

**Mak** The food  
company

# Zumos, concentrados, purés de frutas y alternativas vegetales



## **Mak Food Co.**

Somos pioneros en la producción y creación de soluciones de zumos de frutas, alternativas vegetales y productos a medida para toda la industria alimentaria.

**Cultivo y suministro**

**Exprimido y procesado**

**Investigación y desarrollo**

**Tecnologías únicas y experiencia**

**Mezclas a medida**

**Aplicaciones en producto final**



# Fabricante



6 líneas de  
procesado de fruta

125,000 mT capacidad  
total de procesamiento

Llenado en  
aséptico



- 01** **Concentrados de bebidas vegetales**
- 02** **Concentrados de frutas**
- 03** **Purés de frutas**
- 04** **Desionizados / Rectificados**
- 05** **Concentrados de frutas neutros**
- 06** **Formulaciones de mezclas a medida**
- 07** **Soluciones de embalaje**
- 08** **Certificados**

# 01. Concentrados de bebidas vegetales

## Concentrado de avena

- Concentrado de avena - bebida vegetal alternativa
- Hecho 100% de avena
- Sin ingredientes añadidos
- Naturalmente dulce, espeso, con sabor suave y con toque a nuez
- Para lácteos y productos vegetales alternativos (bebidas, yogures, galletas, cereales, desayuno, salsas, alimentación infantil...)

## ¿Cómo preparar tu bebida vegetal?



**100g**

Concentrado de avena

+



**900g**

Agua

=



**1000g**

Bebida de avena



## Aplicaciones



Alimentación



Alimentos  
funcionales



Nutrición  
Deportiva



Alimentación  
infantil



Alimentos para  
animales

# 01. Concentrados de bebidas vegetales

## Concentrado de avena estándar 65 BRIX – 62DE/68DM



**Ingredientes:** avena, agua.

### Características físicas y químicas

<b>Sólidos solubles°Bx (20°C)(%w/w):</b>	63.0 – 66.0
<b>pH (pH units):</b>	5.50 – 6.50
<b>Materia seca (%w/w):</b>	65.0 – 72.0
<b>Brookfield Viscosidad (cps):</b>	10,000 – 16,000

### Características Nutricionales

<b>Valor Energético</b>	1,276 kJ/302 kCal
<b>Grasas</b>	4.4 g
de las cuales saturadas	0.9 g
<b>Hidratos de carbono</b>	55.0 g
de los cuales azúcares	36.0 g
<b>Fibra</b>	2.0 g
<b>Proteínas</b>	9.5 g
<b>Sal</b>	0.03 g



## APLICACIONES



# 01. Concentrados de bebidas vegetales

## Concentrados de avena

### Básicos



**Concentrado de  
avena Estándar**



**Concentrado de avena  
Bajo en dextrosa**

### Clásicos



**Café**



**Cacao**



**Almendra**



**Pistacho**



**Avellana**



**Cacahuete**

### Gourmet

### Frutales



**Fresa**



**Plátano**



**Maracuyá**



**Canela - limón**



**Caramelo**



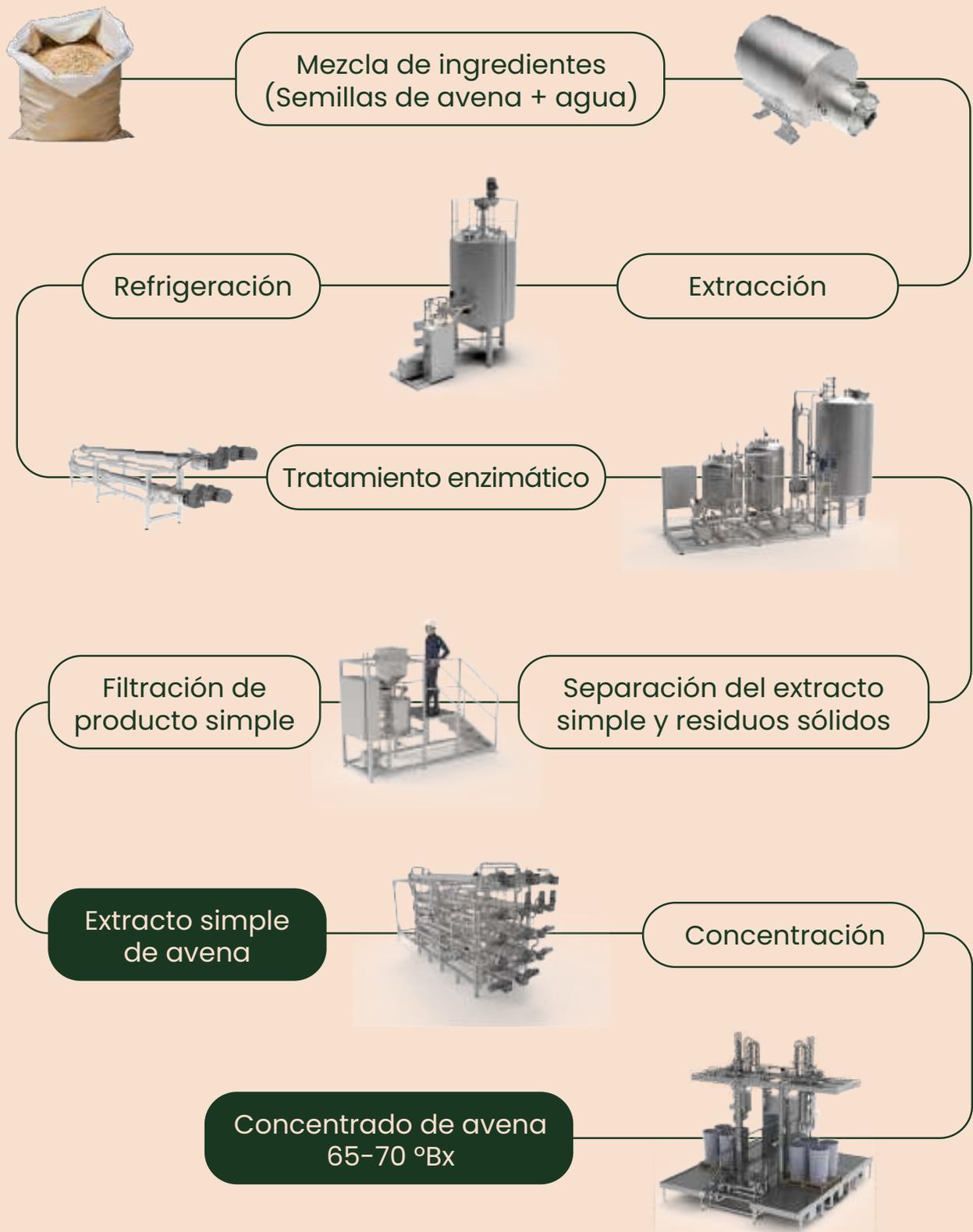
**Vainilla**

### Barista

**\*Disponible: Entera - Semi - Light**

# 01. Concentrados de bebidas vegetales

## Diagrama de flujo



## 02. Concentrados de frutas

### Cítricos



**Naranja**

65°Bx



**Naranja Sanguina**

55°Bx



**Pomelo Blanco**

65°Bx



**Limón**

55°Bx



**Limón & Menta**

45°Bx



**Mandarina**

65°Bx

### Frutas de hueso



**Albaricoque**

65°Bx-Clarificado



**Melocotón**

65°Bx-Clarificado



**Uva Blanca**

65°Bx



**Uva Roja**

65°Bx



**Manzana**

70°Bx



**Pera**

70°Bx

### Uva, manzana, pera

### Frutos rojos



**Granada**

65°Bx-Clarificado  
/Turbio



**Arándano**

65°Bx



**Grosella**

65°Bx-Clarificado



**Fresa**

65°Bx-Clarificado



**Cereza**

65°Bx-Clarificado



**Mora**

65°Bx-Clarificado

### Tropical



**Piña**

65°Bx



**Maracuyá**

55°Bx



**Mango**

65°Bx



**Kiwi**

55°Bx



**Plátano**

40°Bx



**Coco**

18-24% grasa

## 03. Purés de frutas (triple concentrado)



**Maracuyá**



**Albaricoque**



**Melocotón**



**Piña**



**Manzana**



**Granada**



**Fresa**



**Uva roja**



**Kiwi**



**Mango**



**Plátano**



**Naranja**

Ofrecemos purés concentrados de 3-fold y 4-fold que aportan fibra y pulpa, y al mismo tiempo permiten un ahorro en costos gracias a su alta concentración.

### Aplicaciones



Alimentación



Alimentos  
funcionales



Nutrición  
Deportiva



Alimentación  
infantil



Alimentos para  
animales

## 04.Desionizados / Rectificados



**Uva Blanca**

65°Bx -  
Clarificado



**Piña**

65°Bx -  
Clarificado



**Manzana**

70°Bx -  
Clarificado



El zumo concentrado desionizado también se denomina concentrado rectificado.



Los concentrados de fruta desionizados son **azúcares de fruta puros** líquidos altamente concentrados que se obtienen mediante un proceso de desionización/rectificación durante el cual eliminamos los minerales, ácidos y otros componentes que caracterizan a la fruta.

Los concentrados de fruta desionizados/rectificados son **incoloros, transparentes, estables, neutros, sin ningún sabor característico** a fruta y reconocidos por su salubridad.

### Aplicaciones

- Alimentación
- Alimentos funcionales
- Nutrición Deportiva
- Alimentación infantil
- Alimentos para animales

# 05. Concentrados de frutas neutros

(para fermentar)



Manzana



Uva Blanca



Melocotón



Pera



Vinagre



Sidra

Suministramos concentrados de fruta listos para fermentar para la industria de la sidra y el vinagre.

- **Producción de sidra:**

Durante la fermentación alcohólica del zumo, las levaduras utilizan los azúcares del zumo para producir etanol en un proceso anaeróbico, dando lugar a la creación de sidra.

- **Producción de vinagre:**

En cambio, la producción de vinagre incluye un proceso adicional de fermentación aeróbica. En esta fase, el etanol presente en la sidra se convierte en ácido acético.



## Aplicaciones



Alimentación



Alimentos funcionales



Nutrición Deportiva



Alimentación infantil



Alimentos para animales

# 06. Formulaciones de mezclas a medida

## Concentrado de multifrutas neutro



**Ingredientes:** pera, manzana, uva blanca, melocotón.

### Valores nutricionales

<b>Calorías</b>	280
<b>Grasas</b>	0 g
<b>de las cuáles saturadas</b>	70.0 g
<b>Hidratos de carbono</b>	70.0 g
<b>de los cuáles azúcares</b>	0 g
<b>Proteínas</b>	0 g
<b>Fibra</b>	0 g
<b>Sal</b>	



### Producción sin residuos de pesticidas

El proyecto "0% Residuos" tiene como objetivo ofrecer una gama de manzanas, uvas, peras y frutas de hueso con niveles de residuos de plaguicidas del 0%. ¡Aprovecha la posibilidad de añadir valor a tu producto final!

## APLICACIONES



# 06. Formulaciones de mezclas a medida

## Concentrado de fibra



**Ingredientes:** fibra alimentaria (fructo-oligosaccharidos)

### Valores nutricionales

<b>Calorías</b>	222
<b>Grasas</b>	0 g
de las cuáles saturadas	0 g
<b>Hidratos de carbono</b>	23.0 g
de los cuáles azúcares	12.0 g
<b>Proteínas</b>	0 g
<b>Fibra</b>	65.0 g
<b>Sal</b>	0 g



Nuestro concentrado de fibra permite **reducir** al menos un 30% el contenido de **azúcar**, aumenta el contenido de fibra, tiene efecto prebiótico y sirve como sustituto de azúcares, grasas y polioles.

Además, tiene un **sabor** similar al de la **sacarosa** y **no altera la apariencia** de los productos en los que se utiliza.

## APLICACIONES



# 06. Formulaciones de mezclas a medida

## Concentrado de café



**Ingredientes:** café Arábica, café soluble coffee, azúcar

### Valores nutricionales

<b>Calorías</b>	185
<b>Grasas</b>	0 g
<b>de las cuáles saturadas</b>	0 g
<b>Hidratos de carbono</b>	45.7 g
<b>de los cuáles azúcares</b>	45.7 g
<b>Proteínas</b>	0.5 g
<b>Fibra</b>	0.5 g
<b>Sal</b>	0 g



Nuestro concentrado de café está elaborado con extracto de café Arábica para dar el toque perfecto a tus bebidas, productos lácteos o aplicaciones de confitería. Disponible en los tipos suave e intenso, permite personalizar la intensidad del sabor para adaptarlo a tus necesidades.

## APLICACIONES



# 06. Formulaciones de mezclas a medida

## Concentrado de miel



**Ingredientes:** azúcar natural, aroma

### Valores nutricionales

<b>Calorías</b>	330
<b>Grasas</b>	0 g
de las cuáles saturadas	0 g
<b>Hidratos de carbono</b>	83.0 g
de los cuáles azúcares	35.0 g
<b>Fibra</b>	1.0 g
<b>Vitaminas</b>	C, B
<b>Minerales</b>	Ca, Mg, Fe, K, Zn



Nuestro concentrado de miel se desarrolla con los mejores perfiles y sabores personalizados como eucalipto, miel de flores silvestres o romero, e incluso con frutas como fresa, arándanos o menta.

## APLICACIONES



# 06. Formulaciones de mezclas a medida

## Concentrado de algarroba



**Ingredientes:** algarroba, agua

### Valores nutricionales

<b>Calorías</b>	273
<b>Grasas</b>	0.5 g
<b>de las cuáles saturadas</b>	0.1 g
<b>Hidratos de carbono</b>	66.0 g
<b>de los cuáles azúcares</b>	25.0 g
<b>Proteínas</b>	2.0 g
<b>Fibra</b>	0.5 g
<b>Sal</b>	0.17 g



El concentrado de algarroba es un edulcorante natural que extraemos de la algarroba con nuestra tecnología punta. Tiene varias propiedades saludables como ayudar a bajar el azúcar en sangre, por lo que es un edulcorante ideal para diabéticos. También tiene cualidades antioxidantes, cicatrizantes y antiinflamatorias.

## APLICACIONES



# 06. Formulaciones de mezclas a medida

## Otros concentrados a medida



### Proteína de vainilla



### Proteína de fresa



### Proteína de chocolate

Hacemos formulaciones de concentrado de proteína a medida de diferentes sabores. Aporta un plus de proteínas a tu producto con nuestro concentrado de proteínas, que te permitirá alcanzar la ingesta diaria recomendada en función de su aplicación. Disponibles soluciones de origen vegetal y de animal.



### Barbacoa ahumada vegana



### Chilli



### Energético

Hemos desarrollado el mejor concentrado BBQ ahumado vegano. Con su sabor dulce y picante, es ideal para carnes, platos, adobos o salsas.

Añade un toque picante a tus aplicaciones alimentarias con nuestro concentrado de guindilla.

Crea su propia bebida energética con nuestro concentrado energético. Podemos personalizar nuestras recetas estándar según tus necesidades para crear un producto único de sabor clásico o tropical.

## Aplicaciones



Alimentación



Alimentos funcionales



Nutrición Deportiva



Alimentación infantil



Productos Gourmet

# 07.Soluciones de embalaje

Adaptamos los envases a las necesidades de cada cliente, garantizando la máxima calidad y seguridad de los productos.



**Bag in box**  
3-5-10-20 L



**Bidón**  
180-265 kg



**Octo bin**  
1.000 kg



**IBC**  
1.200 kg



**Flexitank**  
18.000-24.000 kg



**Cisterna**  
25.000 kg

# 08.Certificados



**KOSHER CERTIFICATE**



# Mak

The food  
company



[info@makfoodcompany.com](mailto:info@makfoodcompany.com)  
[www.makfoodcompany.com](http://www.makfoodcompany.com)

Pol. Industrial Oeste, S/N  
30420 CALASPARRA- MURCIA – SPAIN