

Fortificación del azúcar

Una inversión de futuro



La deficiencia de vitamina A (DVA) se considera una de las deficiencias de micronutrientes con mayor prevalencia globalmente. A través del programa de fortificación de alimentos de BASF, se añade vitamina A a los alimentos básicos en más de 40 países. BASF está comprometida a combatir la DVA ofreciendo soluciones confiables de vitaminas A con experiencia técnica en formulación y conocimiento de las aplicaciones. El aporte suficiente de vitamina A es una inversión de futuro, ya que contribuye a una sociedad más sana.

¿Por qué fortificar el azúcar?



El enriquecimiento del azúcar con vitamina A es una práctica eficaz para combatir la carencia de vitamina A en los países donde el azúcar se utiliza ampliamente tanto en los hogares como en la industria. Ofrecemos una vitamina A en polvo, especialmente diseñada para diferentes aplicaciones en el enriquecimiento del azúcar. El tamaño de partículas de los respectivos tipos de vitamina A en polvo garantiza una distribución homogénea en el azúcar.

Soluciones con productos BASF

Nuestra gama de vitamina A en polvo se ha desarrollado específicamente para el enriquecimiento del azúcar, consiguiendo una estabilidad altamente competitiva en el producto final.



Solución con kits de pruebas BASF

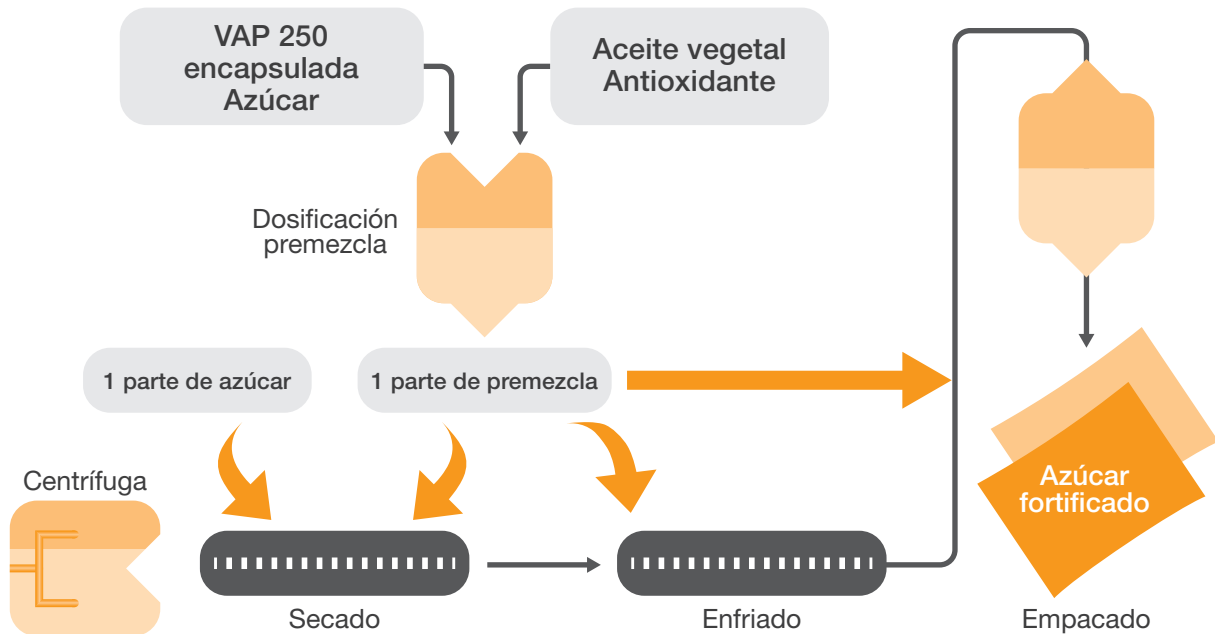
Para comprobar la presencia de vitamina A en el azúcar, BASF ha desarrollado un kit de prueba semicuantitativo que puede detectar la presencia de vitamina A en el azúcar a un costo muy bajo.



Principio de enriquecimiento del azúcar

El azúcar refinado o en bruto son buenos vehículos para la vitamina A, con un contenido de vitamina A que suele ser de 50 UI/g. El proceso comienza produciendo una premezcla altamente concentrada. Esta premezcla, fruto de un proceso por lotes, consiste en azúcar, vitamina A palmitato en polvo y una pequeña cantidad de aceite vegetal. Para garantizar una buena estabilidad de la vitamina A en el azúcar, se recomienda adicionar la premezcla de azúcar después de la fase de secado y el uso de antioxidante.

Proceso de enriquecimiento del azúcar



Las partículas de vitamina A son esféricas y más pequeñas que los cristales angulosos del azúcar. Así, para evitar la segregación tras el proceso de mezclado, hay que reducir la movilidad de las partículas de vitamina A. Esto se consigue añadiendo una pequeña cantidad de aceite vegetal, que reduce la movilidad de las partículas de vitamina A.



Small vitamin A particles and angular sugar crystals

Estabilidad

Estabilizado con un sistema antioxidante patentado, a base de tocoferoles, nuestras vitaminas A palmitato en polvo tienen un rendimiento por encima del estándar de mercado, tanto para el azúcar fortificado a granel como el azúcar de mesa.

