

Barentz.

Soluções Life Science

Inovação, saudabilidade e sustentabilidade

Portfólio

Human Nutrition



Barentz.

Açúcares

Açúcar cristal/ granular

Dextrose

Frutose

Maltodextrina

Amidos

Amido modificado de batata para queijo vegano/análogo - Cheesemaker®

Amido modificado de batata pré-gel - Coldswell®

Amido modificado de batata para gomas - Gelamyl®

Amido modificado de batata para substituir ovo em maionese - Emulsiform®

Fécula de batata

Flocos de batata

Modificados e pré-gelatinizados

Antioxidantes

BHA

BHT

Blend de antioxidantes

Extrato de alecrim

TBHQ

Tocoferol

Aromas

Aromas líquidos e pós

Aromas moduladores

Emulsões e sistemas para bebidas

Conservantes e Acidulantes

Ácido cítrico

Ácido fumárico CWS

Ácido sórbico

Benzoato de sódio

Citrato de potássio

Citrato de sódio

Conservantes naturais

Diacetato de sódio

Glucono delta lactona

Propionato de cálcio

Propionato de Sódio

Sorbato de potássio

Edulcorantes e Polióis

Blend de edulcorantes naturais, artificiais e híbridos - WIS Sweet/WIS Nat Sweet

Eritritol

Isomaltiol

Lactitol

Maltitol

Manitol

Neotame

Sorbitol

Stevias

Sucralose

Taumatina

Tagatose

Xarope de maltitol

Xarope de sorbitol

Xilitol

Barentz.

Emulsificantes

Agente aerante

Lecitina de soja e girassol

PGPR (polirricinoleato de poliglicerol)

Especiais

Açúcar explosivo

Concentrados vegetais e corantes naturais

Sistemas de drageamento - Capol®

Triglicerídeo de cadeia média - TCM

Espessantes e Estabilizantes

Carboximetilcelulose - CMC

Celulose microcristalina

Celulose microcristalina coloidal

Emulsificante para embutidos - Redução gordura e carne nobre

Gelatina

Goma arábica/acácia

Goma guar

Hidroxipropilcelulose - HPC

Hidroxipropilmetilcelulose - HPMC

Microcap®

Fibras

Dextrina resistente

Insolúveis

- Aveia
- Cacau
- Maçã
- Trigo

Solúveis

- Fibra de milho - Nutriose™
- Frutooligossacarídeos - GOFOS™
- Inulina - Frutafit®
- Polidextrose

Fosfatos

Blend de fosfatos

Fosfato de sódio e alumínio - SALP

Fosfato monocalcico - MCP

Pirofosfato ácido de sódio - SAPP

Funcionais

Ácido hialurônico - Haplex® Plus

Agente anti-stress - Lactium®

Agente de imunidade - Beta glucana de levedura - Wellmune®

Agente de imunidade - Lactoferrina - Proferrin®

Agente de saciedade - DNF-10®

Agente para melhoria do sono - Gabarela®

Alga marinha antioxidante - TetraSOD®

Beta-alanina - CarnoSyn®

Bitartarato e citrato de colina

Cafeína natural do chá verde - TEÍNA™

Coenzima Q10 - 98%

Controle de glicemia - Pep2dia®

Corretores de pH alcalino a ácido para sistemas lácteos

Creatina - Creapure® & Creavitalis®

DHA e Ômegas - Veganos, vegetarianos e desodorizados

Extrato de açafraão para melhoria do humor - Affron®

Barentz.

Extrato de cranberry - Cranpure®

Fosfatidilserina - Memree®

L-Carnitina - Carnipure®

Peptídeos bioativos de colágeno

- Saúde da pele, cabelo e unhas - VERISOL®
- Saúde das articulações - FORTIGEL®
- Saúde dos ossos - FORTIBONE®
- Saúde dos tendões - TENDOFORTE®
- Saúde muscular - BODYBALANCE®

Probióticos - BC30®

Psicobióticos

Saúde das articulações - Metilsulfonilmetano - OptiMSM®

Trans-resveratrol natural - Veri-te™

Vitamina D2 de cogumelo - Earthlight®

Gorduras

Butter oil - Gordura anidra do leite

CBE/CBS

Proteínas

Glúten de trigo

Proteína de fava isolada 85%

Proteínas lácteas:

- MPC 70 e 85
- WPC - especiais
- WPI

Proteína vegetal hidrolisada - HVP

Proteínas vegetais solúveis e funcionais (arroz, ervilha e soja)

Tecnologias em pó

Café cold brew

Farinha de alfarroba - Carochoc

Extrato de malte, chá e de levedura

Flocos de batata

Frutas e vegetais

Limão, mostarda, shoyo, vinagre

Mel e melação

Nucleotídeos (inosinato, guanilato,I+G)

Redutores de sódio


- Alternativa ao extrato de levedura - TasteNrich®
- Cloreto de potássio - NuTek® Salt

brazil.barentz.com *Always a better solution.*

Barentz • Av. Angélica, 2220, 9º andar • Consolação • São Paulo • Brasil
T +55 11 2974-7474 • E suporte_brsao@barentz.com

Siga-nos:  Barentz



 Barentz Human Nutrition

