



**COLORQUIMICA**

**SEDE PRINCIPAL Y PLANTAS**

CALLE 77 SUR N° 53 - 51  
PBX: (574) 302 1717 / FAX: (574) 279 4109  
colorquimica@colorquimica.com.co

**BOGOTÁ**

PBX: (571) 223 2747 / FAX: (571) 430 7268  
cqbogota@colorquimica.com.co

**CALI**

PBX: (572) 620 5734  
cqcali@colorquimica.com.co

**WWW.COLORQUIMICA.COM.CO**



CONOCE NUESTRO NUEVO  
COLORANTE NATURAL:  
**CURCUMINA**

# DAMOS COLOR

A LO QUE TE GUSTA.

Somos líderes en el desarrollo, fabricación y distribución de colores e ingredientes especializados para diversos sectores de la industria de alimentos, bebidas y pet food. Contamos con un amplio portafolio de productos, tecnologías avanzadas y profesionales especializados, que nos permiten ofrecer un servicio dirigido a las necesidades de nuestros clientes, brindando soluciones precisas para sus requerimientos de innovación y desarrollo.

## 01. COLORANTES NATURALES

Estos productos son obtenidos a partir de fuentes naturales, minerales, vegetales y/o animales que imparten color, son inocuos y aptos para el consumo humano.

## 02. COLORANTES HIDROSOLUBLES Y LACAS

Somos el único productor en Suramérica de colorantes grado alimenticio de naturaleza obtenida por síntesis para dar soluciones de coloración en diversas aplicaciones de forma inocua y segura.

## 03. PREMEZCLAS NUTRITIVAS

Diseñamos y producimos premezclas de vitaminas y minerales, las cuales aportan propiedades nutricionales a los alimentos, a través de microingredientes para su enriquecimiento y fortificación.

## 04. OLEORRESINAS Y ACEITES ESENCIALES

Proveemos Oleorresinas y aceites esenciales extraídos con tecnología de fluidos supercríticos, que permite conservar las características de las especias naturales.

## 05. SUSTITUTOS DE SODIO Y AZÚCAR

Ofrecemos sustitutos provenientes de fuentes naturales, a base de Cloruro de Potasio para la reducción de sodio y Stevia para la sustitución de azúcar.

## MEJORADORES

### ANTICOMPACTANTES

**Dióxido de silicio: Producto de PROMI (México).**  
Está clasificado como un aditivo alimenticio principalmente como anti-apelmazante y anti-humectante. Ayuda a conservar textura en los alimentos evitando que algunos productos en polvo se apelmacen por la presencia de humedad.

### ANTIESPUMANANTES

**Productos DYSTAR (USA).**  
Línea completa de soluciones de control de espuma para aplicaciones grado alimenticio, con consistencia, rendimiento y confiabilidad excepcionales.

Con el compromiso de nuestro equipo científico, proporcionamos soluciones que le permitirán cumplir con las expectativas de cada uno de sus clientes de forma acertada, inocua y segura.

## 01. PREMEZCLAS DE VITAMINAS Y MINERALES NOVAVIT®

Las premezclas Novavit®, son mezclas formuladas a la necesidad del cliente. Estas premezclas de vitaminas y minerales se caracterizan por generar: fortificación especializada y diferencial, aumento de rentabilidad, salud y nutrición, estandarización de proceso y reducción de costos y otros atributos. Ofrecemos premezclas que son aplicables a distintos tipos de productos: panadería, cereales, refrescos en polvo, bebidas tipo té, bebidas energizantes, pastas, lácteos, helados, bebidas listas para el consumo, entre otros alimentos.

\*Algunos beneficios como: desarrollo cognitivo, nutrición esencial, energía, hidratación, belleza y salud ósea son los conceptos bajo los cuales diseñamos nuestros productos con cada uno de nuestros clientes para abordar las necesidades específicas de cada tipo de consumidor.

\* Es información general y no una promesa de venta.

PREMEZCLAS  
DE VITAMINAS Y MINERALES

01.



## ALIMENTACIÓN INFANTIL

Vitaminas: A / cB\*\* / C / D / E / Colina  
Minerales: Fe / Zn / Se / Cu



## JÓVENES Y ADULTOS

Vitaminas: cB\*\*  
Minerales: Zn / Mn



## DEPORTISTAS

Vitaminas: cB\*\* / C / D / E  
Minerales: Ca / Fe / Zn / Mn / Cr



## MUJERES

Vitaminas: A / cB\*\* / C / D / E / Biotina  
Minerales: Zn



## MUJERES EN EMBARAZO

Vitaminas: A / cB\*\* / D / Colina  
Minerales: Ca / Fe / Zn



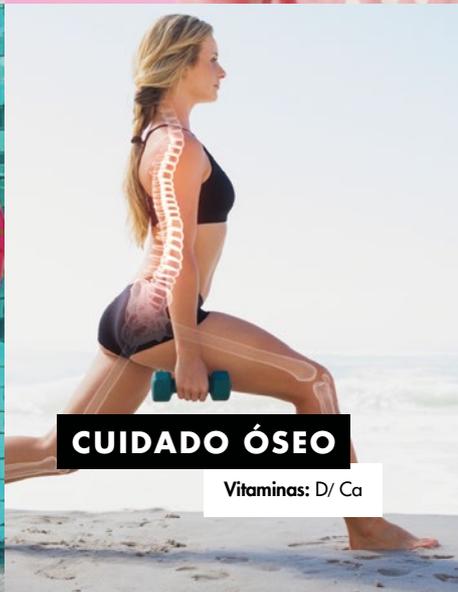
## ADULTOS MAYORES

Vitaminas: A / cB\*\* / C / D  
Minerales: Fe / Zn / Se



## RELAJACIÓN

Vitaminas: cB\*\* / D  
Minerales: Zn / Mn / Fe



## CUIDADO ÓSEO

Vitaminas: D / Ca



## PREVENCIÓN DE AFECTACIONES CEREBROVASCULARES

Vitaminas: cB\*\* / C / E

## ALIMENTACIÓN INFANTIL

Impactan positivamente el funcionamiento de la visión, brindan una eficiente respuesta del sistema inmune y un adecuado desarrollo cognitivo.

## JÓVENES Y ADULTOS

Promueven el adecuado funcionamiento cognitivo y la generación de energía a nivel celular.

## DEPORTISTAS

Mejoran el proceso metabólico y energético, con impactos positivos en el sistema muscular, además de aportar propiedades antioxidantes y una rápida hidratación.

## MUJERES

Contribuyen a la salud de la piel, el cabello y las uñas, promoviendo la reparación y el metabolismo celular. Participan en la síntesis del colágeno y funcionan como antioxidantes.

## MUJERES EN EMBARAZO

Disminuyen el riesgo de preeclampsia, aportan en la formación de glóbulos rojos y síntesis del ADN. En algunos casos, reducen la sensación de náuseas.

## ADULTOS MAYORES

Previenen descensos en las facultades mentales por la deficiencia de estas a nivel cognitivo.

## RELAJACIÓN

El trabajo en conjunto de estos micronutrientes puede proporcionar efectos relajantes y anti-estrés.

## CUIDADO ÓSEO

En general estas soluciones tienen un positivo impacto en la salud ósea y articular, dependiendo la una de la otra para la correcta absorción en el cuerpo.

## PREVENCIÓN DE AFECTACIONES CEREBROVASCULARES

Esta mezcla de vitaminas aporta efectos protectores contra ECV en la cardiopatía coronaria.

\*\* Complejo B: No necesariamente se incluye en todas las vitaminas del grupo.



**SUSTITUTOS DE SAL PARA  
REDUCCIÓN DE SODIO**

**02.**

La reducción de sodio en las comidas previene las enfermedades cardíacas, osteoporosis, hipertensión y problemas renales.

## **02. SUSTITUTOS DE SAL PARA REDUCCIÓN DE SODIO**

En COLORQUIMICA, de la mano con AMAZSTEV, ofrecemos sustitutos provenientes de fuentes naturales, a base de cloruro de potasio y/o cloruro de sodio potencializado para la reducción de sodio.

### **NUESTRO PORTAFOLIO**

- Sucedáneos a base de Cloruro de Potasio y/o Cloruro de Sodio (KCl), SAL T® 50% - 50% y SAL T® ZERO, usadas para reemplazar la sal común, con la finalidad de reducir el sodio que ésta aporta en un alimento procesado.
- Sucedáneo a base de sal común potencializada, POWERSALT, que funciona como un reductor de sodio que reemplaza la sal común a un nivel más bajo, mediante una reducción en la dosificación en alimentos de hasta un 50%.



03.

**ENDULZANTE NATURAL:  
STEVIA**

### 03. ENDULZANTE NATURAL: STEVIA

Amazstev, es un endulzante natural a base de (extracto) de Stevia, regido por especificación JECFA, el cual mediante el uso de TasteTech™ (Tecnología del Sabor) consigue que el sabor amargo presente en el extracto de la hoja de Stevia sea imperceptible, resaltando finalmente los sabores presentes en los productos formulados con Amazstev. Es un edulcorante que proporciona dulzura natural sin calorías con un perfil auténtico y superior de sabor y sensación en la boca.

#### NUESTRO PORTAFOLIO

- **AMAZSTEV T® 200:**  
Endulzante natural de alta intensidad.  
Poder endulzante 150-160 x la sacarosa.
- **AMAZSTEV CONSUMIDOR:**  
Endulzante de mesa  
Poder endulzante 6-8 x sacarosa

## 04. COLORANTES NATURALES

Creamos soluciones naturales e innovadores de cara a los nuevos retos que ofrecen los consumidores finales, en cada una de las categorías en las cuales el color es protagonista. Estos productos son obtenidos a partir de fuentes naturales, minerales, vegetales y animales que imparten color, son inocuos y aptos para el consumo humano.

### CLOROFILA

**Fuente:** Alfalfa, frestuca, Arundinaceae, Ortiga

**Tonalidad:** verde

### CURCUMINA

**Fuente:** Rizomas de Cúrcuma

**Tonalidad:** amarillo ó amarillo verdoso

### ANNATO

**Fuente:** Semillas de Achite

**Tonalidad:** amarillo naranja ó naranja rojiso

### OLEORESINA DE PAPRIKA

**Fuente:** Variedades de paprika

**Tonalidad:** melocotón a naranja

### BETA-CAROTENO

**Fuente:** Idéntico al natural ó Natural (Blakeslea Trispora)

**Tonalidad:** amarillo a amarillo naranja

### CARMÍN

**Fuente:** Cochinilla

**Tonalidad:** rojo amarilloso a rojo azulado

### BETANINA

**Fuente:** Remolacha roja

**Tonalidad:** rojo a rojo azulado

### ESPIRULINA

**Fuente:** Arthospira Plantesis

**Tonalidad:** azul

La curcumina es un colorante muy interesante desde el punto de vista funcional, cuyos atributos trascienden el aporte de color.

## 4.1 CURCUMINA

Uno de los colorantes de origen natural con mayor investigación es la CURCUMINA. Además de su funcionalidad tecnológica como colorante, se le atribuyen propiedades terapéuticas y medicinales, por lo que su uso cada vez es más extendido. En cuanto a color propiamente dicho, se trata de un colorante amarillo brillante con olor y sabor característico. Se obtiene mediante extracción por disolventes de la cúrcuma, es decir, los rizomas terrestres de cepas de *Cúrcuma Longa* secos y molidos. Esta planta es nativa del norte de Asia y es cultivada actualmente en China, India, Suramérica e Indias Orientales.

### APLICACIONES

- Condimentos y especias
- Helados, yogurt, quesos
- Productos horneados
- Confitería
- Aceites de cocina

COLORANTE NATURAL:  
CURCUMINA

## 05. ENTURBIANTES

Un enturbiante es una emulsión (en forma de polvo seco o líquido) balanceada y estable de aceites y grasas vegetales, dióxido de titanio, gomas, almidones modificados, azúcar y agentes de flujo que se utilizan como agente de opacidad para proporcionar un aspecto natural a las bebidas y refrescos.

### NUESTRO PORTAFOLIO

- Enturbiante PWD. (TiO<sub>2</sub>). Ideal para bebidas Light.
- Enturbiante PWT. (Mezcla TiO<sub>2</sub> -Oil). Especiales para bebidas azucaradas.
- Enturbiante PWG. (Base grasa). Para bebidas líquidas, principalmente.



## **BEBIDAS ENERGÉTICAS Ó HIDRATANTES**

Líquido y polvo



## **BEBIDAS**

En polvo



## **JUGOS, NÉCTARES Y REFRESOS DE FRUTA**

Líquidos



## **PREMEZCLAS CON COLORANTES PARA ALIMENTOS**



## **BLANQUEADORES DE CAFÉ**



## **POSTRES**



## **SOPAS**

## 06. SOLUCIONES DE COLORACIÓN

Somos el único productor en Suramérica de colorantes grado alimenticio obtenidos a través de síntesis química.

Dentro de nuestro portafolio ofrecemos colorantes hidrosolubles y lacas dando soluciones de coloración de forma inocua, segura y apta para el consumo humano y animal. Contamos con los mejores estándares de calidad y estamos aprobados por las regulaciones más reconocidas internacionalmente.

A partir de la producción de colorantes puros ofrecemos soluciones de color preparadas a la medida.



**MEZCLAS  
A LA MEDIDA**



**DISPERSIONES  
Y COLORANTES LÍQUIDOS**



**COLORANTES  
UNIMIX**



**COLORANTES  
ANTIPOLVO**



**COLORANTES  
GRANULADOS**



**OTRAS  
ESPECIALIDADES**