



ESTABILIZANTES Y EMULSIFICANTES

Empresa productora y elaboradora de mezclas de estabilizantes y emulsificantes aplicados en la industria alimenticia.

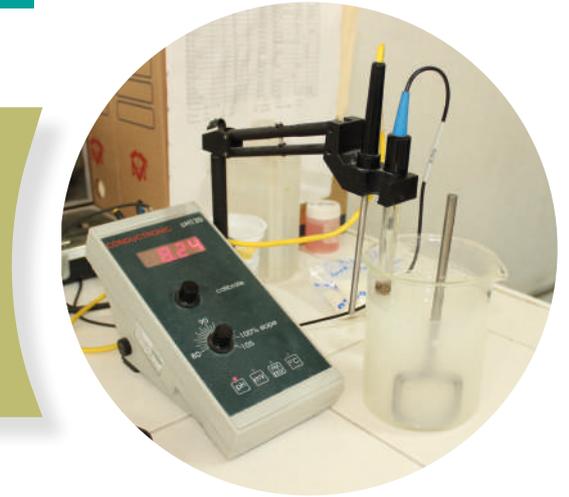


INGREDIENTES DE ORIGEN **NATURAL.**

**Productos
de calidad.**

INDUSTRIA ALIMENTICIA.

Best Gum México es una empresa 100% Mexicana, productora y elaboradora de mezclas de Estabilizantes y Emulsificantes aplicados en la Industria Alimenticia. Nos enorgullece ofrecerle productos de **calidad**, 100% naturales, que alargan la vida de anaquel de sus productos.



En Best Gum México contamos con la experiencia necesaria para brindarle a usted y a su empresa una amplia gama de servicios y productos, con las cuales logremos la fórmula del éxito, mientras usted incrementa sus ventas. Nosotros le ofrecemos calidad por parte de nuestros ingredientes y al mismo tiempo cuidamos cada pequeño detalle que pueda mejorar en sus productos para tener el mayor éxito.

UN PRODUCTO
DE **CALIDAD** SE VE
REFLEJADO EN EL
PRODUCTO FINAL.

Nos preocupamos por abarcar todas las necesidades de las empresas proveedoras de alimentos teniendo como objetivo, llegar a los mercados finales, donde detectemos la opción de beneficiar y mejorar aún más las características totales y la calidad de sus productos.

UN PRODUCTO DE
ORIGEN NATURAL



MISIÓN

Ser una de las principales empresas en el ramo alimenticio dando soluciones eficientes y de calidad a nuestros clientes para lograr así cubrir sus necesidades.

VISIÓN

Promocionar nuestros productos a industrias alimenticias, para ayudarles a crecer y ofrecerle la amplia experiencia científica y tecnológica de nuestro personal.

VALORES

HONESTIDAD

Procuramos la satisfacción y beneficio de la población.

RESPONSABILIDAD

Estamos apegados a realizar el envío de nuestros productos y asegurar que lleguen a su destino final en buenas condiciones, mantenemos un contacto constante con nuestros clientes como parte de la responsabilidad hacia ellos y la calidad de los productos que les ofrecemos.



Su fabricación cumple con Buenas Prácticas de Manufactura y Seguridad Alimentaria.

Todos los ingredientes son autorizados para su uso en alimentos por la:

FDA

(Food and Drug Administration) en EUA y por

SSA

(Secretaria de Salud) en México.



ESTABILIZANTES Y EMULSIFICANTES

PARA LA **INDUSTRIA ALIMENTICIA.**

¿QUE ES UN ESTABILIZANTE ?

Se puede entender como un aditivo que evita la separación de la mezcla, como son las emulsiones, espumas y suspensiones. Ya que aumenta la viscosidad de la mezcla.

Estos evitan el cambio de forma o naturaleza química de los productos alimenticios a los que se incorporan, inhibiendo reacciones o manteniendo el equilibrio químico de los mismos. Esto se puede lograr con la formación de enlaces o puentes de hidrogeno que a través de todo el líquido forma una red, reduciendo así la movilidad del agua restante no enlazada. Debido a estos enlaces se puede llegar a gelificar el producto o tener viscosidades altas.

EL ESTABILIZANTE
CONTRIBUYE A
OBTENER UN
PRODUCTO DE
CALIDAD QUE
HARÁ LA
DIFERENCIA.

**FUNCIONES PRINCIPALES DEL
LOS ESTABILIZANTES
MEJORA LA TEXTURA.**

PROLONGA LA VIDA DE ANAQUEL.

MEJORA SU APARIENCIA.

AUMENTA SU VISCOSIDAD.

MEJORA LA INCORPORACIÓN.

Los estabilizantes son aplicados en la elaboración de varios alimentos teniendo como funcionalidad principal mejorar el producto.

**TENEMOS UN ESTABILIZANTE
IDEAL PARA SUS NECESIDADES.**

El **MÉTODO** esta en siempre dejar su **ESTILO ÚNICO** y **MEJORAR** día con día el resultado final de **SU PRODUCTO.**

LÍNEA PARA HELADOS

El helado es un producto delicioso y nutritivo que se puede definir como leche batida, congelada, endulzada y concentrada, consumible en diferentes sabores, formas y tamaños.



APLICADOS EN LA ELABORACIÓN DE HELADOS,
BOLIS Y PALETAS DE LECHE.

LÍNEA 20 - 29

Beneficios:

- Ayuda a controlar el tamaño de los cristales.
- Aporta una sensación cremosa.
- Protege de choques térmicos.
- Mayor rendimiento y estabilidad.
- Frena la migración de sólidos.



PROLONGAR LA VIDA DE ANAQUEL DE ALGUNOS
PRODUCTOS COMO BASE DE HELADOS, CREMAS,
BEBIDAS ETC.

LÍNEA 40 - 49

Beneficios:

- Prolonga la vida de anaquel de algunos productos.
- Asegura la calidad de los mismos.



OBTENGA UN EXCELENTE HELADO

CON UN ESTABILIZANTE DE CALIDAD



BASES PARA NIEVE Y HELADO EN POLVO
(BAJOS EN CALORÍAS).

LÍNEA
90 - 99

Beneficios:

- Desarrollada para personas diabéticas (Aporta menos calorías).
- Evita la cristalización.
- Excelente estabilidad al deshielo.



Las principales **VENTAJAS** de un Producto de **ORIGEN NATURAL**, en la elaboración de los alimentos es que **NO PRODUCEN EFECTOS SECUNDARIOS** debido a que no acumulan toxinas o químicos que a futuro puedan **AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR**.

ESTABILIZANTES PARA HELADOS A BASE DE
HIDROCOLOIDES.

LÍNEA
120 - 129

Beneficios:

- Evita el rápido derretimiento.
- Mejora la cremosidad.
- Aporta cuerpo a la base para helado.



El Arte del Helado

Su elaboración lleva consigo un gran arte, en los helados existen de varios colores y sabores, pero al final siempre será un arte. La creatividad de presentar un helado ante un cliente siempre debe ser atractiva a la vista para que al degustar quede fascinado del producto, por eso la empresa BEST GUM MÉXICO le ofrece un estabilizante para mejorar la calidad del helado, obteniendo la textura ideal de un producto Premium.

Un excelente estabilizante justo a sus necesidades, la cual mejora las características de su producto

ASEGURA LA
CALIDAD

EVITA EL RÁPIDO
DERRETIMIENTO

MAYOR VIDA DE
ANAQUEL

MEJOR SENSACIÓN
CREMOSA

UN PRODUCTO
NATURAL

EVITA LA
CRISTALIZACIÓN



LÍNEA PARA PALETAS

Las paletas de hielo son un producto tan usual en días calurosos, de varios sabores, formas y tamaños, estos son elaborados a base de agua o leche, al degustar una paleta helada podrás encontrar una sensación refrescante en el momento indicado.



UNA PALETA HELADA

UN PRODUCTO RICO Y
ADEMÁS, BAJO EN CALORÍAS,
AQUELLOS QUE SON DE AGUA.

ALGUNOS DE LOS FACTORES QUE
INFLUYEN EN LA COMPRA DE UNA
PALETA SON.

Sabor agradable.
Visualmente atractivo.
Textura suave al degustar.
Calidad del producto.



Contamos con varias líneas de productos ideales a tus necesidades, y un servicio de calidad superior por parte de nuestra asesoría técnica sobre el desempeño eficiente de los ingredientes que le ofrecemos.

*Hagamos juntos la
fórmula del ÉXITO.*

LÍNEA 10 - 19

Beneficios:

- Ayuda a controlar el tamaño de los cristales en estos productos.
- Frena la migración de sólidos.

APLICADOS PARA LA ELABORACIÓN DE NIEVES, BOLIS Y PALETAS DE AGUA.



BEST GUM
México

UN PRODUCTO **IDEAL A LAS NECESIDADES DE CADA CLIENTE.**

ESTABILIZANTE PARA PALETAS DE AGUA.

LÍNEA 110

Beneficios:

- Mejora la suavidad de la paleta.
- Menos cristales en la paleta.
- Evitar que se queme la paleta.
- Evita el choque térmico.



LÍNEA PARA CREMAS

La crema es un producto lácteo derivado de la leche, considerado por una consistencia cremosa, untuosa y no líquida.



ESTABILIZANTE PARA CREMA VEGETAL Y
CREMA BUTÍRICA.

LÍNEA
30 - 39

Beneficios:

- Disminuye en gran medida la separación de agua y desarrolla brillo, cremosidad y textura.
- Incrementa la viscosidad, ayuda a tener una mejor manipulación de algunas bases de helado para utilizarlas en paletas, bolis y aguas.
- Ayuda a que las cremas tengan un mayor cuerpo y textura, que son necesarias en todos los tipos de cremas.
- El uso de estabilizantes también evita la sinéresis en cremas.



La mayoría de las cremas son productos que requieren una consistencia cremosa y untuosa, de esta manera a los consumidores les permite apreciar la calidad de la crema, además del sabor.

El estabilizante que BEST GUM MÉXICO le ofrece es un producto que ayudará a obtener el producto que usted desea, además de mejorar la calidad del producto final, nuestro equipo hará un producto ideal a sus necesidades.

LA **FUNCIONALIDAD**
DE NUESTRO
PRODUCTO ES
BENEFICIAR Y
OBTENER EL
PRODUCTO QUE
DESEA.

LÍNEA CONSERVADOR

Best Gum México cuenta con una línea para evitar la aparición de propiedades o aromas indeseables, y prolonga la vida de anaquel.



CONSERVADOR PARA ALIMENTOS
PARA VARIOS ALIMENTOS.

PROLONGA
LA VIDA DE
ANAQUEL

Beneficios:

- Asegura calidad y salubridad del alimento.
- Permite disponibilidad del alimento fuera de su época o temporada.
- Facilita la preparación.
- Alarga la vida de anaquel.
- Potencializa la aceptación y su consumo.
- Garantiza la inocuidad de los alimentos.

UN PRODUCTO
QUE LE AYUDARA A
ASEGURAR LA
**CALIDAD E
HIGIENE**

Mantener un producto por determinado tiempo bajo ciertas condiciones es una anomalía,

BEST GUM MÉXICO le ofrece un conservador que le ayudará a prolongar la vida anaquel, de esta manera mantendrá a su producto fresco y en condiciones de ser consumido sin afectar la salud del consumidor.

LÍNEA EMULSIFICANTES

Emulsificantes naturales para darle valor adicional a sus productos.



APLICADOS PARA VARIOS ALIMENTOS.

LÍNEA 50 - 59

Beneficios:

- Da suavidad a los alimentos.
- Ayudan como agentes aireantes.
- Aportan textura (que no lo ofrecen otro aditivo).
- Prolonga la vida de anaquel del producto final.

PARA LOGRAR
LA MEZCLA DE DOS
COMPONENTES INCOMPATIBLES,
SE UTILIZAN LOS EMULSIFICANTES.

Cada uno de los componentes (ya sea carbohidratos, proteína, aceite o grasa, agua, aire, etc.), tienen sus propiedades únicas y algunas veces son incompatibles unos con otros.

MEJORAMOS
AÚN MÁS LA
CALIDAD DEL
PRODUCTO



LÍNEA PARA **QUESOS**

ESTABILIZADORES APLICADOS QUESOS FRESCOS Y OAXACA.



RETienen LA
HUMEDAD
EN LOS **QUESOS,**
CONSERVANDO SU
FRESCURA,
CREMOSIDAD
Y MEJORANDO LA
TEXTURA.

MEJORA SU
CALIDAD

Beneficios:

- Reduce la sinéresis.
- Aumenta el rendimiento.
- Mejora la textura.
- Mantiene la frescura.
- Prolonga la vida de anaquel del producto final.

CONTAMOS CON UN
EQUIPO EXPERTO EN
EL ÁREA DE ALIMENTOS.

Reflejada en una mayor firmeza en queso fresco y adicionalmente en el queso Oaxaca aporta una mayor elasticidad en la correa.

LÍNEA PARA **YOGURT**

ESTABILIZADORES PARA YOGURT BATIDO Y BEBIBLE.



ESTABILIZANTES PARA YOGURT

LÍNEA
70 - 79

Beneficios:

- Evita la sinéresis y aporta cremosidad, cuerpo y brillo.
- Ayuda al transporte físico en área de proceso de un tanque a otro, evitando el daño mecánico en las propiedades de deformación de los distintos yogures.

LA CALIDAD DE UN YOGURT SE VE REFLEJADO EN LA TEXTURA, ADEMÁS DE UNA CONSISTENCIA Y VISCOSIDAD ADECUADA PARA EL MOMENTO DE DEGUSTAR.

DEBE SER **AGRADABLE** PARA EL CONSUMIDOR DE ESTA MANERA SERÁ UN **EXCELENTE PRODUCTO.**

UN PRODUCTO ELABORADO JUSTO A LA MEDIDA Y NECESIDAD DEL CLIENTE

LÍNEA PARA MERMELADA

ESTABILIZANTES PARA MERMELADAS, LECHE CONDENSADA Y DULCE DE LECHE.



MERMELADA, LECHE CONDENSADA Y
DULCE DE LECHE.

LÍNEA
80 - 90

Beneficios:

- Aporta estabilidad al horneado.
- No se chorrea.
- Mejora la textura.
- Mayor cuerpo y cremosidad.
- Evita la cristalización de azúcares.

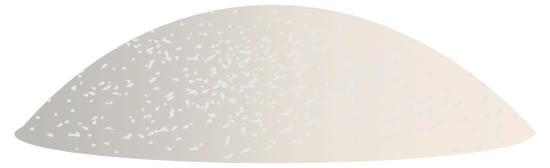
UN PRODUCTO ELABORADO
A BASE DE GOMAS, DE
ORIGEN NATURAL.

UNA MERMELADA DEBE SER

**ATRACTIVA Y
BRILLANTE**, REFLEJANDO
LA FRESCURA DE LA FRUTA.

LÍNEA EDULCORANTES

EDULCORANTES DE ALTO PODER ENDULZANTE



ENDULZANTE DE ALTO PODER

LÍNEA 100 - 109

Beneficios:

- No aporta calorías.
- No desarrolla sabor metálico ni oxidado.
- El sabor es dulce natural.
- Es estable a procesos de calentamiento.

SE PUEDEN DENOMINAR COMO
SUSTITUTOS DE AZÚCAR O
EDULCORANTES NO CALÓRICOS.

El edulcorante ideal debe poseer ciertas características como lo son, un alto grado edulcorante, sabor agradable, sin gusto amargo, ser estable y funcional.

LÍNEA PARA TORTILLAS

TORTILLERÍA.



APLICADA EN HARINA DE MAÍZ Y MASA DE MAÍZ.

LÍNEA
200 - 219

Beneficios:

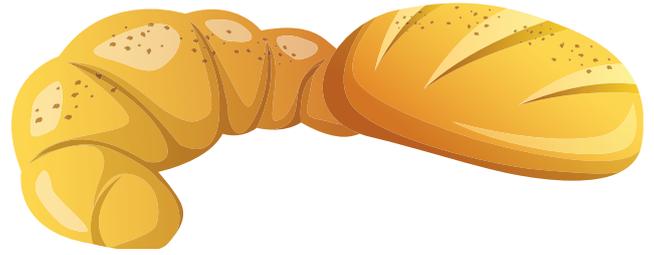
- Se obtiene una tortilla más enrollable.
- Mejor suavidad después de recalentado.
- Mejor textura.
- Prolonga la vida de anaquel.
- Aporta suavidad.

MAYORES BENEFICIOS
UN PRODUCTO DE ORIGEN
NATURAL.

Mezcla en polvo elaborada a base de hidrocoloides de origen natural, que actúan en conjunto como retenedor de humedad y agente texturizante, mejorando las características finales de suavidad y frescura en las tortillas.

LÍNEA PARA PANIFICACIÓN

PANADERÍAS.



EVITA LA MERMA EN LOS PRODUCTOS.

LÍNEA
210 - 219

Beneficios:

- Mayor textura.
- Mejor suavidad en productos horneados.
- Alarga la vida de anaquel.



UN PRODUCTO QUE
BENEFICIARÁ AL
PRODUCTO FINAL,
MEJORA SU
CALIDAD.

UN PRODUCTO
DE CALIDAD

LÍNEA PARA CONFITERÍA



CONFITERÍA (Jarabe de chocolate, gomitas, dulce de tamarindo).

DULCE DE TAMARINDO.

LÍNEA
140 - 149



Beneficios:

- Evita la separación de fases.
- Evita la cristalización de azúcares.
- Mejora la textura y la untabilidad.

TENEMOS UN
PRODUCTO A TU
MEDIDA.

TIENE APLICACIÓN EN LA
ELABORACIÓN DE **DULCES A**
BASE DE **TAMARINDO Y**
SALSAS TIPO GRAVY.

LÍNEA PARA CREMA BATIDA

PASTELERÍA.



CREMA BATIDA PARA PASTELES Y MÁS.

LÍNEA
220 - 229

Beneficios:

- Evita la sinéresis.
- Mejora la textura.
- Excelente rendimiento.
- Estabilidad durante el decorado.



ESTABILIZANTES EN POLVO A BASE DE HIDROCOLOIDES Y EMULSIFICANTES DE ORIGEN NATURAL, APROBADOS PARA SU USO EN ALIMENTOS.

UNA **CREMA BATIDA** ES UN IDEAL PROTAGONISTA PARA LOS POSTRES, PERO ES IDEAL TENER UN **EXCELENTE ESTABILIZANTE** QUE AYUDE A OBTENER **LA TEXTURA IDEAL.**

ADITIVO ALIMENTARIO

Se agrega a los alimentos y bebidas en cantidades mínimas con objetivo de facilitar o mejorar su proceso de elaboración o conservación. Este proceso mejora la elaboración de los productos para obtener una textura en la cual los elaboradores obtienen unas ganancias en peso de producto.

GOMA GUAR

La goma Guar se usa principalmente para espesar soluciones acuosas y/o modificador de la viscosidad, La Goma Guar se dispersa e hidrata casi completamente en agua fría o caliente, formando soluciones muy viscosas. Es insoluble en solventes orgánicos.

GOMA TRAGACANTO

La goma tragacanto es estable a pH muy bajos, y da unas dispersiones muy viscosas con concentraciones de menos del 1%, las más viscosas de las producidas por cualquier goma. Dulces y caramelos, Ingredientes de repostería y mezclas, Pasteles y pastas, Galletas dulces, Productos a base de pescado, Salsas, aderezos y jarabes, Helados, nieves y paletas heladas, Quesos untables, Leches saborizadas

GOMA ARÁBIGA

De origen natural que se extrae de la resina de árboles, esta resina de color ámbar se recolecta normalmente a mano una vez seca. Hoy en día la mayor parte se utiliza en la industria alimentaria para fijar aromas, estabilizar espumas y emulsiones, modificar la consistencia de alimentos o clarificar vinos.

GOMA ALGARROBO

Las propiedades de goma algarrobo como estabilizante y absorbente de agua dan una resistencia excelente al shock de calor y a la fundición suave en productos de helado.

GOMA GELLAN

La viscosidad y la textura de los geles pueden modificarse con la adición de diferentes tipos de sales. Se utiliza principalmente como agente gelificante, espesante y estabilizante (gel fluido).

PREGUNTAS FRECUENTES

¿CUÁL ES EL MEJOR ESTABILIZANTE PARA MI HELADO?

Sin duda el mejor estabilizante para el helado, será aquel que reúna la mayoría de las características que se desean, como es: **MAYOR ESTABILIDAD AL CHOQUE TERMICO, LENTO DERRETIMIENTO, MAYOR SUAVIDAD, MEJOR TEXTURA ETC.** Todo lo anterior combinado con un agradable sabor y excelente color.

¿EL ESTABILIZANTE ES PERJUDICIAL PARA EL CONSUMIDOR?

NO, como lo establece la secretaria de salud, se puede utilizar en una dosis máxima de 0.7% sin repercutir en la salud de niños y gente adulta

¿COMO ME AYUDA EL ESTABILIZANTE EN LA ELABORACIÓN DEL HELADO?

El estabilizante, modifica las propiedades reologicas de la base para helado; Al momento que la viscosidad es elevada se modifica, el transporte de la base en las diferentes etapas del proceso, por lo que es esencial elegir el mejor estabilizante de acuerdo al tipo de fabricación en planta.

¿QUE ES UN ESTABILIZANTE?

Son ingredientes de origen natural, que han sido mezclados bajo ciertos criterios de acuerdo a las regulaciones mexicanas, como lo estipula el acuerdo general del uso de sustancias permitida en la ley general de salud



CURSOS DE HELADOS

Best Gum México

Un curso profesional

UN HELADO
QUE DESTACA

IDEAS INNOVADORAS



Visita nuestro sitio web y nuestras redes sociales, para saber las fechas de los cursos así los detalles de los mismos



@Bestgummexico1



Bestgummexico



www.bestgummexico.com.mx

BEST GUM

México

UN PRODUCTO DE
ORIGEN NATURAL



**VISITA NUESTRO SITIO WEB Y SÍGUENOS
EN NUESTRAS REDES SOCIALES**



www.bestgummexico.com.mx



Bestgummexico



@Bestgummexico1

**NUESTROS
PRODUCTOS
LE PERMITEN
LOGRAR
MAYORES
BENEFICIOS**

LE OFRECEMOS
SOLUCIONES EN
INGREDIENTES
FUNCIONALES

UNA MAYOR
PRODUCCIÓN

CALIDAD
UNIFORME

TEXTURA



MAYORES INFORMES Y
PEDIDOS AL TELÉFONO
(55) 2637 6014

info@bestgummexico.com.mx

Calzada de las armas N° 34 Bodega 5, Colonia industrial las armas Tlalnepantla Edo. de México. C.P. 54080