



**EPECUEN**  
CALIDAD EN LOS ALIMENTOS

Epecuen, soluciones innovadoras para preservar y fortalecer las cualidades naturales de los alimentos.

## Productos

### Epecol®

#### *Colorantes naturales y sintéticos*

Derivados de vegetales, invertebrados y minerales u obtenidos a partir de síntesis química. Alternativa natural para brindar color a los alimentos o sintética de gran poder de tinción y estabilidad.

#### *Colorantes naturales*

- Cúrcuma
- Annatto
- Carmín de Cochinilla
- Beta caroteno
- Clorofila
- Caramelo
- Riboflavina
- Licopeno
- Paprika
- Betanina
- Dióxido de titanio

#### *Colorantes sintéticos*

- Tartrazina
- Amarillo ocazo
- Azul brillante
- Azul patente
- Azul indigo carmín
- Rojo punzó 4R
- Amaranto
- Rojo allura o Red 40
- Eritrocina
- Laca tartrazina (FDA)
- Laca amarillo ocazo (FDA)
- Laca allura (FDA)
- Laca blue 1 (FDA)
- Laca blue 2 (FDA)

### Epevit®

#### *Complejos vitamínicos*

Premix formulados a partir de una amplia gama de vitaminas con el fin de fortificar alimentos. Puros o combinaciones a medida.

- Vitamina A - Palmitato de retinilo/Acetato
- Vitamina B1 - Tiamina
- Vitamina B2 - Riboflavina
- Vitamina B3 - Nicotinamida/Niacina
- Vitamina B5 - Pantotenato de calcio



Otamendi 2045, Valentin Alsina, CP B1822ESU - Bs. As.  
info@eppecuen.com.ar - www.eppecuen.com.ar



- Vitamina B6 - Piridoxina
- Vitamina B7/H - Biotina
- Vitamina B9 - Ácido fólico
- Vitamina B12 - Cianocobalamina
- Vitamina C – Ácido ascórbico
- Vitamina D3 - Colecalciferol
- Vitamina E - Alfa DL tocoferol

## Epemin®

### *Complejos minerales*

Una extensa variedad de minerales para la fortificación de alimentos. Puros o combinaciones a medida.

- Manganeso, Cromo, Selenio, Zinc, Potasio, Hierro, Calcio, Magnesio, Cobre, Fósforo, Iodo y Molibdeno.

## Epeflavors®

### *Sabores para alimentos*

Esencias naturales y sintéticas para lograr sabores definidos en alimentos industrializados.

- Vainillina, Etil vainillina, Vainilla, Frutilla, Naranja, Coco, Frambuesa, Leche, Leche condensada, Dulce de leche, Chocolate blanco, Chocolate con leche, Chocolate semiamargo, Chocolate amargo, Manteca, Barbacoa.

## Epezym®

### *Mejoradores de harina*

Productos para lograr una mejor performance en las harinas. Puros o combinaciones a medida.

- Alfamilasa bacterial - Alfamilasa fungal
- Xilanasa bacteriana - Xilanasa fungal
- Fosfolipasa
- Glucosaoxidasa





## Epeox<sup>®</sup>

### *Mejoradores de harina*

Productos para lograr un mejor aspecto de las harinas.

- Peróxido de benzoilo 32%
- Ácido ascórbico
- Azodicarbonamida 100% y 23%
- L-cisteína
- Metabisulfito de sodio

## Epemul<sup>®</sup>

### *Emulsiones*

Productos para ayudar en la mezcla de sustancias poco miscibles.

- Estearoil lactilato de sodio (SSL)
- Esteres de mono-digliceridos con ácido diacetil tartárico (DATEM)
- Monoestearato de glicerilo 90% (MGD 90% )
- Poliglicerol Polirricinoleato (PGPR)
- Tween 80
- Grasa estabilizada en polvo

## Epecon<sup>®</sup>

### *Conservantes*

Aditivos para prolongar la vida útil del producto.

- BHT
- TBHQ
- BHA
- Vitamina C - Ácido ascórbico
- Vitamina E - Alfa DL tocoferol
- Sorbato de potasio
- Propionato de calcio
- Ácido cítrico
- Citrato de sodio





**EPECUEN**  
CALIDAD EN LOS ALIMENTOS

- Ácido sórbico
- Ácido propiónico
- Ácido láctico

## Epedry®

Ingredientes activos secados por spray, deshidratados o liofilizados.

- **Secados por Spray**  
Miel, Dulce de leche, Aceite de Chía, Alcachofa y Yogurt.
- **Vegetales deshidratados**  
Papa (Lamb Weston), Espinaca, Zanahoria, Zapallo, Tomate Remolacha, Cebolla, Ajo y Pimentón.
- **Liofilizados**  
Cebolla, Cebolla de verdeo, Arveja, Tomate, Morrón, Espinaca, Brócoli, Champignon, Choclo, Frutilla, Arándano, Pera, Papaya, Kiwi, Manzana, Melón, Cereza, Frambuesa, Durazno, Naranja, Pomelo, Quinoto, Ananá, Limón, Banana y Mango.

## Epeseed®

### *Semillas*

Diversos tipos de semilla con calidad asegurada.

- Lino
- Amaranto
- Chía
- Quínoa blanca/roja/negra
- Sésamo





## Epeoil®

### *Aceites nutricionales*

Aceites prensados en frío con diversas cualidades nutricionales.

- Chía
- Lino
- Rosa mosqueta
- Pepita de uva

## Epephos®

### *Fosfatos*

Estabilizantes, regulador de PH.

- Fosfato monocálcico
- Pirofosfato ácido de sodio
- Fosfato neutro de sodio
- Fosfato tricálcico
- Hexametáfosfato de sodio

## Epegum®

### *Hidrocolóides*

Gomas para espesar productos.

- Goma guar
- Goma xántica
- Goma tara
- Goma arábiga
- Goma garrofín
- Carboximetilcelulosa (CMC)





## Epesweet®

### *Edulcorantes*

Endulzantes naturales o sintéticos con aporte o no de calorías.

- Aspartamo
- Ciclamato de sodio
- Sacarina
- Acesulfame K
- Sucralosa
- Cerelese
- Estevia

## Carriers

Soporte y medio de transporte para formulados.

- **Propilenglicol**
- **Glicerina vegetal**
- **Maltodextrina**
- **Almidón de maíz**

## Aminoácidos

Productos que complementan el desarrollo de los ciclos naturales de la vida.

- **L-carnitina**
- **Taurina**
- **Creatina**
- **Glutamato de sodio**

