





Ingredientes Lácteos

Cultivos | Coagulantes y Enzimas | Conservantes Naturales | Sabores | Control de Calidad

Ingredientes	Leche	Quesos	Yogurt	Función
Cultivos Lácteos	•	•	•	Cultivos lácteos para leche fermentada, todo tipo de quesos y yogurt
Cuajo Microbiano		•		Coagulante microbiano utilizado en fabricación de quesos
Quimosina Vegetariana		•		Coagulante vegetariano de quimosina utilizado en la fabricación de quesos
Lactasa	•	•	•	Enzima utilizada para intolerancia a la leche
Transglutaminasa		•	•	Enzima utilizada en queso y yogurt para aumentar los rendimientos. Reduce la sinéresis y mejora la textura
Nisina	•	•	•	Antimicrobiano contra bacterias gram positivas usado en quesos, cremas, yogurt, leche pasteurizada
Natamicina	•	•	•	Inhibidor de moho y levaduras utilizado en quesos, yogurt, requesón y crema agria.
Conservante Natural de Etiqueta Limpia		•	•	Conservante de etiqueta limpia que inhibe el crecimiento de bacterias no deseadas de ácido láctico, levaduras y moho, listeria y otros microorganismos.
ε-Polilisina		•	•	Inhibe el crecimiento de bacterias Gram-positivas, bacterias Gram-negativas, levaduras, mohos, virus, etc.
Sabores Ahumados		•		Se utilizan para dar un sabor a humo en los quesos.
Annatto	•	•	•	Color natural utilizado en quesos, yogurt y leche saborizada.
Control de Calidad	•	•	•	Equipos para análisis de calidad de la leche para asegurar un producto terminado de calidad

Ingredientes para Cárnicos

Enzimas | Conservantes Naturales | Sabores Ahumados



Ingredientes	Carnes	Embutidos	Función
Transglutaminasa	•	•	Enzima utilizada para aumentar la firmeza y mejorar la textura.
Conservante Natural de Etiqueta Limpia	•	•	Conservante de etiqueta limpia que inhibe el crecimiento de bacterias no deseadas de ácido láctico, levaduras y moho, listeria y otros microorganismos.
Nisina	•	•	Antimicrobiano contra bacterias gram positivas utilizado en productos cárnicos y avícolas, salchichas, alimentos enlatados y mariscos.
Natamicina	•	•	Inhibidor de moho y levaduras utilizado en productos cárnicos, embutidos, jamones, carnes cocidas y mariscos envasados al vacío.
Sabores Ahumados	•	•	Se utilizan para dar un sabor a humo en la industria cárnica.



Ingredientes para Panadería

Coagulantes y Enzimas | Conservantes Naturales | Probióticos

Ingredientes	Productos horneados	Tortillas	Función
Transglutaminasa	•		Aumenta el volumen del pan, Mejora las propiedades de la masa. Mejora el sabor y la retención de agua
Nisina	•	•	Antimicrobiano contra bacterias gram positivas usado en productos a base de harina
Natamicina	•	•	Inhibidor de moho y levaduras utilizado en productos horneados, tortas y tortillas
Conservante Natural de Etiqueta Limpia	•	•	Conservante de etiqueta limpia que inhibe el crecimiento de bacterias no deseadas de ácido láctico, levaduras y moho, listeria y otros microorganismos
Probióticos	•		Cepa termoestable de probióticos que agrega valor agregado al producto terminado.



Ingredientes para Bebidas

Conservantes Naturales

Ingredientes	Jugos	Cerveza	Vinos	Función
Nisina	•	•	•	Antimicrobiano contra bacterias gram positivas usado en jugos de frutas y vegetales además bebidas alcohólicas como cerveza y vino
Natamicina	•	•	•	Inhibidor de moho y levadura utilizado en jugos de frutas y vegetales además bebidas alcohólicas como cerveza y vino
ε-Polilisina	•	•	•	Inhibe el crecimiento de bacterias Gram-positivas, bacterias Gram-negativas, levaduras, mohos, virus en todo tipo de bebidas.



Ingredientes para Salsas y Aderezos

Conservantes Naturales

Ingredientes	Salsas	Aderezos	Productos a base de huevos	Función
Nisina	•	•	•	Antimicrobiano contra bacterias gram positivas usado en salsas y aderezos
Natamicina	•	•	•	Inhibidor de moho y levaduras utilizado en salsas, mayonesas, aderezos y productos a base de huevos
ε-Polilisina	•	•	•	Inhibe el crecimiento de bacterias Gram-positivas, bacterias Gram-negativas, levaduras, moho, virus, etc.

Sobre Codex-ing® Ingredientes biotecnológicos

Codex-ing® Biotech Ingredients es una empresa mayorista de B2B de origen único con un fuerte enfoque en soluciones de ingredientes sostenibles y ecológicas. Estamos comprometidos a proporcionar a nuestros clientes una cartera de ingredientes naturales ventajosos que ofrece mayor eficiencia a un excelente valor.

Nos especializamos en ingredientes de calidad para varias industrias alimentarias, que incluyen:

Ingredientes Lácteos

- ▶ Cultivos Lácteos
- ▶ Coagulantes y Enzimas
- ▶ Conservantes Naturales
- ▶ Sabores
- ▶ Color Annatto
- ▶ Control de Calidad

Ingredientes para Cárnicos

- ▶ Coagulantes y Enzimas
- ▶ Conservantes Naturales
- ▶ Sabores Ahumados

Ingredientes para Panadería

- ▶ Coagulantes y Enzimas
- ▶ Conservantes Naturales
- ▶ Probióticos

Ingredientes para Bebidas

- ▶ Conservantes Naturales

Ingredientes para Salsas y Aderezos

- ▶ Conservantes Naturales