



# EXTRACTOS DE LEVADURA Y PROTEÍNAS VEGETALES HIDROLIZADAS

Levapan es una compañía dedicada a la producción y comercialización de materias primas para la industria alimenticia. Su experiencia les ha permitido ser líderes en los mercados en que participan con garantía de calidad y respaldo permanente. Todos los productos de Levapan cuentan con certificado Kosher y Halal.

Una de las Divisiones de Levapan, responsable de la producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas, Extractos de Levadura y Sabores de Reacción, es ahora representada en Ecuador por **Alitecno S.A.**, empresa con casi 20 años de presencia y servicio, la cual cuenta con el canal técnico y comercial, ampliamente capacitado, para la aplicación de estos productos en la industria de alimentos.

## **Extractos de Levadura**

Los extractos de levadura se obtienen a partir la autólisis enzimática de una cepa específica de la levadura *Saccharomyces cerevisiae*, cultivados en melaza de caña de azúcar, y son diseñados especialmente para funcionar como potenciadores y redondeadores de sabor. Adicionalmente estos mismos extractos son usados como materia prima para la elaboración de sabores de reacción, con perfiles específicos de carnes rojas o carnes blancas.

Debido a su singular composición, perfil de aminoácidos, péptidos y a los sabores naturales de reacción obtenidos durante el proceso, cada extracto de levadura proporciona un sabor específico a los productos alimenticios que se le añade: sopas, caldos, carnes procesadas, verduras, platos congelados, salsas, condimentos, adobos, sazónadores, cereales de maíz extruidos, entre otros.

En la preparación de especias, el uso de extractos de levadura proporciona mejoramiento del sabor y suaviza las notas amargas y desagradables, lo que permite un sabor rico y gustoso.

Adicionalmente debido a que se trata de un producto natural, considerado como GRAS por la FDA y sus bondades desde el punto de vista sensorial y nutricional, el extracto de levadura ha desplazado en gran porcentaje el uso del Glutamato Monosódico (GMS), especialmente por los cuestionamientos que ha generado este último sobre el efecto nocivo en el sistema nervioso.

Productos que sustituyan el GMS por extracto de levadura pueden declarar en su etiqueta "libre de GMS" ó "Sin adición de GMS".

## **Proteínas Vegetales Hidrolizadas**

El otro grupo de productos son las proteínas vegetales hidrolizadas o más conocidas como PVH's, las cuales son obtenidas por la hidrólisis ácida de proteínas de soya, maíz y levadura, generando un producto líquido, que es usado en alto porcentaje por los productores de salsas como soya negra, inglesa, teriyaki o en sistemas de extrusión de cereales tipo snacks. También es utilizado en productos cárnicos procesados con alto contenido de extensores, como proteínas de soya y almidones, para enmascarar el sabor proporcionado por estos ingredientes y dar un perfil cárnico agradable.

Representados exclusivamente en Ecuador por **Alitecno S.A.**  
Av. 10 de Agosto N46-51 y de Las Retamas  
Teléfonos: (02) 240 73 16 - 240 27 42



**alitecno s.a.**

*Calidad y Confianza para la Industria*



*El extracto de levadura ha desplazado en gran porcentaje el uso del Glutamato Monosódico (GMS), especialmente por los cuestionamientos que ha generado este último sobre el efecto nocivo en el sistema nervioso.*