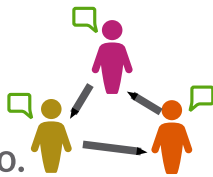


Ideas y soluciones, a tu servicio.

Encuentra **colaboración activa** en los centros de innovación de **Ingredion Idea Labs™** en Argentina y alrededor del mundo.



Desde tendencias de los consumidores a lanzamientos exitosos...y de ahí a tu siguiente innovación.

24 **instalaciones** a escala global, para la solución de problemas con base en la ciencia.

100% DEDICADOS a tus retos para **llegar al mercado rápido**, con éxito e incrementando tu rentabilidad.



Accede a la experiencia en **4 áreas clave**



TENDENCIAS DEL CONSUMIDOR



INVESTIGACIÓN APLICADA



EXPERTISE EN APLICACIONES

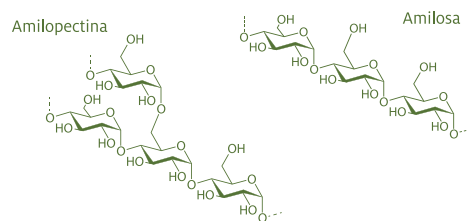


TECNOLOGÍA DE PROCESOS



Capacidades sensoriales y de **CULINOLOGY®** extendidas a todas las regiones

Ideas innovadoras en polímeros de origen vegetal para **uso industrial**



Confía en nuestras **capacidades especializadas** incluyendo



Fideos, salsas y bebidas en China



Oligosacáridos en Corea del Sur



Cervecería y nutrición animal en Brazil



Balance entre dulzor y textura en EE.UU.



Etiquetado limpio en formulaciones con almendras y harinas en Europa

Ingredion
idea labs™
IDEAS TO SOLUTIONS

CULINOLOGY es una marca registrada de la Research Chefs Association. Usada con permiso.
El logo y la marca de INGREDION, INGREDION IDEA LABS y DIAL-IN son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2014.


Ingredion™

Crea el futuro con nosotros.

Bienvenido a los centros de innovación de Ingredion Idea Labs™, una red global de instalaciones y expertos interconectados que ofrece colaboración activa para las soluciones de tus retos tomando como base la ciencia. Encuentra nuevas maneras de diferenciar tus productos, de optimizar costos y de llegar más rápido al mercado - con un mayor éxito y rentabilidad. [Visita ingredionidealabs.com](http://ingredionidealabs.com)

Nuestras capacidades de innovación



MEJORAR TEXTURA

Logra la textura perfecta en alimentos en una fracción del tiempo normal, con nuestro enfoque robusto basado en datos y focalizado en el consumidor, la tecnología DIAL-IN®.



ADICIONAR DULZOR

Toma ventaja de nuestra experiencia en dulzor, de la tecnología DIAL-IN® y de un amplio portafolio de edulcorantes para obtener el balance perfecto de sabor y textura en tus productos.



ENRIQUECER LA NUTRICIÓN

Crea productos que otorguen beneficios comprobados a la salud sin comprometer el sabor o la textura.



SIMPLIFICAR ETIQUETAS

Ofrece etiquetas simples en tus productos con nuestra línea de ingredientes nativos, de origen natural y funcionales.



EMULSIFICAR EFICIENTEMENTE

Obtén nuevos niveles de eficiencia y eficacia con nuestros sistemas de emulsión y encapsulado.



CULINOLOGY®

Traduce las últimas tendencias, en formulaciones atractivas y con las que puedes trabajar a gran escala.



DIAL-IN®

Benefícate de un enfoque robusto, basado en datos para alcanzar el dulzor y la textura óptimos, más rápido.



PERFECCIONAR FORMULACIONES

Logra que tus productos tengan una apariencia muy atractiva mientras obtienes los beneficios de la optimización de costos a lo largo del proceso de formulación.



OPTIMIZAR COSTOS

Mejora tus márgenes con ingredientes innovadores y procesos optimizados.



OPTIMIZACIÓN SENSORIAL

Traduce las preferencias sensoriales del consumidor en atributos sensoriales afinados en tus productos terminados.



SÉ SUSTENTABLE

Reemplaza ingredientes a base de petróleo, obteniendo empaques y productos que cumplan con tus metas de sustentabilidad.



SUSTENTABILIDAD

SUSTENTABILIDAD

Advierte que detrás de nuestro trabajo contigo existe un profundo compromiso con la sustentabilidad.



SWEETABULARY™

SWEETABULARY™

Traduce la experiencia de dulzor del consumidor a términos científicos medibles que guíen la formulación del producto, obteniendo así el dulzor perfecto.



TEXICON™

TEXICON™

Traduce la experiencia de textura del consumidor a términos científicos precisos y medibles que te ayuden a identificar un objetivo y a lograr la textura perfecta en tus productos más rápidamente.

Una red global para atender a más de 100 países



Ingredion
idea labs ^{i2s}
IDEAS TO SOLUTIONS

CULINOLOGY es una marca registrada de la Research Chefs Association. Usada con permiso.
El logo y la marca de INGREDION, INGREDION IDEA LABS, DIAL-IN, SWEETABULARY y TEXICON son marcas registradas del grupo de compañías de Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2014.


Ingredion.