



GLICINA

FUNCIONALIDAD

Potenciador de sabor, regulador de pH, humectante, fortificante, leudante.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

La glicina es un aminoácido no esencial utilizado por el organismo para sintetizar proteínas, está presente en alimentos como el pescado, la carne o los productos lácteos, además convierte la glucosa en energía y ayuda a la regeneración de tejido muscular.

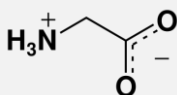
Los usos en la industria de alimentos pueden ser: Potenciador de sabor, regulador de pH, humectante, fortificante en diversas aplicaciones como:

Suplementos alimenticios: aporte nutricional.

Cárnicos: potenciador de sabor.

Panificación : regulador de pH y fermentación de masas.

Fertilizantes.



★ CERTIFICACIONES

Kosher

Halal

BRC

ISO 22000

★ FUENTE DE ORIGEN

Ácido Monocloroacético

★ DOSIS

Los requerimientos de glicina están en torno a 15 mg/ día. El cuerpo humano sintetiza unos 2-3 gramos al día y la dieta normal aporta también unos 2-3 gramos.

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

3 años

★ PRESENTACIÓN

Saco o cuñete de 25 kg

➤ También contamos con:

L-Cisteína

L-Arginina

L-Carnitina Tartrato,
entre otros aminoácidos.

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30