

“Sucralosa”

Por fin un sustituto de garantía para el azúcar

La firma Valimex va a celebrar a finales del mes de noviembre la conferencia-taller “Sucralosa: por fin un sustituto de garantía para el azúcar” en las instalaciones del Centro Nacional de Tecnología de la Conserva en Molina de Segura. Ésta será impartida por Jorge Martínez Cano, licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que analizará las condiciones actuales para la implantación del edulcorante sucralosa en la industria, así como las perspectivas de futuro.

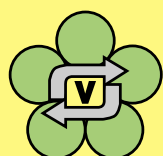
Esta conferencia pretende servir como ayuda y orientación a los miembros de los Departamentos de Investigación y o Calidad de las empresas que estén interesados en conocer más sobre este producto.

Con este objetivo se tratarán los diferentes aspectos técnicos, legales y sensoriales y se llevará a cabo una valoración de la aptitud de la sucralosa como sustituto de la sacarosa. Los interesados en asistir, rogamos contacten con Jorge Martí-



nez o bien con Francisco Gálvez del CNTC, a través de las direcciones jmartinez@valimex.es y fgalvez@ctnc.es. El número de plazas es limitado.

Especialistas en materias primas para industrias de alimentación



VALIMEX S.L.

- **DERIVADOS LÁCTEOS EN POLVO:**
 - Leche en polvo entera y descremada
 - Caseínas y caseinatos
 - Lactosas
 - Sólidos lácteos
 - Productos especiales a demanda del cliente
- **AZÚCAR de remolacha y de caña.**
- **EDULCORANTES:** sucralosa, neohesperidina, acesulfame-K, aspartame, etc.
- **DERIVADOS DE PATATA Y SOJA:** copos para puré, féculas, proteínas.
- **PROTEÍNAS VEGETALES:** concentrados, aislados, texturizados (soja, arroz, guisante, etc.)

Palleter 2 - 1ª - 46008 VALENCIA
 Tel.: 963853707 / Fax: 963844515
cmuller@valimex.es / jmartinez@valimex.es
<http://www.valimex.es>

