

# EXTRACTO DE LEVADURA



DC INDUSTRIAS

# Extracto de levadura

El extracto de levadura de ángel (YE), derivado de levadura fresca comestible, es un ingrediente alimentario especializado y diseñado para la innovación del sabor. Gracias al sabor único, las características naturales, nutricionales y la explosión mágica del sabor, el extracto de levadura es el mejor compañero de los ingredientes de alimentos y bebidas.

## FUNCIONES

### 1 Fuente natural del sabor Xian / Umami

Angel Yeast lanzó una serie de productos Xian / Umami Taste Yeast Extract. Enriquecido con aminoácidos, péptidos, nucleótidos y otras sustancias con fuertes propiedades de sabor Xian, este producto funciona muy bien para mejorar el sabor, enmascarar las notas desagradables, reemplazar el glutamato monosódico y reducir la sal.

### 2 Hou-feel- Sabor persistente en el paladar

Debido al alto contenido de aminoácidos y péptidos naturales, Hou-feel YE proporciona una sensación persistente, agradable y abundancia en los alimentos. Son bases de sabor perfectas para sopas, caldos, fideos instantáneos, salsas de soja, comidas preparadas y bocadillos. En sinergia con otros sabores, Hou-feel hace que los productos finales sean más ricos, más espesos y con un gusto persistente.

### 3 Perfil del sabor puro y limpio

Teniendo en cuenta una formulación más saludable y una mejor sensación en la boca, cada vez más fabricantes prefieren usar el extracto de levadura como un sustituto ideal de MSG e I + G para realzar el sabor en las recetas.

El extracto de levadura proviene de una fuente natural, la levadura comestible, y su producción es un proceso de biodegradación natural que degrada proteínas, péptidos, ácidos nucleicos y una variedad de componentes nutricionales de la levadura en propiedades que dan sabor. Estas sabrosas propiedades que contiene el extracto de levadura hacen que los alimentos tengan un sabor más natural y delicioso.

Como un potenciador del sabor natural funciona muy bien para mejorar el sabor Xian / Umami y la sensación de Hou / bocado en una variedad de aplicaciones alimentarias.



## 4

## Reducción de sodio y azúcar

Los científicos encontraron que el extracto de levadura contiene fuentes ricas en péptidos que dan un sabor persistente / kokumi. Estos componentes pueden aumentar los efectos gustativos del sodio en la lengua, aunque el contenido de sal (cloruro de sodio) se ha reducido, la percepción del gusto no se reduce. Gracias a estas fantásticas características de YE, en la actualidad el mundo optado por reducir el consumo de sal para el bienestar de la salud humana. Angel Yeast se esfuerza por implementar las estrategias de reducción de sal en agencias gubernamentales, académicas, medios de comunicación y la industria alimentaria. Nuestra ambición es reducir aún más el 20% del consumo de sodio en aplicaciones alimentarias para 2030.

La ingesta alta de azúcar también trae muchos problemas de salud, como sobrepeso y obesidad, mayor riesgo de enfermedades no transmisibles y caries dentales. OMS recomienda que los adultos y los niños reduzcan su ingesta diaria de azúcares libres a menos del 10% de su ingesta energética total. Una reducción adicional por debajo del 5% o aproximadamente 25 gramos (6 cucharaditas) por día proporcionaría beneficios adicionales para la salud. El extracto de levadura tiene como objetivo mejorar el sabor y enmascarar las notas desagradables. Al agregar 0.01-0.03% de extracto de levadura en bebidas azucaradas, se puede resaltar una dulzura altamente intensificada, un sabor persistente prolongado y un contenido nutricional enriquecido. La dulzura intensificada que crea, anula el amargor de alta intensidad, el sabor a regaliz y otras notas extrañas que vienen con el endulzante natural esteviósido. La combinación de extracto de levadura y edulcorante ayuda a reducir la ingesta de azúcar del 5% al 30% sin comprometer el sabor. Por lo tanto, el extracto de levadura se está convirtiendo hoy en un ingrediente natural cada vez más popular en las bebidas azucaradas.





## 5 Etiqueta limpia

Con un material aromatizante natural, el extracto de levadura (YE) se convierte en un ingrediente popular en la UE y otros países desarrollados. La dosis de extracto de levadura no pertenece a la categoría de aditivos alimentarios, mejora significativamente el sabor en la receta de alimentos.

Las proteínas, los aminoácidos y las vitaminas B son los componentes principales del Extracto de Levadura, estos ingredientes son totalmente naturales, contribuyen a las características nutricionales y saludables de la YE. Hoy en día, el extracto de levadura se ha convertido en una opción preferida por los fabricantes de alimentos, por ejemplo, YE se puede utilizar para mejorar el sabor en productos con "aditivos no alimentarios añadidos", como la salsa de soja.

## 6 Vegano y vegetariano

Los expertos en aplicaciones de Angel se dedican a unir las diferencias entre los productos de origen vegetal y los productos de origen animal. Con la ayuda de productos de extracto de levadura, Angel Yeast lo ayudará a encontrar la combinación adecuada de ingredientes que garanticen tanto el sabor como la nutrición en alimentos y bebidas de origen vegetal. La alimentación basada en plantas crece y se desarrolla de forma dinámica. Angel Yeast ha proporcionado soluciones integradas para alternativas a la carne para mejorar el sabor y la nutrición, mejorar las notas carnosas y enmascarar las notas extrañas.



DC INDUSTRIAS

# GAMAS DE PRODUCTOS

## 1 YE básico

Ofrece dos tipos de extractos básicos de levadura, en polvo (serie KA) y en pasta (serie LA) para crear una base de sabor delicioso y maravilloso.



## 2 Xian / Umami Taste YE

Opción ideal para que los fabricantes de alimentos satisfagan las necesidades de etiquetado limpio, reducción de sodio y reemplazo de glutamato monosódico (Serie FIG / KU / LIG).



## 3 Hou-feel / Bocado YE

Ofrece una sensación agradable en la boca y estimulante, gracias a la riqueza del sabor persistente (Serie KK).



## 4 Sabor YE

Ofrece notas de sabor específicas: Notas de salsa de soja, notas de pollo, notas carnosas y otras notas únicas para aplicaciones de alimentos salados.



## 5 AngeoPro - Solución basada en plantas

Fuente de proteína innovadora para alimentos de origen vegetal que contribuye a mejorar el sabor, mejorar la nutrición y enmascarar las notas off.



DC INDUSTRIAS

# APLICACIONES

## 1 Caldo y sopas

Las gamas de extracto de levadura de Basic YE (KA66, KA02), Xian / Umami Taste YE (FIG01, KU016) y Hou-feel / Mouthfeel YE (KK02) funcionan bien para mejorar el sabor.

## 2 Salsas

El extracto de levadura equilibra el sabor salado, restringir el sabor amargo y redondear el sabor Xian / Umami, el sabor dulce, el sabor salado y el sabor agrio en las salsas de soja.

## 3 Condimentos

El extracto de levadura autolizada Angel contiene glutamato natural y nucleótidos aromatizantes. Realza el sabor Xian / Umami como resultado del efecto sinérgico con el MSG, I + G.

## 4 Salchichas

Angel Xian / umami Taste YE y Hou-feel / mouthfeel YE aportan notas carnosas inolvidables a las recetas veganas y vegetarianas. El extracto de levadura aromatizante VKA236 y VKA239 dan notas de pollo, y VKA246 y VTB232 aportan notas de carne.

## 5 Fideos instantáneos

YE realza el sabor Xian / Umami , la sensación de Hou / la sensación en la boca y aporta notas carnosas naturales de los alimentos con un gusto persistente.



DC INDUSTRIAS

## 6 Galletas

El extracto de levadura mejora el manejo, la extensibilidad y la fuerza de la masa y optimiza las características funcionales de las galletas para que la masa alcance una estructura más fina y un mejor sabor.



## 7 Snacks

El extracto de levadura completa la salinidad, el dulzor, la acidez y el picante para hacer que los sabores generales sean más armoniosos y redondeados.



## 8 Comidas listas

El extracto de levadura de ángel aporta una variedad de notas específicas (asado, pollo, ternera, etc) a las recetas veganas y vegetarianas. No solo mejora el Xian / Umami y el sabor persistente, sino que también equilibra el sabor desagradable y las notas desagradables de los alimentos.



## 9 Vegano

La alimentación basada en plantas crece y se desarrolla de forma dinámica. Angel Yeast ha proporcionado soluciones integradas para alternativas a la carne para mejorar el sabor y la nutrición, mejorar las notas carnosas y enmascarar las notas extrañas.



## 10 Bebidas

El extracto de levadura brinda a los fabricantes una opción saludable y nutricional en el desarrollo de bebidas. Neutraliza eficazmente las notas desagradables, como las notas de frijol, terrosas, amargas, metálicas, ácidas y de regaliz, proporcionando una sensación en el paladar una nota redonda y haciéndola más agradable.



DC INDUSTRIAS