

Portafolio de productos

Ingredientes de origen biológico

Jungbunzlauer





Acerca de Jungbunzlauer

Jungbunzlauer es uno de los principales productores de ingredientes sustentables de origen biológico de alta calidad.

Fundada en 1867 y con sede en Basilea (Suiza), nuestra empresa es el socio de confianza para el suministro de ingredientes biodegradables de origen natural. Con más de 150 años de experiencia en fermentación, ofrecemos una amplia gama de acidulantes, edulcorantes, texturizantes, minerales y soluciones a medida que ayudan a nuestros clientes de los sectores de alimentación y bebidas, nutrición, salud, hogar y cuidado personal, farmacia, así como limpiadores y detergentes, a desarrollar productos más saludables, seguros, sabrosos y sustentables.

Jungbunzlauer fabrica sus productos a partir de materias primas renovables mediante procesos de fermentación a gran escala y tecnologías avanzadas de purificación. Todos los ingredientes se pueden utilizar, transportar y eliminar de manera segura y ecológica.

Nuestras modernas plantas de producción en Austria, Canadá, Francia y Alemania nos proporcionan una sólida presencia internacional y nuestra amplia red global de vendedores y distribuidores nos permite atender a clientes en más de 130 países, ofreciendo un profundo conocimiento de los mercados locales y un servicio adaptado a las necesidades de cada cliente.

Guiados por una rigurosa gestión de la calidad y una visión ambiciosa de la sustentabilidad, nuestros equipos de Soporte Técnico, Desarrollo de Mercado y Desarrollo de Aplicaciones colaboran con los clientes para abordar distintos desafíos técnicos y comerciales, ofreciendo soluciones a medida basadas en conocimientos técnicos siempre actualizados.



Productos

Respaldado por más de 150 años de experiencia en fermentación, Jungbunzlauer es su socio de confianza para el suministro de ingredientes biodegradables de origen natural y de soluciones a medida, destinados a una amplia gama de sectores industriales en todo el mundo.

Estos productos de alto valor añadido se fabrican de acuerdo con las normas de calidad más exigentes y están disponibles en diferentes categorías, con diversas especificaciones y niveles de desempeño.



Acidulantes

CÍTRICOS

- Ácido cítrico anhidro
- Ácido cítrico monohidratado
- LIQUINAT® (solución de ácido cítrico)
- Citrato de trisodio anhidro
- Citrato de trisodio dihidratado
- Citrato monosódico
- Citrato tripotásico

GLUCONATOS

- Ácido glucónico
- Glucono-delta-lactona
- Gluconato de sodio
- Gluconato de sodio EMF 1240
- NAGLUSOL®

LÁCTICOS

- Ácido láctico L(+)
- Ácido láctico L(+) tamponado
- Lactato de potasio L(+)
- Mezclas de lactato de potasio L(+)
- Lactato de sodio L(+)

Texturizantes

- Goma xantana
- TayaGel® HA (goma gelana con bajo contenido de acilo)
- TayaGel® LA (goma gelana con bajo contenido de acilo)
- TayaGel® Modus

Minerales y soluciones

SALES MINERALES

- Citrato tricálcico
- Gluconolactato de calcio
- Citrato trimagnésico
- Citrato monomagnésico
- Lactato de magnesio
- Bisciglinato de magnesio
- Gluconato de potasio
- Citrato de zinc
- Gluconato de zinc
- Lactato de zinc

ÉSTERES DE ÁCIDO CÍTRICO

- CITROFOL® AI
- CITROFOL® BI
- CITROFOL® BII

ÁCIDOS ENCAPSULADOS

- Ácido cítrico DC
- Ácido cítrico S40
- CITROCOAT® N
- CITROCOAT® EP

PRINCIPIOS ACTIVOS Y EXCIPIENTES

- Ácido cítrico
- Citrato tripotásico
- Citrato trimagnésico
- Citrato trisódico

Edulcorantes

ERITRITOL

- ERYLITE®
- ERYLITE® Bronze
- ERYLITE® Stevia

GLUCOSE

- GlucoDex® D96

Acidulantes



Cítricos

Los cítricos constituyen el grupo de productos más amplio del catálogo de Jungbunzlauer. Este grupo comprende el ácido cítrico – el principal ácido orgánico presente en las frutas –, así como el citrato de sodio (trisódico y monosódico) y el citrato de potasio, que son las sales del ácido cítrico más utilizadas.

El ácido cítrico se comercializa en forma deshidratada y como solución bajo el nombre comercial LIQUINAT®. Tanto el ácido cítrico como los citratos son fácilmente biodegradables y seguros para su uso industrial y para los consumidores. Estas propiedades refuerzan su valor como ingredientes alimentarios y farmacéuticos. Jungbunzlauer ofrece otras sales de citrato en la categoría de productos Minerales y soluciones.

Ácido cítrico (anhidro y monohidratado)

El ácido cítrico cristalino de Jungbunzlauer está disponible para la venta en dos formas: anhidro y monohidratado.

El ácido cítrico se encuentra de forma natural en muchas frutas y se produce comercialmente mediante fermentación microbiana de un sustrato de carbohidratos. Caracterizado por un agradable sabor ácido y una rápida solubilidad, es el ácido orgánico y regulador del pH más utilizado en alimentos y bebidas. Su excelente capacidad para formar complejos con metales traza lo convierte en un potente antioxidante sinérgico. Asimismo, estabiliza el color, el sabor, el aroma y las vitaminas en diversas aplicaciones alimentarias.

Las propiedades únicas del ácido cítrico también pueden aprovecharse en una gran variedad de aplicaciones industriales. Numerosos sectores ya se benefician de su extraordinaria capacidad quelante.

LIQUINAT®

LIQUINAT® de Jungbunzlauer es una solución acuosa de ácido cítrico. Gracias a su fácil manipulación, se suele emplear como acidulante y regulador del pH en alimentos, bebidas y productos farmacéuticos.

LIQUINAT® es una solución clara, prácticamente incolora e inodora, con un sabor ácido afrutado puro y limpio. Estable y no volátil, se trata de una opción práctica para soluciones acuosas no volátiles.

Citrato de trisodio (anhidro y dihidratado)

Esta sal tribásica del ácido cítrico se comercializa en dos formas: anhidra y dihidratada. La forma dihidratada del citrato trisódico se emplea habitualmente en alimentos, bebidas y diversas aplicaciones industriales como agente tamponante y secuestrante, así como sal emulsionante. Como coadyuvante en detergentes para lavavajillas, sustituye a los fosfatos y, por tanto, contribuye de forma significativa a mitigar la eutrofización (el crecimiento excesivo de plantas y algas en masas de agua).

Su forma anhidra se fabrica a partir del citrato de trisodio dihidratado mediante un proceso de secado patentado. Los cristales de citrato de trisodio anhidro poseen una matriz porosa que puede usarse como portador de sustancias inorgánicas u orgánicas. No tiende al apelmazamiento y puede utilizarse en aplicaciones donde no se desee un exceso de agua. Por lo tanto, se utiliza en aplicaciones sensibles al agua, como mezclas secas y bebidas instantáneas, detergentes, así como medicamentos en comprimidos y de venta libre.

Citrato monosódico

El citrato monosódico es una sal monobásica del ácido cítrico que ocupa una posición intermedia entre el ácido cítrico y el citrato trisódico neutro. Por ello, el citrato monosódico se utiliza cuando se requiere un efecto tampón o cuando el ácido cítrico se considera demasiado agresivo para la formulación. Se emplea como acidulante suave en comprimidos efervescentes, mezclas secas y levadura química. También puede utilizarse para reducir el contenido de acrilamida en productos alimentarios a base de almidón sometidos a tratamiento térmico. A su vez, sirve como agente espumante no tóxico, por ejemplo, en la fabricación de plásticos destinados al contacto con alimentos.

Citrato tripotásico

El citrato tripotásico presenta una funcionalidad similar a la del citrato trisódico y se recomienda en todos los productos alimentarios que requieran un bajo contenido en sodio. Al ser una excelente fuente de potasio con efecto alcalinizante, también se utiliza en la industria farmacéutica como principio activo, por ejemplo, para el tratamiento de cálculos renales, así como en complementos alimenticios y alimentos funcionales para favorecer el equilibrio ácido-base. Está clínicamente probado que, añadido al dentífrico, reduce el dolor de las personas con dientes sensibles. Asimismo, se usa en diversas aplicaciones técnicas.

Gluconatos

Los gluconatos de Jungbunzlauer son ingredientes multifuncionales para alimentación, cuidado personal, productos farmacéuticos y otras aplicaciones técnicas.

Este grupo de productos incluye el ácido glucónico, la glucono-delta-lactona (GdL), el gluconato de sodio, el Gluconato de sodio EMF 1240 y NAGLUSOL®.



Ácido glucónico

En aplicaciones alimentarias, además de regular el pH del producto final, el ácido glucónico también aporta un perfil de sabor suave y duradero muy apreciado en bebidas, salsas y aderezos. El ácido glucónico de calidad técnica se utiliza en productos de limpieza para disolver los depósitos minerales.

El ácido glucónico es un ácido orgánico suave, no cáustico ni corrosivo, con una excelente capacidad secuestrante. No tóxico y rápidamente biodegradable (98 % en dos días), está presente de forma natural en plantas, frutas y otros alimentos como el vino (hasta un 0,25 %) o la miel (hasta un 1 %). Se obtiene mediante fermentación de la glucosa, lo que produce su forma fisiológica D.

Todas las preparaciones en las que se utilice ácido glucónico junto con hidróxido de sodio, recomendamos el uso directo de gluconato de sodio (la sal de sodio seca del ácido glucónico) o del producto específico NAGLUSOL®.

Al ser un ácido polihidroxicarboxílico, con grupos hidroxilo y carboxilo capaces de reaccionar, el ácido glucónico posee propiedades muy versátiles.

Las soluciones concentradas de ácido glucónico contienen una pequeña cantidad de lactona (GdL), un éster cíclico neutro, que es menos soluble cuando se expone al frío y que no posee las características de un ácido. A temperatura ambiente, una solución de ácido glucónico al 50 % contiene aproximadamente un 5 % de GdL.

El ácido glucónico es estable en el punto de ebullición, incluso en soluciones alcalinas concentradas. Sin embargo, se degrada fácilmente y por completo en plantas de tratamiento de aguas residuales (98 % en 2 días).

Glucono-delta-lactona

La glucono-delta-lactona (GdL) es un éster cíclico neutro del ácido glucónico, obtenido junto con el ácido por fermentación de la glucosa. Se separa de este mediante cristalización.

Se presenta como un fino polvo blanco cristalino soluble en agua. Es prácticamente inodora y tiene un sabor ligeramente dulce. No es tóxica y se metaboliza completamente en el organismo como un carbohidrato.

Cuando se añade a una solución acuosa, la GdL se disuelve rápidamente y, mediante hidrólisis, se transforma lentamente en ácido glucónico, produciendo así una ligera acidificación, de la misma manera que una bacteria productora de ácido láctico. En solución, existe siempre un equilibrio químico entre el ácido glucónico y la GdL. El punto de equilibrio y la velocidad de transformación dependen de la concentración, la temperatura y el valor de pH.

Dos propiedades distinguen la GdL de los ácidos más comunes y constituyen la base de amplia gama de aplicaciones: en primer lugar, gracias a su lenta hidrólisis a ácido glucónico, garantiza una disminución progresiva y continua del pH hasta alcanzar el equilibrio. Por ello, se utiliza como acidificante de liberación lenta. En segundo lugar, durante la hidrólisis, el sabor dulce inicial de la GdL se acidifica ligeramente, lo que confiere a la solución acuosa final un sabor mucho menos ácido que el de otros acidificantes.

Gluconato de sodio

El gluconato de sodio, un polvo blanco cristalino, es la sal de sodio del ácido glucónico. Se utiliza principalmente en aplicaciones técnicas como un eficaz retardante de fraguado y plastificante en mezclas de hormigón, así como agente quelante de varios iones en productos de limpieza industriales y domésticos. También se emplea para la limpieza de superficies metálicas en la industria del chapado y la industria electrónica, así como en formulaciones de agricultura para mejorar la asimilación de nutrientes. En los productos de cuidado personal, el gluconato de sodio actúa como agente quelante (en sustitución del EDTA) y como ingrediente con gran poder hidratante. El uso del gluconato de sodio en aplicaciones alimentarias no ha dejado de crecer estos últimos años, utilizándose para enmascarar el sabor amargo de edulcorantes intensos, sales minerales y cafeína en bebidas.

Gluconato de sodio EMF 1240

El Gluconato de sodio EMF 1240 es el licor madre del gluconato de sodio y es apreciado como retardante de fraguado del hormigón y como agente plastificante para hormigón y mortero, ya que es a la vez no corrosivo, no tóxico y fácilmente biodegradable.

Por otra parte, forma quelatos estables con diversos iones, especialmente en soluciones alcalinas, concentradas o no.

NAGLUSOL®

NAGLUSOL® es una solución al 60 % compuesta por partes iguales de ácido glucónico y gluconato de sodio. Al igual que sus componentes, NAGLUSOL® es un excelente agente quelante, no corrosivo, no tóxico y fácilmente biodegradable. Además, combina las ventajas de ambas sustancias sin sus inconvenientes.

Al tratarse de una mezcla de gluconato de sodio y ácido glucónico, la principal propiedad de NAGLUSOL® es su excelente actividad quelante frente al calcio, el hierro, el cobre, el aluminio y otros metales pesados, especialmente en soluciones alcalinas, concentradas o no.

Pero también posee otras propiedades que lo distinguen de sus componentes:

- Una alta concentración: NAGLUSOL® presenta una concentración 1,6 veces superior a la de una solución saturada de gluconato de sodio a temperatura ambiente. Por lo tanto, permite una menor dilución de los demás aditivos durante su incorporación a las formulaciones.
- Un punto de congelación muy bajo: si el ácido glucónico es conocido por su tendencia a cristalizar a temperaturas inferiores a +10 °C, NAGLUSOL® se mantiene estable hasta -10 °C, incluso si su concentración es más elevada que la del ácido glucónico.



Lácticos

Los lácticos de Jungbunzlauer ofrecen beneficios a numerosos sectores gracias a sus propiedades naturales, sustentables, antibacterianas y reguladoras del pH, además de proporcionar una conservación segura y eficaz. Por ello, constituyen una opción ideal para aplicaciones que requieren estabilidad microbiológica, una ligera acidificación y una elevada seguridad del producto.



Ácido láctico L(+)

El ácido láctico es un ácido orgánico presente de forma natural en el cuerpo humano y en los alimentos fermentados. Se emplea en una gran variedad de alimentos, bebidas, productos de cuidado personal, productos sanitarios y de limpieza, así como en nutrición animal y en productos químicos, como un regulador suave de la acidez con propiedades potenciadoras del sabor y antibacterianas. Su producción comercial se realiza normalmente mediante fermentación. Dado que la forma L(+) es la más demandada por su mejor metabolización, Jungbunzlauer ha optado por producir ácido láctico L(+) puro mediante la fermentación tradicional de carbohidratos naturales.

El ácido láctico L(+) es un líquido viscoso, de incoloro a amarillento, prácticamente inodoro y con un sabor ligeramente ácido. Se comercializa en soluciones acuosas de distintas concentraciones que son estables en condiciones normales de almacenamiento. Además, es rápidamente biodegradable.

Ácido láctico L(+) tamponado

El ácido láctico L(+) tamponado es un regulador suave de la acidez con propiedades potenciadoras del sabor y antibacterianas. Es especialmente útil en los productos de confitería para reducir la formación de azúcar invertido en los caramelos duros, así como la degradación de la gelatina en las confiterías blandas.

El ácido láctico L(+) tamponado de Jungbunzlauer es un líquido viscoso, de incoloro a amarillento, prácticamente inodoro y con un sabor ácido, resultante de la mezcla de ácido láctico y lactato de sodio. Esta solución es estable en condiciones normales de almacenamiento.

Lactato de sodio L(+)

El lactato de sodio es la sal de sodio del ácido láctico L(+) obtenida mediante la neutralización del ácido de origen natural con una fuente de sodio de alta pureza. Está disponible como solución acuosa al 60 %. El lactato de sodio es un conservante seguro para productos cárnicos y del mar procesados. Asimismo, se utiliza como agente tampón en confitería y, gracias a su elevada capacidad de retención de agua, como humectante e hidratante en productos de cuidado personal y del hogar.

Lactato de potasio L(+)

El lactato de potasio es la sal de potasio del ácido láctico L(+) en forma líquida, obtenida mediante la neutralización del ácido de origen natural con una fuente de potasio de alta pureza. Se utiliza como agente de control de patógenos en productos cárnicos y del mar, respondiendo así a las inquietudes de las organizaciones sanitarias y de los consumidores respecto a la reducción de la ingesta de sodio. Como componente del factor natural de hidratación de la piel (Natural Moisturizing Factor, NMF), también actúa como un agente hidratante suave y eficaz en cosmética.

Mezclas de lactato (potasio)

Jungbunzlauer ofrece una variedad de mezclas de lactato de potasio con acetato o diacetato de potasio. La combinación de lactatos y acetatos genera un efecto sinérgico en el control de patógenos y microorganismos en general, mejorando así la seguridad y la vida útil de los productos cárnicos y del mar procesados sin comprometer su sabor.





Texturizantes

El grupo de productos del portafolio de texturizantes incluye dos hidrocoloides únicos en su categoría: goma xantana y TayaGel®.

Ambos son ingredientes de origen biológico, certificados como libres de OGM y producidos mediante la fermentación de fuentes renovables de carbohidratos.

Sus excepcionales propiedades reológicas los convierten en excelentes agentes estabilizantes y espesantes para aplicaciones alimentarias e industriales.

Goma xantana

La goma xantana presenta propiedades excepcionales y de gran utilidad, como una elevada viscosidad a bajas concentraciones, una mínima variación de la viscosidad frente a cambios de temperatura y una excelente estabilidad en un amplio rango de pH. También ofrece una buena estabilidad frente a la congelación y descongelación, así como notables propiedades de suspensión.

Se emplea como estabilizante, espesante y agente de suspensión en aplicaciones alimentarias como aderezos para ensaladas, salsas, productos instantáneos, postres, productos lácteos, productos de panadería y pastelería, zumos de frutas, así como en la elaboración de diversos alimentos hipocalóricos. En aplicaciones cosméticas y farmacéuticas, la goma xantana se utiliza en dentífricos, lociones, champús y formulaciones como los comprimidos. En el ámbito industrial, se emplea habitualmente en productos de limpieza, pinturas, esmaltes cerámicos, tintas y fluidos de perforación.

TayaGel® HA (goma gelana con alto contenido de acilo)

TayaGel® HA es un agente biológico gelificante, estabilizante y de suspensión de origen natural y base biológica, con propiedades excepcionales y de gran utilidad. En concentraciones muy bajas, presenta una excelente capacidad de estabilización y suspensión en soluciones pseudoplásticas. Para una hidratación completa, TayaGel® HA se calienta a 85–95 °C; al enfriarse, la solución produce un gel suave, elástico y flexible con una tendencia muy baja a la sinéresis. Además, este tipo de gel no presenta histéresis térmica, ya que gelifica y se funde a la misma temperatura, entre 70 y 80 °C.

Este ingrediente se emplea como agente estabilizante y de suspensión extremadamente eficaz incluso en concentraciones muy bajas de entre 0,02 y 0,05 %. Se utiliza principalmente como estabilizante en bebidas lácteas y bebidas alternativas, así como para estabilizar la pulpa en bebidas de frutas. En concentraciones más altas, sus suaves propiedades gelificantes permiten su uso también en productos de confitería, mermeladas o preparados de frutas, postres cremosos, rellenos de tartas, glaseados o coberturas, así como en productos lácteos como bebidas lácteas, helados y yogures. TayaGel® HA D constituye la mejor opción para la elaboración de productos perfectamente estabilizados, especialmente en aplicaciones lácteas.

TayaGel® LA (goma gelana con bajo contenido de acilo)

TayaGel® LA, la goma gelana con bajo contenido de acilo de Jungbunzlauer, es un polisacárido de origen natural y base biológica que se produce mediante fermentación. Gracias a sus excelentes propiedades gelificantes y texturizantes, forma geles claros muy resistentes incluso a concentraciones muy bajas.

En las bebidas, lo más importante es la claridad y un suave sabor en boca: con tan solo un 0,01 %, TayaGel® LA forma una red de gel fluido que mantiene en suspensión, de forma uniforme, las sales minerales insolubles e incluso partículas de mayor tamaño.

Más allá de las bebidas, su gran versatilidad como agente gelificante garantiza una excelente estabilidad en rellenos de pastelería, glaseados, gelatinas, gominolas y postres en capas, convirtiéndolo en una alternativa a gelificantes tradicionales como el agar-agar o la gelatina.

En resumen, ya sea para obtener partículas en suspensión, geles transparentes o texturas sutiles y estables, TayaGel® LA ayuda a los formuladores a ofrecer productos naturales que satisfacen las elevadas expectativas de los consumidores actuales que dan prioridad a la calidad.

TayaGel® Modus

TayaGel® Modus amplía las posibilidades texturales de la goma gelana al permitir la formación de geles elásticos de alta resistencia sin necesidad de añadir iones. Este comportamiento independiente de los iones ofrece a los formuladores una gran flexibilidad, especialmente en sistemas con niveles de minerales controlados o cuando se busca simplificar el proceso de producción. El resultado es un agente gelificante eficaz que proporciona un rendimiento constante en una amplia variedad de matrices de producto.

En concentraciones bajas, TayaGel® Modus forma geles claros, firmes y ligeramente quebradizos, con una liberación limpia de sabor, lo que lo convierte en una excelente alternativa a la gelatina en postres y aplicaciones de confitería. Su claridad y perfil de textura también lo hacen idóneo para aplicaciones en bebidas y productos nutricionales que requieren tanto atractivo visual como estabilidad estructural.

Al mantener su resistencia de gel en diferentes entornos de formulación, TayaGel® Modus es especialmente adecuado para productos veganos y de etiqueta limpia que exigen precisión y consistencia.

Minerales y soluciones

Sales minerales

El grupo de sales minerales de Jungbunzlauer incluyen una gama única de fuentes orgánicas de alta pureza de calcio, magnesio, potasio y zinc.

Citrato tricálcico

El citrato tricálcico es una de sales de calcio más utilizadas en productos lácteos, frutas procesadas, alimentos para bebés (especialmente en fórmulas infantiles), nutrición clínica, comprimidos, bebidas y otros productos enriquecidos con calcio. Sus principales características son un alto contenido en calcio (21 %), una excelente biodisponibilidad y un sabor neutro. Por su capacidad de compresión directa, el citrato tricálcico es la opción preferente para producir comprimidos de calcio. Además, tiene funciones específicas como regulador del pH estable al calor o como agente de firmeza en alimentos procesados. Al no ser higroscópico, también sirve de agente antiaglomerante.

Gluconolactato de calcio

El Gluconolactato de calcio es una mezcla de lactato de calcio y gluconato de calcio. En aplicaciones farmacéuticas, se emplea en comprimidos efervescentes y preparados instantáneos como una fuente de calcio con una excelente biodisponibilidad. En la industria alimentaria, las destacadas propiedades del Gluconolactato de calcio, que combina una alta solubilidad con un sabor neutro, permiten su uso en nuevas aplicaciones en una amplia gama de productos, como bebidas claras, concentradas o carbonatadas, bebidas lácteas y productos de confitería.

Citrato trimagnésico (anhidro y nonahidratado)

Los citratos de trimagnesio son sales orgánicas de magnesio de gran pureza, que se caracterizan por una excelente biodisponibilidad, buena solubilidad y alto contenido mineral. Jungbunzlauer ofrece las dos formas de citrato trimagnésico normalmente disponibles: anhidro y nonahidratado. Su sabor neutro y su facilidad de uso lo convierten en la fuente preferida de magnesio en alimentos, bebidas, complementos alimenticios y productos farmacéuticos. Las formas aglomeradas de citrato trimagnésico permiten la compresión directa de comprimidos. Al ser un excelente desecante, se suele utilizar para estabilizar mezclas secas y proteger los ingredientes sensibles a la humedad.

Citrato monomagnésico

El citrato monomagnésico es la sal de magnesio monobásica del ácido cítrico con un relación molar de 1:1. Se utiliza como fuente de minerales en alimentos funcionales, bebidas y complementos alimenticios. Gracias a su agradable sabor amargo y su alta solubilidad, es la sal de magnesio más utilizada para el enriquecimiento con minerales de bebidas instantáneas en polvo. Además, al ser una sal parcialmente neutralizada, también puede emplearse como una fuente de magnesio ligeramente ácida.

Lactato de magnesio

El lactato de magnesio proviene de la neutralización del ácido láctico con una fuente de magnesio de alta pureza. El magnesio desempeña una función crucial en el metabolismo humano y, gracias a su gran biodisponibilidad, el lactato de magnesio se utiliza en complementos alimenticios y productos farmacéuticos. Su sabor neutro y su elevada solubilidad lo convierten en la fuente perfecta para enriquecer bebidas y otras fórmulas líquidas.

Bisciglinato de magnesio

El bisciglinato de magnesio es la sal de magnesio de la glicina, un aminoácido natural. Se utiliza principalmente en suplementos alimenticios, concretamente en comprimidos, cápsulas y formas galénicas modernas. Gracias a su estructura quelada, el bisciglinato de magnesio presenta una biodisponibilidad y una compatibilidad fisiológica superiores a las de las fuentes inorgánicas, lo que lo convierte en una opción muy apreciada para formulaciones de alta calidad.

Gluconato de potasio

El gluconato de potasio sustituye a las sales que contienen sodio en los alimentos y actúa como fuente de potasio en suplementos y productos alimentarios para, por ejemplo, mantener una presión arterial saludable. Gracias a su buena capacidad de compresión, se utiliza habitualmente en comprimidos. En aplicaciones técnicas, combina una magnífica capacidad quelante, una excelente biodegradabilidad y una buena solubilidad.

Citrato de zinc

El citrato de zinc es una sal de zinc orgánica con un alto contenido mineral (31 %) y sabor neutro. Gracias a su elevada biodisponibilidad, su compatibilidad fisiológica y sus numerosos beneficios para la salud, se emplea en el enriquecimiento con zinc y en la elaboración de suplementos alimenticios y productos cosméticos. Sus efectos antimicrobianos y antiinflamatorios, así como su acción contra la formación de placa dental y sarro, también lo hacen adecuado para productos de higiene dental.

Gluconato de zinc

El gluconato de zinc es una de las fuentes orgánicas de zinc más importantes en los complementos alimenticios y los alimentos y bebidas enriquecidos. Entre sus propiedades destacan su excelente solubilidad, su alta velocidad de disolución y su sabor prácticamente neutro.

Como sal mineral orgánica, se asimila bien por el organismo y aporta múltiples beneficios para la salud. Gracias a sus propiedades emolientes, también se emplea ampliamente en productos para el cuidado de la piel.

Lactato de zinc

El lactato de zinc es el resultado de la neutralización del ácido láctico con una fuente de zinc de alta pureza y su posterior cristalización. Comparado con el citrato de zinc, presenta una mayor solubilidad a pesar de que el contenido mineral es menor (22,0–24,5 %). Sus propiedades antimicrobianas y su capacidad para reducir la formación de placa dental y sarro, junto con su sabor y olor prácticamente neutros, lo convierten en un ingrediente ideal para productos de higiene dental como dentífricos y enjuagues bucales.



Ésteres de ácido cítrico

Los ésteres comercializados con la marca CITROFOL® son líquidos incoloros, inodoros y de baja viscosidad que se utilizan en una amplia gama de sectores para aplicaciones alimentarias, cosméticas y técnicas.



CITROFOL® AI

Aprobado como aditivo alimentario y vehículo de aroma, CITROFOL® AI Citrato de trietilo se emplea principalmente en bebidas y preparados a base de huevo. También ha sido aprobado para su uso en productos de cuidado personal certificados según el estándar COSMOS, así como en detergentes certificados según la norma ECOCERT para productos de limpieza naturales elaborados con ingredientes orgánicos.

En el sector farmacéutico, CITROFOL® AI es un agente coalescente clásico para el recubrimiento de comprimidos a base de celulosa o acrílico, ya que cumple con los estrictos requisitos de pureza y rendimiento.

CITROFOL® BI, BII

CITROFOL® BI Citrato de tributilo y CITROFOL® BII Acetilcitrato de tributilo se utilizan en el procesamiento de polímeros de uso múltiple, principalmente como plastificantes, pero también como coadyuvantes de fabricación y agentes coalescentes. Además, constituyen una excelente alternativa a los plastificantes tradicionales como los ftalatos. De hecho, ofrecen un rendimiento equivalente cuando sustituyen a los ftalatos y adipatos en numerosas aplicaciones, tales como juguetes, cosméticos, recubrimiento de medicamentos, films alimentarios, juntas de sellado de envases alimentarios, dispositivos médicos y otros artículos de plástico.

Todos los ésteres de ácido cítrico son aditivos aptos para materiales plásticos de origen biológico que deben ser compostables o biodegradables.

Ácidos encapsulados

Algunas aplicaciones requieren más funcionalidades de las que puede ofrecer un ácido cítrico de calidad estándar. Técnicas únicas de modificación superficial o la incorporación de materiales de alta calidad al producto base han dado lugar a una gama innovadora de ácidos encapsulados.

Ácido cítrico DC

El ácido cítrico DC es un tipo de ácido cítrico de compresión directa. Esta funcionalidad ahorra tiempo y energía en las etapas de pretratamiento, antes del compactado de comprimidos efervescentes, y permite obtener comprimidos más duros con una menor fuerza de compresión.

Ácido cítrico S40

El ácido cítrico S40 es un polvo muy fino, extremadamente fluido y fácil de manipular. La incorporación de ácido cítrico en el hormigón o el yeso optimiza sus propiedades reológicas y mejora su resistencia mecánica.

CITROCOAT® N

En forma cristalina, CITROCOAT® N es menos higroscópico y menos reactivo con otros ingredientes, lo que aporta una excelente estabilidad en aplicaciones alimentarias como bebidas instantáneas, productos sanitarios o confitería, donde es necesario evitar cualquier reacción prematura. Asimismo, aplicaciones técnicas como detergentes en polvo y en pastillas también se benefician de sus propiedades estabilizantes durante el almacenamiento.

CITROCOAT® EP

CITROCOAT® EP es un compuesto efervescente aglomerado que combina ácido cítrico y bicarbonato de sodio en proporciones ideales para generar un polvo efervescente muy reactivo, pero estable durante el almacenamiento, con un pH objetivo de 5,5.

Debido al exceso de acidez, cabe esperar una reacción efervescente rápida, mientras que el pH ligeramente ácido ayuda a conservar la frescura del sabor. Para evitar cualquier reacción prematura, el ácido cítrico utilizado en CITROCOAT® EP está recubierto con una fina capa de citrato monosódico.

Estos dos componentes efervescentes se aglomeran mediante un aglutinante, lo que reduce el riesgo de segregación y mejora la compresibilidad. Esto permite obtener comprimidos considerablemente más duros que con una formulación clásica a base de ácido cítrico y bicarbonato de sodio.



Principios activos y excipientes

Fieles a nuestros rigurosos estándares de calidad, nuestra cartera de principios activos y excipientes cumple con los requisitos de calidad más exigentes.

Los productos de Jungbunzlauer pueden utilizarse en diversas aplicaciones y ofrecer una solución integral para toda la industria farmacéutica.

Principios activos

El centro de producción de Jungbunzlauer en Ladenburg (Alemania) está especializado en la fabricación de principios activos. Está registrado como tal conforme al artículo 67 de la ley alemana sobre medicamentos. Hemos obtenido los certificados BPF (buenas prácticas de fabricación) emitidos por la administración del distrito de Tübingen (Regierungspräsidium Tübingen), autoridad competente encargada de verificar la conformidad de nuestra gama de principios activos con la normativa relativa a las BPF. Nuestra planta de fabricación de principios activos en Alemania ha sido declarada conforme a las normas vigentes establecidas en las guías de buenas prácticas de fabricación de la FDA y de la UE desde 2001. Nuestra cartera actual de principios activos incluye cuatro productos diferentes que pueden suministrarse con un DMF (archivo maestro de medicamentos de la FDA) y un CEP (certificado de idoneidad de la farmacopea europea), lo que facilita el registro de los medicamentos finales en Estados Unidos, Europa y otros mercados. Todos los principios activos cumplen con deben cumplir con la Farmacopea de los Estados Unidos (UPS) y/o la Farmacopea Europea (Ph. Eur.).

Jungbunzlauer tiene en su catálogo los siguientes principios activos:

- Ácido cítrico anhidro
- Citrato tripotásico monohidratado
- Citrato trimagnésico anhidro
- Citrato de trisodio dihidratado

Excipientes

Los productos de Jungbunzlauer contribuyen al desarrollo de medicamentos y complementos alimenticios en la industria farmacéutica y desempeñan un papel clave en la composición de una amplia variedad de medicamentos con receta y de venta libre. Además de principios activos, nuestros productos farmacéuticos incluyen también excipientes y sales minerales con funcionalidades ampliamente reconocidas. También apoyamos a nuestros clientes proporcionando la documentación y los datos necesarios, como los análisis de impurezas elementales según la directriz ICH Q3D, las declaraciones sobre disolventes residuales, nitrosaminas, OGM y alérgenos, así como certificados EEB/EET, entre otros.



Edulcorantes

Eritritol

Este grupo de productos está compuesto por ERYLITE®, ERYLITE® Bronze, y ERYLITE® Stevia. Los sistemas edulcorantes basados en ERYLITE® dan respuesta a las actuales demandas nutricionales relacionadas con los edulcorantes naturales, la reducción del consumo de azúcar, los sustitutos del azúcar, el índice glucémico de los alimentos y la salud dental.

Glucosa

ERYLITE®

Edulcorante de carga obtenido mediante fermentación, ERYLITE® es nuestro poliol certificado libre de OGM. Su principal ventaja es su aporte calórico nulo, lo que lo convierte en un excelente edulcorante para la formulación de alimentos y bebidas de bajo valor energético. ERYLITE® presenta un índice glucémico de cero, un sabor dulce limpio, un poder edulcorante del 60 al 70 % respecto al azúcar y una tolerancia digestiva muy superior a la de otros polioles.

Además, este agente anticariogénico contribuye a mantener una buena salud dental, por lo que resulta especialmente adecuado para productos de higiene dental. En cosmética, ERYLITE® se emplea como agente hidratante en productos para el cuidado de la piel y del cabello. Está autorizado en numerosos países, incluidos los principales mercados alimentarios de Europa, Norteamérica y Asia.

ERYLITE® Bronze

ERYLITE® Bronze es la versión de Jungbunzlauer de azúcar moreno o azúcar crudo. Se trata de un edulcorante bajo en calorías, de dulzor moderado, que presenta un bonito color bronce y un agradable sabor a malta y caramelo. Tiene las mismas propiedades que ERYLITE® y los mismos beneficios: índice glucémico cero, la tolerancia digestiva y protección de los dientes.

ERYLITE® Stevia

ERYLITE® Stevia es una mezcla exclusiva de ERYLITE® y rebaudiósido A, un extracto de la planta de estevia de alta pureza. Esta mezcla combina la calidad organoléptica, la tolerancia digestiva y la funcionalidad de carga de ERYLITE® con el poder edulcorante de los extractos de la planta. El resultado es un sistema edulcorante sin calorías, de excelente sabor y que cumple plenamente su función de carga. ERYLITE® Stevia está disponible en diferentes niveles de poder edulcorante para adaptarse a diversas aplicaciones alimentarias.

GlucoDex® D96

Nuestro jarabe de glucosa, llamado GlucoDex® D96, presenta un equivalente de dextrosa (ED) de 96 y una concentración comprendida entre el 74,5 % y el 75,5 %.

Gracias a su elevado contenido en dextrosa, GlucoDex® D96 ofrece un buen poder edulcorante, una importante reducción del punto de congelación y una excelente fermentabilidad. Estas propiedades lo convierten en un ingrediente ideal para intensificar el dulzor de bebidas, productos de panadería y pastelería y helados, así como para diversas aplicaciones de fermentación, la producción de isoglucosa y fructosa, y como materia prima para la producción de etanol.

En Jungbunzlauer, la sustentabilidad es nuestra prioridad. GlucoDex® D96 se fabrica a partir de materias primas renovables, concretamente maíz certificado libre de OGM, cuya mayor parte se cultiva localmente. Esto forma parte de nuestros objetivos de reducción de la huella de carbono.



Aplicaciones

El conocimiento y la experiencia de Jungbunzlauer en ingredientes son una garantía de soluciones innovadoras para una amplia variedad de aplicaciones.

Con el fin de responder a la evolución de las preferencias de los consumidores y a las tendencias del mercado, realizamos un seguimiento continuo de los avances científicos para incorporarlos al desarrollo de nuevos productos y a la mejora de los productos existentes.



Para obtener más información sobre nuestras soluciones, visite nuestro sitio web y utilice la función de búsqueda de ingredientes.





Alimentación

- Seguridad alimentaria
- Mayor estabilización
- Sustitución de azúcar
- Reducción de sodio
- Enriquecimiento con minerales



Bebidas

- Excelente acidificación
- Mejor sensación en boca
- Optimización del sabor
- Enriquecimiento con minerales
- Reducción de calorías



Nutrición

- Enriquecimiento con minerales
- Reducción de calorías
- Mayor estabilización
- Optimización del sabor
- Formulación de etiqueta limpia



Nutrición animal

- Acidificación segura para el intestino
- Enriquecimiento con minerales
- Mejora de la palatabilidad
- Equilibrio electrolítico
- Granulación



Cuidado personal

- Propiedades antibacterianas
- Fijación de perfumes naturales
- Hidratación suave
- Desodorización natural
- Control de la viscosidad



Cuidado del hogar

- Quelación ecológica
- Descalcificación segura
- Limpieza antibacteriana
- Control de la reología
- Protección de superficies



Aplicaciones industriales

- Fluidos de perforación
- Retardo de fraguado del hormigón
- Ablandamiento seguro de polímeros
- Quelación de metales pesados



Salud

- Principios activos
- Fuentes de minerales
- Excipientes
- Edulcorante natural

Alimentación

	Ácido cítrico anhidro	Ácido cítrico monohidratado	LIQUINAT®	Citrato de trisodio anhidro	Citrato de trisodio dihidratado	Citrato tripotásico	Citrato monosódico	Ácido glucónico	Glucono-delta-lactona	NAGLUSOL®	Gluconato de sodio	Gluconato de sodio EMF 1240	Goma xantana	TayaGel® HA*	TayaGel® LA*	TayaGel® Modus	Ácido láctico L(+)	Ácido láctico L(+) tamponado	Lactato de potasio L(+)	Mezclas de lactato de potasio L(+)	Lactato de sodio L(+)	Citrato tricálcico	Gluconolactato de calcio	Citrato trimagnésico	Citrato monomagnésico	Lactato de magnesio	Bisglicinato de magnesio	Gluconato de potasio	Citrato de zinc	Gluconato de zinc	Lactato de zinc	CITROFOL®A Citrato de trietilo	CITROFOL®B Citrato de tributilo	CITROFOL®B Acetilcitrato de tributilo	Ácido cítrico DC	Ácido cítrico S40	CITROCOAT® N	CITROCOAT® EP	ERYLITE®	ERYLITE® Bronze	ERYLITE® Stevia	GlucuDex® D96			
Productos de panadería y pastelería	■	■			■	■	■		■				■	■	■		■	■	■		■	■		■	■	■				■															
Cereales Snacks	■	■		■	■	■	■		■		■		■	■			■	■	■		■	■	■	■	■	■			■	■	■	■						■			■	■	■		
Confitería Dulces Postres	■	■	■	■	■	■	■	■	■		■		■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■		■	■	■	■						■	■		■	■	■			
Productos lácteos	■	■	■		■	■		■	■				■	■	■		■	■	■		■	■	■		■		■		■	■	■	■							■			■	■	■	
Frutas Verduras (preparados)	■	■	■		■	■			■				■		■	■	■	■		■	■		■		■													■			■	■	■		
Carne Mariscos	■	■			■	■			■		■		■	■	■	■	■	■	■	■	■																		■						
Productos de origen vegetal	■	■	■	■	■	■	■		■				■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■		■	■	■	■								■			■	■	■	
Comida preparada Comida precocinada	■	■	■	■	■	■	■	■	■		■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■							■			■	■	■		
Salsas Aderezos Sazonadores	■	■	■	■	■	■	■	■	■		■		■	■		■	■	■	■	■	■			■	■	■	■			■	■	■	■						■			■	■	■	

*goma gelana con bajo contenido de acilo

Bebidas

[illegible]

*goma gelana con bajo contenido de acilo

Nutrición

	Ácido cítrico anhidro	Ácido cítrico monohidratado	LIQUINAT®	Citrato de trisodio anhidro	Citrato de trisodio dihidratado	Citrato tripotásico	Citrato monosódico	Ácido glucónico	Glucono-delta-lactona	NAGLUSOL®	Gluconato de sodio	Gluconato de sodio EMF 1240	Goma xantana	TayaGel® HA*	TayaGel® LA*	TayaGel® Modus	Ácido láctico L(+)	Ácido láctico L(+) tamponado	Lactato de potasio L(+)	Mezclas de lactato de potasio L(+)	Lactato de sodio L(+)	Citrato tricálcico	Gluconolactato de calcio	Citrato trimagnésico	Citrato monomagnésico	Lactato de magnesio	Bisglicinato de magnesio	Gluconato de potasio	Citrato de zinc	Gluconato de zinc	Lactato de zinc	CITROFOL® A Citrato de trietilo	CITROFOL® B Citrato de tributilo	CITROFOL® B Acetilcitrato de tributilo	Ácido cítrico DC	Ácido cítrico S40	CITROCOAT® N	CITROCOAT® EP	ERYLITE®	ERYLITE® Bronze	ERYLITE® Stevia	GlucuDex® D96		
Alimentos para bebés Fórmulas infantiles	■	■	■	■	■	■					■		■				■	■	■		■	■	■		■		■		■	■	■		CITROFOL® A Citrato de trietilo	CITROFOL® B Citrato de tributilo	CITROFOL® B Acetilcitrato de tributilo	Ácido cítrico DC	Ácido cítrico S40	CITROCOAT® N	CITROCOAT® EP	ERYLITE®	ERYLITE® Bronze	ERYLITE® Stevia	GlucuDex® D96	
Nutrición clínica	■	■	■	■	■	■							■	■		■	■	■		■	■	■		■		■		■	■	■	■				■		■	■	■	■	■	■	■	
Alimentos dietéticos Sustitutos de comida	■	■	■	■	■	■							■	■	■	■						■	■	■	■	■		■	■	■	■				■		■	■	■	■	■	■	■	
Disfagia													■	■		■																		■		■	■	■	■	■	■	■	■	
Nutrición deportiva	■	■	■	■	■	■		■	■		■		■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■			■		■	■	■	■	■	■	■	■
Suplementos alimenticios	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			■		■	■	■	■	■	■	■	■

*goma gelana con bajo contenido de acilo

Nutrición animal

[illegible]

*goma gelana con bajo contenido de acilo

Cuidado personal

	■	■	■			■		■	■				■	■	■		■	■			■								■		■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
--	---	---	---	--	--	---	--	---	---	--	--	--	---	---	---	--	---	---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	---	--	---	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

*goma gelana con bajo contenido de acilo

Cuidado del hogar

[illegible]

*goma gelana con bajo contenido de acilo

Aplicaciones industriales

	Ácido cítrico anhidro	Ácido cítrico monohidratado	LIQUINAT®	Citrato de trisodio anhidro	Citrato de trisodio dihidratado	Citrato tripotásico	Citrato monosódico	Ácido glucónico	Glucono-delta-lactona	NAGLUSOL®	Gluconato de sodio	Gluconato de sodio EMF 1240	Goma xantana	TayaGel® HA*	TayaGel® LA*	TayaGel® Modus	Ácido láctico L(+)	Ácido láctico L(+) tamponado	Lactato de potasio L(+)	Mezclas de lactato de potasio L(+)	Lactato de sodio L(+)	Citrato tricálcico	Gluconolactato de calcio	Citrato trimagnésico	Citrato monomagnésico	Lactato de magnesio	Bisglicinato de magnesio	Gluconato de potasio	Citrato de zinc	Gluconato de zinc	Lactato de zinc	CITROFOL® A Citrato de trietilo	CITROFOL® B Citrato de tributilo	CITROFOL® B Acetilcitrato de tributilo	Ácido cítrico DC	Ácido cítrico S40	CITROCOAT® N	CITROCOAT® EP	ERYLITE®	ERYLITE® Bronze	ERYLITE® Stevia	GlucoDex® D96			
Adhesivos Selladores	■	■	■	■									■																			■	■	■											
Agricultura	■	■	■		■	■		■			■		■					■				■						■					■	■	■										■
Limpieza de canales	■	■	■		■													■	■																										
Construcción	■	■	■		■				■	■	■	■	■																				■	■	■		■							■	
Fermentación																																												■	
Protección contra incendios						■							■																													■			
Tintas Pinturas Recubrimientos Químicos finos	■	■	■		■		■	■	■		■		■					■															■	■	■										
Tratamiento de superficies metálicas	■	■	■		■		■			■	■							■										■					■	■	■										
Perforación petrolífera Extracción de minerales Refinado	■	■	■										■					■																											
Plásticos Polímeros	■	■	■		■		■						■					■			■	■											■	■	■										
Textiles Piel Papel	■	■	■		■			■		■	■		■				■																■	■	■										

*goma gelana con bajo contenido de acilo

Healthcare

Principios activos y sus aplicaciones	Ácido cítrico anhidro	Citrato tripotásico Monohydrate	Citrato trimagnésico Anhydrous	Citrato de trisodio dihidratado
Irigación de colon	■			
Acidez estomacal	■			
Agente acidificante	■			■
Tratamiento de la sangre	■			
Fuente de citrato	■			
Estreñimiento			■	
Cistitis		■		
Desequilibrios electrolíticos		■		■
Cálculos renales		■		
Laxantes			■	■
Deficiencias de minerales		■	■	
Función muscular normal			■	
Soluciones de rehidratación				■
Acidosis tubular renal		■		
Alcalinizante sistémico		■		

Excipientes y sus funciones	Ácido cítrico anhidro	Citrato de trisodio anhidro	Glucono-delta-lactona	Gluconato de sodio	Gluconolactato de calcio	Citrato monosódico	Gluconato de potasio	Citrato tricálcico	Citrato trimagnésico	Citrato tripotásico	Citrato de zinc	CITROFOL® Al Citrato de trietilo	ERYLITE®	Goma xantana	Ácido cítrico DC	CITROCOAT® N	CITROCOAT® EP
Agente acidificante	■		■			■									■	■	■
Agente enmascarador del amargor				■									■				
Agente tampón	■	■	■	■		■		■	■	■					■	■	■
Agente de carga o vehículo													■				
Agente quelante	■	■	■	■	■		■	■		■					■	■	
Desecante		■								■							
Emoliente												■					
Fuente de minerales					■		■	■	■	■	■						
Plastificante												■					
Agente de liberación controlada														■			
Estabilizante								■						■			
Edulcorante													■				
Aglutinante para comprimidos								■						■			
Desintegrante para comprimidos	■												■		■	■	■
Diluyente para comprimidos o cápsulas								■					■				

Comprometidos con la sustentabilidad y la calidad

Elegir los ingredientes de alta calidad de Jungbunzlauer es apostar por una fuente de suministro fiable y responsable que le ayudará a alcanzar sus objetivos de sustentabilidad y a anticiparse a las futuras exigencias normativas y a la evolución del mercado.



Los tres pilares de nuestro compromiso con la sustentabilidad



Medio ambiental

Con el fin de proteger el medio ambiente, combatimos el cambio climático, optimizamos el uso del agua, reducimos los residuos y preservamos la biodiversidad.



Social

Creamos un ambiente de trabajo seguro, inclusivo y equitativo, en el que todas las personas que forman parte de nuestra plantilla pueden desarrollar plenamente su potencial.



Gobernanza

Ofrecemos productos seguros y sustentabilidad, y promovemos prácticas empresariales respetuosas, así como un uso responsable de los recursos, en colaboración con nuestros socios comerciales.

Nuestro compromiso con la calidad



Oferta vegana

Cada vez más personas optan por adoptar un estilo de vida vegetariano o vegano.

El veganismo no se limita a la alimentación, sino que se extiende a todos los artículos de uso cotidiano. Por ello, los fabricantes de todo el mundo están adaptando su oferta para incorporar más productos sin ingredientes de origen animal. Jungbunzlauer ofrece ingredientes de fuentes naturales perfectamente aptos para vegetarianos y veganos.



*Selected Products

Certificación Non-GMO Project

La gama de productos libres de OGM de Jungbunzlauer se elabora a partir de materias primas seleccionadas conforme a las estrictas especificaciones «non-GMO» (excepto en Canadá) y se someten a controles periódicos para verificar su conformidad. Los microorganismos utilizados para la fermentación también se obtienen exclusivamente mediante técnicas tradicionales de selección.

La mayoría de los productos fabricados en Austria, Francia y Alemania cuentan con la certificación «Non-GMO Project Verification», lo que garantiza el uso de ingredientes respetuosos con el medio ambiente a los productores de alimentos.

* No válido para el ácido cítrico DC, CITROCOAT® N, CITROFOL® BI, CITROFOL® BII, las mezclas ERYLITE®, las mezclas a base de goma xantana, el gluconato de zinc y el citrato monomagnésico.



COSMOS
APPROVED

Certificación ECOCERT y COSMOS

Gran parte de la gama de ingredientes para cosmética y cuidado personal de Jungbunzlauer cuenta con las certificaciones ECOCERT y COSMOS. Además, varios de nuestros ingredientes para productos de limpieza y detergentes también llevan el sello ECOCERT por su origen 100 % natural.

Certificación NATRUE

La mayoría de los productos de Jungbunzlauer destinados a aplicaciones de cosmética y cuidado personal tienen la certificación NATRUE, ya que son ingredientes naturales o derivados de fuentes naturales.

Grupo Jungbunzlauer

Jungbunzlauer está presente en todos los principales mercados. Nuestra organización regional de ventas y nuestra red de distribución a través de socios locales nos permiten ofrecer a nuestros clientes un servicio óptimo y eficiente en más de 130 países.



Américas

Europa

(incl. África y Oriente Medio)



Asia y el Pacífico

■ Oficina comercial □ Centro de producción ● Centro de producción/oficina comercial ○ Centro de desarrollo de aplicaciones



Jungbunzlauer

Sede **Jungbunzlauer Suisse AG**

4051 Basilea · Suiza · Teléfono +41 61 295 51 00 · headquarters@jungbunzlauer.com · www.jungbunzlauer.com

La información publicada en este documento se ha recopilado cuidadosamente conforme a nuestro mejor conocimiento. Declinamos cualquier responsabilidad por la información proporcionada sobre los productos descritos. El uso de nuestros productos es responsabilidad exclusiva del usuario, en particular en lo que respecta al posible cumplimiento de los derechos de patente de terceros y de toda la normativa aplicable.



RECYCLED
Made from
recycled material
FSC® C018623