

Catálogo de Materias Primas

Asesores y

Distribuidores S.A. de C.V.





Sectores

Catálogo de Materias Primas



Garantía



FICHA TECNICA

- Se entrega por cada producto su ficha técnica original del fabricante.



COA

- Coa original del fabricante debidamente autorizado.



EMPAQUE

- Todos los productos se manejan y entregan en el empaque, saco o caja original de fabrica.

Almidón de Maíz

Es un carbohidrato complejo obtenido de los granos de maíz. Es uno de los almidones más versátiles y comunes, esencial tanto en la cocina doméstica como en procesos industriales de alta escala.

PRESENTACIÓN

SACO DE 25 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Almidón de Maíz

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Se emplea como espesante y estabilizante en salsas, sopas en polvo, postres (flanes, puddings), productos horneados y confitería.

APLICACIONES NO ALIMENTARIAS

Cosméticos: absorbe humedad en polvos y maquillaje.

Farmacéutica: excipiente que mejora la disolución de cápsulas.

Papelera: funciona como adhesivo en la fabricación de cartón.

USO DOMÉSTICO

Ingrediente básico para espesar guisos y dar textura a postres caseros.

Almidón de Papa

Es un polisacárido extraído de la papa, un tubérculo cultivado en todo el mundo. Este componente destaca como una fuente de carbohidratos de liberación lenta y cumple funciones críticas de texturización tanto en la cocina como en procesos industriales.

PRESENTACIÓN

SACO DE 25 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Almidón de Papa

USOS CULINARIOS

Espesante: ideal para sopas y guisos por su alta gelificación.

Rebozados: crea capas extra crujientes en frituras.

Panadería: aporta suavidad a panes y pasteles.

Sin Gluten: alternativa estrella en harinas celíacas.

USOS INDUSTRIALES

Alimentos Procesados: mejora estabilidad y textura.

Cosméticos: agente aglutinante en diversas fórmulas.

Bioplásticos: base para alternativas sostenibles al plástico.

Farmacéutica: excipiente, diluyente y agente de volumen.

Almidón de Yuca

También conocido como almidón de mandioca, es un carbohidrato extraído de la raíz de la yuca. Es altamente valorado por su versatilidad y propiedades funcionales únicas, siendo un componente clave en aplicaciones alimentarias, industriales y farmacéuticas.

PRESENTACIÓN

SACO DE 25 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Almidón de Yuca

PANES Y TORTILLAS

Ideal para productos sin gluten, ya que imita la elasticidad del trigo en panadería y repostería.

GNOCCHI Y PASTAS

Aporta una textura suave y elástica característica en pastas artesanales.

PERLAS DE BOBA

Es el ingrediente principal de las famosas perlas de tapioca utilizadas en el bubble tea.

AGENTE ESPESANTE

Proporciona una textura clara y cremosa en salsas, sopas y rellenos de frutas.

POSTRES

Base esencial para pudines, natillas y gelatinas que requieren una consistencia gelatinosa suave.

Acido Ascórbico

Comúnmente conocido como vitamina C, es un nutriente vital para el ser humano. Es una vitamina hidrosoluble que juega un papel crucial en diversas funciones biológicas y es fundamental para el mantenimiento de la salud general.

PRESENTACIÓN

SACO DE 25 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Acido Ascórbico

1. Industria Alimentaria y Bebidas

Conservante natural: Previene la oxidación y retrasa el deterioro de grasas, aceites, carnes procesadas y snacks.

Fortificación: Se añade a zumos y bebidas para restaurar la vitamina C perdida durante el procesamiento.

Mejorante de panadería: Aumenta la fuerza y elasticidad de la masa al hornear.

2. Cosmética y Cuidado de la Piel

Antienvejecimiento: Estimula la síntesis de colágeno, mejorando la firmeza de la piel y reduciendo arrugas.

3. Salud y Medicina

Tratamiento preventivo: Es fundamental para tratar y prevenir el escorbuto, una afección por deficiencia severa.

Absorción de hierro: Facilita la absorción del hierro proveniente de los alimentos de origen vegetal.

Inmunidad: Esencial para el soporte y buen funcionamiento general del sistema inmunológico.

Acido Cítrico

Es un ácido orgánico presente de manera natural en numerosas frutas, especialmente en cítricos como limones, limas, naranjas y pomelos. Es conocido por su sabor ácido y sus múltiples aplicaciones en la industria alimentaria, farmacéutica y cosmética.

PRESENTACIÓN

SACO DE 25 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Acido Cítrico

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Actúa como conservante, mejorador de sabor en refrescos y dulces, y regulador de pH.

INDUSTRIA FARMACÉUTICA

Mejora la solubilidad y estabilidad de ingredientes activos en medicamentos y efervescentes.

INDUSTRIA COSMÉTICA

Agente quelante y exfoliante suave en lociones, jabones y productos capilares.

LIMPIEZA

Eficaz desincrustante de sarro y depósitos minerales.

AGRICULTURA

Aditivo en fertilizantes para mejorar la absorción de nutrientes.

Bicarbonato de Sodio

Conocido químicamente como carbonato ácido de sodio, es un compuesto sólido cristalino de color blanco, soluble en agua. Su naturaleza alcalina le permite neutralizar ácidos, lo que lo convierte en un insumo indispensable en la industria alimentaria, farmacéutica y del hogar.

A temperaturas superiores a 50 °C, actúa como un potente agente leudante al liberar dióxido de carbono.

PRESENTACIÓN

SACO DE 25 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Bicarbonato de Sodio

EN LA COCINA

Actúa como agente leudante en repostería. Al combinarse con ácidos (vinagre, yogur), genera burbujas que expanden las masas. También es excelente para suavizar fibras cárnicas.

EN LA LIMPIEZA (ECOLÓGICO)

Limpieza de superficies: elimina manchas difíciles en cocinas y baños.

Desodorizante: absorbe y neutraliza olores en refrigeradores y alfombras.

Electrodomésticos: limpia eficazmente hornos y microondas sin químicos agresivos.

BENEFICIOS PARA LA SALUD

Funciona como antácido para aliviar la indigestión, agente abrasivo suave en cuidado dental y suplemento para reducir la acidosis muscular en deportistas de alto rendimiento.

CMC

Es un polímero soluble derivado de la celulosa que actúa como un potente espesante, estabilizador y agente de suspensión. En soluciones acuosas, aumenta la viscosidad y aporta una estabilización estérica, funcionando como un dispersante crítico en diversas formulaciones industriales.

PRESENTACIÓN

SACO DE 25 KG C/U



Usos y Aplicaciones

CMC

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Se utiliza como emulsionante y estabilizador en lácteos, bebidas y panadería. Previene la sinéresis (separación de líquidos) y mejora la vida útil del producto.

FARMACIA Y COSMÉTICA

Actúa como aglutinante en tabletas y modificador de viscosidad en cremas, pastas de dientes y productos capilares.

PAPEL Y TEXTIL

Mejora la resistencia y suavidad del papel. En textiles, se usa como agente de apresto y espesante en procesos de teñido e impresión.

PETRÓLEO Y MINERÍA

Esencial en fluidos de perforación como viscosificador y reductor de pérdida de fluido, optimizando la estabilidad del pozo.

HOGAR Y CONSTRUCCIÓN

Presente en detergentes, adhesivos, pinturas y cerámica como modificador de reología y estabilizador.

Dextrosa Anhidra

También conocida simplemente como dextrosa o D-glucosa, es un monosacárido obtenido a partir del almidón o la celulosa. Se presenta como un polvo cristalino blanco, soluble en agua y de sabor dulce.

Es un carbohidrato esencial en diversos procesos biológicos con múltiples aplicaciones en la industria alimentaria, farmacéutica y médica.

PRESENTACIÓN

SACO DE 25 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Dextrosa Anhidra

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Edulcorante: utilizada en refrescos, dulces y panadería para realzar el sabor.

Agente de carga y conservante: mejora la textura y prolonga la vida útil.

MEDICINA Y NUTRICIÓN

Suplementos energéticos: fuente rápida de energía en soluciones intravenosas y nutrición deportiva.

Tratamientos médicos: fundamental en rehidratación y administración de sueros.

FARMACIA Y COSMÉTICA

Agente humectante: atrae la humedad para mejorar la hidratación de la piel.

Excipiente: ayuda a la formulación y estabilidad de medicamentos.

Dextrosa Monohidratada

Conocida comúnmente como dextrosa o glucosa, es un azúcar simple derivado generalmente del almidón de maíz. Como monosacárido, desempeña un papel crucial en el metabolismo energético y se caracteriza por ser una forma de glucosa que contiene una molécula de agua.

Se presenta habitualmente en forma de polvo blanco, altamente soluble en agua y con un sabor dulce característico.

PRESENTACIÓN

SACO DE 25 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Dextrosa Monohidratada

NUTRICIÓN Y SUPLEMENTOS

Fuente rápida de energía en bebidas energéticas, batidos y geles para deportistas de alto rendimiento.

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Utilizada como edulcorante, conservante y potenciador de sabor en panadería, confitería y bebidas.

MEDICINA

Componente esencial en soluciones intravenosas (IV) para rehidratación y aporte calórico en pacientes hospitalizados.

COSMÉTICA Y FARMACIA

Actúa como estabilizador, humectante y agente de carga en diversas formulaciones.

Aerosil 200

Es una forma de dióxido de silicio amorfo, producido mediante un proceso de combustión de silano. Este polvo blanco fino tiene una gran superficie específica y es valorado por su capacidad para mejorar la textura y estabilidad de diversas formulaciones.

Actúa como un agente reológico clave en industrias farmacéuticas, cosméticas, alimentarias y de recubrimientos.

PRESENTACIÓN

SACO DE 10 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Aerosil 200

INDUSTRIA FARMACÉUTICA

Funciona como agente antiadherente en tabletas para evitar que los ingredientes se peguen a la maquinaria, y como excipiente estabilizador en suspensiones.

COSMÉTICOS Y CUIDADO PERSONAL

Mejora la viscosidad en geles y emulsiones. Como aditivo texturizante, aporta una sensación de suavidad superior en la piel.

ALIMENTOS

Se utiliza principalmente como agente antiaglomerante para mantener la fluidez de productos en polvo.

RECUBRIMIENTOS

Proporciona una mayor resistencia a la abrasión y mejora significativamente la adherencia en superficies.

Sipernat 22S

Es una sílice precipitada de alta calidad, una forma de dióxido de silicio obtenida mediante un proceso controlado de precipitación en solución. Este material destaca por sus propiedades únicas de absorción, su porosidad y su inercia química, lo que lo hace altamente versátil para aplicaciones industriales críticas.

PRESENTACIÓN

SACO DE 15 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Sipernat 22S

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Actúa como agente antiaglomerante de alto desempeño, garantizando la fluidez de polvos y evitando su compactación. También se emplea en la clarificación de líquidos.

COSMÉTICOS Y CUIDADO PERSONAL

Mejora la textura en polvos y bases, aportando una sensación sedosa y absorbiendo eficazmente el exceso de grasa en la piel.

FARMACÉUTICA

Utilizado como excipiente para mejorar la fluidez de mezclas en polvo, facilitar la compresión de tabletas y estabilizar emulsiones sin interactuar con los principios activos.

INDUSTRIA QUÍMICA

Funciona como agente de carga en plásticos y cauchos, mejorando sus propiedades mecánicas, y como abrasivo suave en productos de limpieza especializados.

CONSTRUCCIÓN

Optimiza la trabajabilidad y resistencia en morteros y cementos técnicos.

Dióxido de Titanio

Es un compuesto químico inorgánico fundamental en la industria moderna, reconocido por sus extraordinarias propiedades ópticas, su alta estabilidad química y su capacidad para proporcionar una blancura y opacidad excepcionales.

Su uso es omnipresente en productos cotidianos, desde recubrimientos industriales hasta cosmética y dispositivos electrónicos de alta precisión.

PRESENTACIÓN

SACO DE 25 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Dióxido de Titanio

INDUSTRIA DE PIGMENTOS

Es el pigmento blanco más utilizado en pinturas, barnices y plásticos debido a su alta opacidad y rendimiento económico.

COSMÉTICA

Ingrediente clave en protectores solares por su capacidad para dispersar los rayos UV. También aporta acabado mate en productos de maquillaje.

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Históricamente usado como colorante (E171). Nota: su uso está sujeto a regulaciones locales vigentes debido a revisiones constantes de seguridad.

FOTOCATÁLISIS

Utilizado en tecnologías de limpieza ambiental para descomponer contaminantes en aire y agua bajo la acción de la luz.

ELECTRÓNICA

Empleado en la fabricación de condensadores y transistores gracias a sus excelentes propiedades dieléctricas.

Goma Xanthan

Es un polisacárido natural obtenido mediante la fermentación de la bacteria *Xanthomonas campestris*. Se presenta como un polvo fino que se disuelve perfectamente en agua fría o caliente, generando soluciones de alta viscosidad incluso en concentraciones bajas.

Por su excelente solubilidad y estabilidad, se ha consolidado como uno de los polímeros más versátiles y confiables en la industria alimentaria moderna.

PRESENTACIÓN

SACO DE 25 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Goma Xanthan

BEBIDAS

Mantiene la suspensión de la pulpa en zumos y aporta cuerpo en bebidas gaseosas, mejorando su aspecto visual.

SALSAS Y ADEREZOS

Estabiliza emulsiones (como la mayonesa o vinagretas), evitando que los ingredientes se separen y manteniendo el producto homogéneo hasta por un año.

LÁCTEOS Y HELADOS

Evita la formación de cristales de hielo en el congelador, aporta firmeza en quesos untables y mejora la textura en yogures y sorbetes.

SALUD Y ESPECIALIDADES

Utilizada como sustituto de saliva en tratamientos para el Síndrome de Sjögren y, en casos específicos, como agente en formulaciones laxantes.

Glutamato Monosódico

Es un aditivo alimentario ampliamente utilizado a nivel mundial como potenciador del sabor. Aunque se asocia tradicionalmente con la cocina asiática, su aplicación actual se extiende a una vasta gama de alimentos procesados debido a su capacidad para resaltar el quinto sabor o «umami».

PRESENTACIÓN

SACO DE 25 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Glutamato Monosódico

USOS PRINCIPALES

Sopas, caldos y consomés concentrados.

Salsas, aderezos y condimentos.

Carnes procesadas y embutidos.

Snacks salados y botanas.

Platos preparados y alimentos congelados.

DATO CLAVE

Su uso permite reducir el contenido total de sodio en los productos, ya que potencia el sabor con menor cantidad de sal común, lo cual puede ser beneficioso para la salud cardiovascular.

Maltodextrina

Es un carbohidrato complejo obtenido mediante la hidrólisis parcial del almidón (generalmente de maíz, trigo o arroz). Este proceso descompone el almidón en polímeros de glucosa, resultando en un polvo blanco, de sabor neutro y alta solubilidad en agua.

Debido a su estructura de cadenas moleculares, es un ingrediente técnico fundamental para modificar la textura y el aporte energético de diversos productos.

PRESENTACIÓN

SACO DE 25 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Maltodextrina

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Actúa como agente espesante, estabilizador y conservante en salsas, aderezos y postres. Mejora la palatabilidad y el volumen de alimentos procesados.

SUPLEMENTOS NUTRICIONALES

Ingrediente clave en ganadores de masa muscular (mass gainers) al proporcionar una fuente densa de carbohidratos.

NUTRICIÓN DEPORTIVA

Utilizada por atletas para la resíntesis rápida de glucógeno tras entrenamientos intensos gracias a su alto índice glucémico.

FARMACÉUTICA

Empleada como excipiente para dar cuerpo y facilitar la dosificación en medicamentos en polvo o comprimidos.

PRODUCTOS DIETÉTICOS

Utilizada como sustituto de grasas o azúcar en productos de bajo contenido calórico para mantener la textura original.

Propionato de Calcio

Es una sal de calcio derivada del ácido propiónico que se presenta generalmente como un polvo blanco o cristalino. Este compuesto es un aditivo alimentario esencial gracias a sus potentes propiedades antimicrobianas, diseñadas específicamente para inhibir el crecimiento de mohos y bacterias filamentosas.

PRESENTACIÓN

SACO DE 25 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Propionato de Calcio

PRODUCTOS DE PANADERÍA

Es fundamental para prevenir el desarrollo de mohos en panes de molde y bollería, alargando significativamente su vida útil comercial.

QUESOS

Se utiliza en la superficie o mezcla de quesos procesados para controlar hongos y mejorar la conservación sin alterar el sabor.

CARNES PROCESADAS

Ayuda a inhibir el crecimiento de bacterias patógenas, garantizando la seguridad en embutidos y preparados cárnicos.

BEBIDAS

Actúa como conservante técnico para evitar fermentaciones no deseadas durante el almacenamiento.

Sorbato de Potasio

Es la sal de potasio del ácido sórbico, un conservante de alta eficacia utilizado globalmente para prolongar la vida útil de los productos. Su función principal es inhibir el crecimiento de mohos, levaduras y diversas bacterias, garantizando la seguridad del consumidor.

Debido a su excelente solubilidad y perfil de seguridad, es un estándar en industrias que van desde la alimentaria hasta la cosmética y farmacéutica.

PRESENTACIÓN

CAJA DE 25 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Sorbato de Potasio

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Previene eficazmente la formación de moho en panes, pasteles, galletas y rellenos.

BEBIDAS

Indispensable en jugos, refrescos y vinos para detener la fermentación secundaria provocada por levaduras.

LÁCTEOS

Ayuda a conservar la integridad de yogures, cremas y quesos frescos.

CONSERVAS Y SALSAS

Se añade a encurtidos, aderezos y salsas para prevenir el deterioro microbiano.

ALIMENTOS PREPARADOS

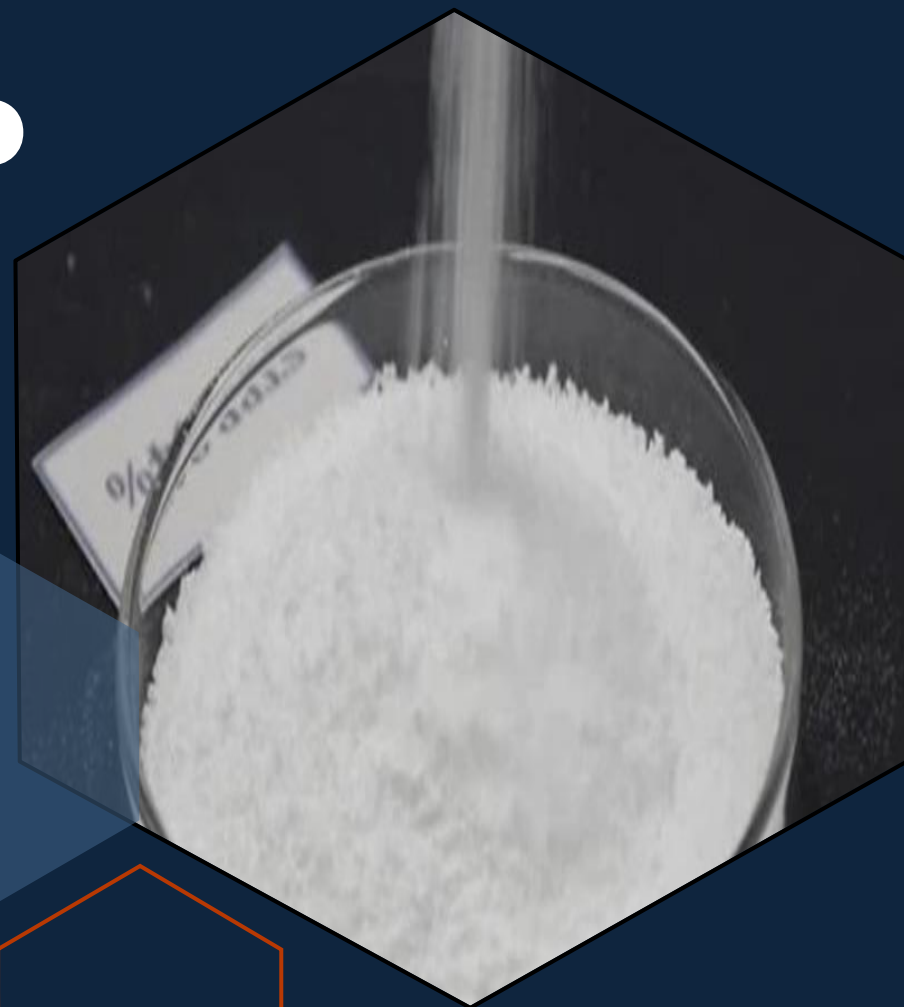
Prolonga la estabilidad de platos listos para consumir y ensaladas industriales.

Tripolifosfato de Sodio

Es una sal inorgánica compuesta por sodio, fósforo y oxígeno, ampliamente valorada por sus propiedades secuestrantes y dispersantes. Se presenta como un polvo blanco o incoloro con una alta solubilidad en agua, lo que facilita su integración en diversos procesos industriales.

PRESENTACIÓN

SACO DE 25 KG C/U



Usos y Aplicaciones

Tripolifosfato de Sodio

INDUSTRIA ALIMENTARIA (E-451I)

Emulsionante: facilita la mezcla estable de grasas y agua.

Retención de humedad: evita la sinéresis (pérdida de líquidos) en productos cárnicos y mariscos.

Agente quelante: secuestra metales que podrían causar oxidación o sabores indeseables.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DETERGENTES

Ablandador de agua: elimina la dureza del agua (calcio y magnesio), maximizando la eficiencia de los tensoactivos.

Poder desengrasante: ayuda a desprender y suspender la suciedad y grasas en superficies.

OTRAS INDUSTRIAS

Textil: evita la precipitación de sales metálicas en procesos de teñido y acabado.

Agricultura: fuente de fósforo soluble en fertilizantes y mejorador de suelos.

Farmacéutica: actúa como estabilizador y excipiente en formulaciones específicas.

Nuestra Marca

"Conectando Soluciones, Potenciando Negocios"

En Asesores y Distribuidores S.A. de C.V. creemos en mucho más que ofrecer productos y servicios. Somos tu aliado en cada paso del camino: entendemos a nuestros clientes, los escuchamos y los acompañamos en cada desafío.

Somos su socio en el éxito — en cada interacción, en cada compra, en cada experiencia. Estamos comprometidos a superar sus expectativas y hacer una diferencia positiva en su negocio.



Gracias

Contacto

ventasmp@asesoresydistribuidores.com

503 6827-1322

