RECOMENDACIONES SHIZEN MBF

2026

Café soluble Puro

La adulteración de café soluble y café en grano ha sido una inquietud durante mucho tiempo. Existen parámetros establecidos respecto a los tipos de azúcares que puede contener un café puro. Pero adulteraciones con maíz y garbanzo no son contempladas respecto a estos contenidos. Por ello se realizó una investigación para ver la factibilidad de realizar la determinación de almidón y así poder observar esta posible adición. (PROFECO 2021)
Aquí te pondremos de menos cantidad de azúcar a la mayor

ORO 24 KILATEs
Microesferas de café soluble
100% puro

Humedad (%) 1.2%

pH (solución 1%) 4.9%

Cafeína (%) Base seca 4.2%

Azúcares totales (%) 0.2%

Conservación de Calidad Estabilidad y Vida Útil

Crucial para determinar su sabor, aroma, calidad y nivel de acidez

Es fundamental como estimulante natural del sistema nervioso central, mejorando la concentración, el estado de alerta y el rendimiento físico.

Sirve principalmente para enmascarar el amargor intenso y ocultar defectos de los granos de baja calidad o tuestes oscuros.

Café Garat Gourmet
Café puro soluble
100% Arábica

Humedad (%) 2.4%

pH (solución 1%) 5.0%

Cafeína (%) Base seca 2.7%

Azúcares totales (%) 0.5%

El café instantáneo es altamente higroscópico (absorbe humedad del ambiente). Si el contenido de humedad supera el 7-8%, el producto se apelmaza, degradando su textura y facilitando la proliferación de microorganismos.

Durante la fabricación del café instantáneo, el control del pH es esencial para la extracción de sólidos y el posterior secado, influyendo en la calidad sensorial final.

Tiene la mitad de cafeína que el café Robusta.

Históricamente, el uso de azúcar en el café, desde el siglo X, se adoptó para hacer más palatable el sabor del café concentrado.

Ke! Precio
Café
100% puro soluble

Humedad (%) 3.7%

pH (solución 1%) 4.8%

Cafeína (%) Base seca 4.3%

Azúcares totales (%) 0.9%

Mantener un nivel bajo de humedad (generalmente por debajo del 5%) preserva el aroma, sabor y la solubilidad del polvo, garantizando que el producto no se eche a perder antes de tiempo.

Un pH más equilibrado (menos ácido) suele ser más amigable con el sistema digestivo de los consumidores.

Sigue siendo una fuente efectiva de energía y antioxidantes.

Su función es suavizar el sabor, equilibrar ácidos y proporcionar una sensación placentera al paladar, ya que la combinación de azúcar y calor carameliza el producto.

Great Value
Gourmet
Café puro soluble
liofilizado

Humedad (%) 1.7%

pH (solución 1%) 4.8%

Cafeína (%) Base seca 2.9%

Azúcares totales (%) 1.2%

Debido a su naturaleza, el café soluble debe estar en envases perfectamente sellados para evitar que la humedad ambiental ingrese y afecte sus características físico-químicas.

El nivel de pH contribuye a la estabilidad del producto, afectando cómo se percibe la calidad tras el almacenamiento.

Nivel de cafeína disminuye a medida que aumenta el nivel de tueste

El azúcar actúa como un bloqueador de la amargura, haciendo la bebida más agradable para consumidores acostumbrados a un sabor dulce.

JACOBS GOURMET
SUAVE BLEND
Café soluble
100% puro

Humedad (%) 1.8%

pH (solución 1%) 5.1%

Cafeína (%) Base seca 3.5%

Azúcares totales (%) 1.4%

La humedad no solo define la durabilidad del café soluble, sino que es el factor clave para mantener su calidad sensorial desde su producción hasta el consumidor final.

El pH es un indicador técnico esencial que equilibra la acidez característica del café con un sabor agradable para el consumidor final.

La importancia radica en que mantiene las propiedades estimulantes del café molido, ofreciendo una opción práctica para mejorar el rendimiento diario.

La importancia radica en la funcionalidad sensorial para hacer la bebida más aceptable comercialmente, aunque conllevando implicaciones nutricionales.

www.shizenmbf.com

55- 3128-1279

55- 9219 1747