Lisina	Aminoácido esencial
Biogerm Valina	Aminoácido esencial
Biogerm Taurina	Aminoácido no esencial
Biogerm Glutamina	Aminoácido esencial
Biogerm Metionina	Aminoácido esencial
Biogerm Arginina	Aminoácido esencial
Biogerm Acido Aspartico	Aminoácido no esencial
Biogerm Acido Aspartico	Aminoácido no esencial

BIOACTIVA

BIOACTIVA ACIDOS GRASOS ESENCIALES

Bioactiva EPA 500 TG SR	50% de EPA y 10% DHA
Bioactiva Essential TG 3322	33% de EPA y 22 % DHA
Bioactiva CLA	37 % Acido Linoléico conjugado
Bioactiva Essential GLA	40 % Acido Gamma Linolénico
Bioactiva Essential DHA	13 % Acido Docohexanoico
Bioactiva Essential EPA	50 % Acido Eicopentanoico

BIOACTIVA FLAVONA

Bioactiva Flavona Nutra	2,7 a 3,5 % de isoflavonas
Bioactiva Flavona sol 10	10 % de isoflavonas
Bioactiva flavona Sol 40	40 % de isoflavonas

BIOACTIVA FITOESTEROLES

Bioactiva Fitoesterol 95 FF	Fitoesterol en aceite 97 % concentración
Bioactiva Fitoesterol 67 WDP E	Fitoesterol en polvo 40-45 % concentración

GranFos

GRANOTEC

Nutrición y Biotecnología



GRANOTEC

CTG
Centro Tecnológico Granotec
Chile

FAMILIA DE PRODUCTOS

BIOACTIVA

BioActiva

BIOACTIVA ANTIOXIDANTES

Bioactiva Licopeno	Concentrado de licopeno en polvo
Bioactiva Luteína	Concentrado de ester de Luteína
Bioactiva Astaxantina	Concentración de 10 %
Betacarotenos	Ver línea Granovit

BIOACTIVA PROBIOTICOS

Bioactiva Lactospore 6	Bacillus Coagulans 6 billones / gr
Bioactiva Lactospore 15	Bacillus Coagulans 15 Billones / gr

BIOACTIVA COLINA

Bioactiva Colina FP 30	Aporte de Colina 55 mg/gr
------------------------	---------------------------

BIOACTIVA REGIMENES ESPECIALES

Bioactiva Glucosamina	Sulfato de glucosamina USP
Bioactiva Carnitina	L carnitina L tartrato 68 % carnitina
Bioactiva Creatina	Creatina Monohidratado
Bioactiva Cafeína	Cafeína Anhidra
Bioactiva Ac. Lipoico	Acido Alpha Lipoico
Bioactiva Coenzima Q10	Natural proveniente de fermentación de levaduras

BIOACTIVA EXTRACTOS NATURALES

Bioactiva Cúrcuma	Extracto estandarizado al 95 %
Bioactiva Aloe Vera	Extracto de Aloe Vera 10 % polisacrido
Bioactiva Ginkgo Biloba	Extracto al 24 %
Bioactiva Té Verde	Extracto de té verde
Bioactiva Spirulina	Concentración 60 %
Bioactiva Ginger Extracto	Extracto suave de 20 % de gingerols
Bioactiva Quercitina	Flavonoide al 99 %
Bioactiva Ginsen	Extracto de Ginsen
Bioactiva Rutina	Rutina
Bioactiva Spirulina	Concentración 60 %

GRANOGE

GranGel

HIDROCOLOIDES Y ESTABILIZANTES (GRANOGE)

Granogel LACTICOL	Alginato de Sodio
Granogel Car MSG	Carragenina para postres; leche, jaleas.
Granogel Car L6H	Carragenina
Granogel - GX	Mezcla en base a Goma Xantan
Granogel - GG	Mezcla en base a Goma Guar
Granogel - TG	Mezcla en base a Goma Tragacanto
Granogel TARA	Mezcla en base a Goma Tara
Granogel CMC	Carboximetilcelulosa (media viscosidad)
Granogel AG	Goma Arábica
Granogel XG/GG	Mezcla goma xanthan y goma guar

GRANOGE

Nutrición y Biotecnología



GRANOGE

CTG
Centro Tecnológico Granotec
Chile

FAMILIA DE PRODUCTOS

GRANOFRESH

Granofresh

PRESERVANTES (GRANOFRESH)

Granofresh M Sodio	Metabisulfito de Sodio
Granofresh PR-Na	Propionato de Sodio
Acido Láctico 88 %	Acido Láctico al 88 %
Granofresh AC - Bz	Acido benzoico
Granofresh EDTA - Na	Etilendiaminotetracetato disódico
Granofresh EDTA - Ca	Etilendiaminotetracetato cálcico
Granofresh SB-K fino	Sorbato de Potasio fino
Granofresh SB-K granular	Sorbato de Potasio granular
Granofresh BZ-Na	Benzoato de Sodio
Granofresh PR-Ca	Propionato de calcio (Granular y polvo, Food y Feed)
Granofresh veggie ch	Mezcla para preservar vegetales frescos
Granofresh AC-SB	Acido sorbico
Granofresh horneados	Mezcla para preservar productos horneados

GRANO-OX

Grano Ox

AGENTES OXIDANTES (GRANO-OX)

Percal	Peróxido de calcio
Percal 75	Peroxido de Calcio 75 %
Granonox ADA-23	Azodicarbonamida al 23 %
Granonox ADA -25	Azodicarbonamida al 25 %
Granonox ADA - 100 %	Azodicarbonamida 100 %

GRANOEMUL

EMULSIONANTES (GRANOEMUL)

Granoemul SSL	Estearoil Lactilato de Sodio
Granoemul SSL enzimático	Esteroil Lactilato de Sodio y fosfolipasa
Granoemul DATEM	Ester de ácido diacetil tartárico
Granoemul DATEM enzimático	Datem y fosfolipasa
Granoemul PG PR	Esteres de Poliglicerol
Granoemul - Arplex	Monoglicéridos
Granoemul MDG	Mono y Diglicéridos
Granoemul -Lecitina	Lecitina
Granoemul - Lecitina P	Lecitina en polvo

GRANOLUX

Granolux

AGENTES BLANQUEADORES DE HARINA (GRANOLUX)

La Zerolux-32	Peróxido de Benzoilo
Granolux-28	Peróxido de Benzoilo al 28 %
Granolux - 32	Peróxido de Benzoilo al 32 %

Nutrición y Biotecnología



FAMILIA DE PRODUCTOS

GRANO-NOX



LÍNEA DE ANTIOXIDANTES (GRANO-NOX)

Granox BHT	BHT (Butilhidroxitolueno)
Granox TBHQ 20	TBHQ (Butilhidroxiquinona) al 20 %
Granox TBHQ	Ter- Butilhidroquinona
Granox Eritor	Eritorbato de Sodio
Granox Citric AN	Acido Citrico Anhidro
Granox Citric MH	Acido Citrico Monohidratado

GRANOSWEET

EDULCORANTES ARTIFICIALES (GRANOSWEET)

Granosweet AS	Aspartame
Granosweet AC	Acesulfame K
Granosweet ADA - 70	Mezcla de edulcorante artificial Aspartame -
Granosweet Glucosa	Glucosa
Granosweet Fructosa	Fructosa

OTROS

AGENTES DE ESMERILLO

Pirosil	Base Silice Amorfa
---------	--------------------

AZUCARES Y ALMIDONES

Starch Trigo	Almidón de Trigo Nativo
Starch maíz	Almidón de Maíz Nativo
Starch Papa	Almidón de Papa Nativo
Starch Papa Mod	Almidón de Papa Modificado
Starch Trigo Mod 46	Almidón de Trigo Modificado
Starch Krisp	Almidón de Trigo Modificado
Midsol 701	Almidón de Trigo Modificado
Midsol 50	Almidón de Trigo Modificado
Granomaltodex	Maltodextrina 8de 10 y 20)
Granodex MH	Dextrosa Monohidratada

HARINAS

Granomaiz	Harina de Maíz
Granomalta	Harina de Malta
Granoarroz	Harina de Arroz

MEJORADORES DE HARINA

Tolerance PLUS	Mejorador completo uso general
Tolerance TNC	Mejorador amplio rango harinas panaderas
Tolerance Cosecha	Especial nueva cosecha
Tolerance Francés	Mejorados especial Pan Francés
Tolerance Pus	Mejorador completo uso general
Master Gluten 3000	Reforzamiento especial harinas
Master Gluten 4000	Reforzamiento especial harinas
Depenmix	Aumenta extensibilidad en masas
Tolerance Reforzado	Mejorador de harina

