



MATERIAS PRIMAS
DE ALTA CALIDAD



CATÁLOGO

INSTITUCIONAL



WWW.SMARTCOL.COM.CO

SECTORES ESTRATÉGICOS



INDUSTRIA ALIMENTARIA

Suministro de almidones (maíz y yuca) y jarabes de glucosa esenciales para dar textura, estabilidad y consistencia a alimentos procesados.



INDUSTRIA FARMACÉUTICA

Provisión de materias primas técnicas con altos estándares de pureza, diseñadas específicamente para la formulación segura de productos medicinales.



NUTRICIÓN HUMANA

Ingredientes especializados que mejoran el perfil nutricional y la composición funcional de productos dirigidos al consumo masivo.



INDUSTRIA TÉCNICA

Aplicaciones de almidones y derivados enfocadas específicamente en procesos de manufactura para los sectores de papel y textiles.



QUÍMICA & ADHESIVOS

Soluciones basadas en derivados para la creación de pegantes y productos químicos de alta adherencia para procesos industriales.





ADITIVOS Y CONSERVANTES



ÁCIDO ACÉTICO

Se usa como acidulante, neutralizante y base para fabricar plásticos, fármacos, fibras, alimentos (vinagre) y químicos, además de aplicarse en textiles, látex y petróleo.



ÁCIDO CÍTRICO

Acidulante y regulador de pH por excelencia; resalta sabores y actúa como conservante natural en bebidas y conservas.



ÁCIDO FOSFÓRICO

Acidulante, conservante y regulador de pH en lácteos, mermeladas y salsas, además de emplearse en el sector industrial para la fabricación de fertilizantes y productos farmacéuticos.



ÁCIDO LÁCTICO

El ácido láctico sirve como regulador de acidez y conservante en alimentos, ingrediente hidratante y exfoliante en cosmética, y agente técnico en la producción de detergentes, textiles y cueros.



ÁCIDO MÁLICO

Sirve como acidulante, conservante y estabilizador en la industria alimentaria (bebidas, lácteos, jugos y salsas), y como componente técnico en cosméticos, fármacos, limpiadores de metales y la producción textil.



ADITIVOS Y CONSERVANTES



DIACETATO DE SODIO

Conservante y regulador de acidez que previene hongos y bacterias en alimentos (como panadería, cárnicos y snacks), además de usarse en la industria como estabilizador de pH en textiles y plásticos.



GLUTAMATO MONOSÓDICO

Potenciador de sabor en la industria alimentaria, utilizándose ampliamente en la producción de productos cárnicos, salsas, sopas, snacks, alimentos congelados y condimentos.



MONOESTERATO DE GLICERILO 40%

Emulsionante que mejora la integración de grasas y agua, suavizando la miga en pan y optimizando la aireación en batidos.



SAL

Sal refinada de alta pureza, el condimento básico indispensable para realzar sabores y actuar como conservante primario.



SORBATO DE POTASIO

Conservante de alta eficacia contra hongos y levaduras, diseñado para prolongar la vida útil de alimentos sin alterar su sabor.



ADITIVOS Y CONSERVANTES



TRIPOLIFOSFATO DE SODIO

Retiene humedad y mejora la textura en productos cárnicos, embutidos y mariscos, y en la industria se emplea como ablandador de agua y componente clave en detergentes.



ALMIDONES DE MAIZ NATIVOS Y MODIFICADOS



ALMIDÓN DE MAÍZ CORRUMEZ

Almidón nativo de alta pureza, ideal para actuar como espesante y estabilizante en una amplia gama de alimentos procesados.



AMISOL 700

Almidón nativo de alta pureza, ideal para actuar como espesante y estabilizante en una amplia gama de alimentos procesados.



ARGUM 6039

Espesante, estabilizador y texturizante en alimentos, ideal para salsas, lácteos y congelados debido a su alta resistencia a la acidez y a los cambios de temperatura.



ALMIDONES DE MAIZ NATIVOS Y MODIFICADOS



CAPSUL

Almidón de maíz modificado que se usa para encapsular y proteger sabores, aceites y vitaminas, transformándolos en polvo y evitando que se oxiden o evaporen para que duren más tiempo.



COLFLO 67

Almidón modificado que funciona como espesante y estabilizante industrial. Evita que los alimentos congelados y las salsas pierdan su textura original al descongelarse.



FÉCULA ARGO

Almidón modificado maíz usado para mejorar la formación de geles y fluidez de la pasta. Escencial en producción de arequipe, manjar blanco y bocadillo. Con aplicaciones en confitería para producción de gomas.



SNOW FLAKE 6410

Solución técnica diseñada para aplicaciones que requieren un control preciso de la viscosidad y una textura uniforme. Es utilizado como ligador y texturizante en carnes procesadas. Usado también en salsas de tomate.



SNOW FLAKE 6704

Almidón de maíz modificado con propiedades funcionales optimizadas para soportar procesos industriales exigentes, manteniendo la estabilidad del producto final. Aplicado en compotas, salsas de frutas, postres y bebidas fermentadas.



ALMIDONES DE MAIZ NATIVOS Y MODIFICADOS



SNOW FLAKE 68901

Almidón modificado de alto desempeño con resistencia al cizallamiento y variaciones de temperatura; ideal para bebidas lácteas, dulces con leche y yogures.



THERMFLO

Almidón modificado que sirve para espesar y estabilizar alimentos, resistiendo altas temperaturas y congelación sin perder textura.



ALMIDONES DE YUCA NATIVOS Y MODIFICADOS



ALMIDÓN DE YUCA

Almidón natural que aporta una elasticidad y transparencia superior, perfecto para productos típicos y libres de gluten.



ALMIDÓN DE YUCA EXPANSIBLE

Almidón modificado para garantizar el máximo crecimiento y volumen en productos de panadería como el pan de bono y el pan de yuca.



ALMIDONES DE YUCA NATIVOS Y MODIFICADOS



TEFLO 3661

Almidón modificado de yuca que sirve como espesante y estabilizador en la industria alimentaria para dar brillo, cremosidad y resistencia al calor o congelación a salsas, aderezos y rellenos.



ALMIDONES SOLUBLES EN AGUA FRIA (CWS)



PURITY GUM

Aditivo industrial que une el agua y el aceite para evitar que los ingredientes se separen en bebidas y alimentos, manteniendo sus sabores bien integrados.



SNOW FLAKE G2141

Almidón modificado pregelatinizado que espesa en frío, eliminando la necesidad de cocción y agilizando los tiempos de producción. Usos principales en mayonesas, malteadas bebidas en polvo y sopas instantaneas.



ULTRATEX SR

Almidón modificado ultra resistente que espesa y estabiliza bajo calor, acidez o batido extremo. Sirve para salsas industriales y rellenos de panadería que requieren horneado o microondas sin perder su textura.



AMINOÁCIDOS Y SUPLEMENTOS



CLORURO DE MAGNESIO

Insumo químico puro que sirve como materia prima esencial para fabricar suplementos de salud, productos de cuidado personal, cementos especiales y soluciones de tratamiento de aguas.



COLÁGENO HIDROLIZADO DE ORIGEN BOVINO

Materia prima utilizada para cosméticos, suplementos, tratamientos capilares y para fortalecer articulaciones, músculos y piel. Este ingrediente es ideal para la creación de marcas propias de salud y estética.



CREATINA MONOHIDRATADA

Aumenta la fuerza, potencia y volumen muscular, optimizando el rendimiento en entrenamientos de alta intensidad. Este compuesto puro funciona como base para suplementos deportivos.



PROTEÍNA AISLADA DE SOYA

Insumo de estándar europeo con gran estabilidad, ideal para mezclas lácteas y como soporte en la elaboración de confitería.



PROTEÍNA AISLADA DE SUERO DE LECHE WPI

Suplemento para la construcción muscular, la nutrición vegana y la salud cardiovascular. Además, mejora la textura y retención de agua en la industria alimentaria.



AMINOÁCIDOS Y SUPLEMENTOS



PROTEÍNA CONCENTRADA DE SUERO WPC 80

Fibra soluble de bajo aporte calórico que mejora la textura y sensación en boca, funcionando como sustituto de grasa y azúcar en alimentos funcionales.



TAURINA

Aditivo funcional para enriquecer bebidas energéticas, fórmulas infantiles y comida para mascotas.



COSMÉTICA Y FARMACÉUTICA



ÁCIDO ASCÓRBICO

Aditivo industrial de alta pureza utilizado como antioxidante, conservante y fortificador nutricional en diversos sectores. Utilizado en alimentos y cosméticos



ALMIDÓN FARMAL USP

Almidón de maíz grado farmacéutico (USP), utilizado como excipiente en la industria farmacéutica y cosmética, especialmente en tabletas, cápsulas y talcos corporales.



COSMÉTICA Y FARMACÉUTICA



DIÓXIDO DE TITANIO

Pigmento blanco puro que actúa como opacificante, aclarante y protector UV en la fabricación de cosméticos, fármacos, pinturas, textiles y plásticos.



FOSFATO TRICÁLCICO

Agente antiaglomerante y suplemento mineral, ideal para mantener la fluidez en productos en polvo y enriquecer mezclas alimenticias.



SULFATO DE MAGNESIO USP

Aditivo soluble que sirve como suplemento mineral y regulador en alimentos, y como componente clave en la fabricación de jabones y polímeros industriales.



DEXTROSAS Y FRUCTOSA



DEXTROSA ANHIDRA

Versión de dextrosa sin agua, perfecta para procesos que requieren un control estricto de la humedad y una cristalización precisa.



DEXTROSAS Y FRUCTOSA



DEXTROSA MONOHIDRATADA

Azúcar simple de rápida absorción que aporta dulzor suave y fresca, ideal para panificación, bebidas y productos cárnicos. En heladería evita la formación de cristales de agua.



FRUCTOSA

Endulzante de alta intensidad derivado del maíz; potencia los sabores frutales y proporciona una respuesta glucémica más baja que el azúcar común.



EDULCORANTES



ACESULFAME DE K

Sustituto del azúcar sin calorías, muy resistente al calor, empleado para dar sabor dulce a bebidas, postres y alimentos procesados.



ALULOSA

Endulzante de bajo contenido calórico con sabor muy similar al azúcar, que no eleva los niveles de glucosa en sangre. Se utiliza en bebidas, productos horneados, helados, yogures y confitería.



EDULCORANTES



ASPARTAME

Endulzante artificial usado para sustituir el azúcar y reducir calorías en refrescos y alimentos.



DOLCERRA

Sustituto de azúcar industrial a base de estevia, bajo en calorías y resistente al calor, diseñado para endulzar lácteos, dulces y malteadas.



GLUCOSA EN POLVO

Glucosa en polvo de fácil manejo logístico; proporciona viscosidad, sólidos adicionales sin un dulzor excesivo, mejorando la sensación en boca. Aplicaciones en heladería, lácteos, mezclas secas, salsas y sopas.



GLUCOSA JARABE

Jarabe de maíz estándar con excelente control de cristalización; ideal para dar cuerpo y brillo a dulces, almíbares y productos de confitería.



POLIDEXTROSA

Fibra soluble de bajo aporte calórico que mejora la textura y sensación en boca, funcionando como sustituto de grasa y azúcar en alimentos funcionales. Aplicaciones en mayonesas.



EDULCORANTES



STEVIA

Edulcorante natural en polvo, sin calorías que sirve como sustituto industrial para reducir azúcar y calorías en bebidas, lácteos, panadería, confitería y suplementos saludables.



SUCRALOSA

Edulcorante concentrado sin calorías y resistente al horneado, ideal para reducir el azúcar en alimentos y bebidas.



ESPESANTES Y ESTABILIZANTES



ALGINATO DE SODIO

Espesante y gelificante natural derivado de algas marinas, utilizado en gastronomía, medicina, odontología y cosmética.



CMC (CARBOXIMETILCELULOSA)

Estabilizante, espesante y retenedor de humedad, mejorando la textura y consistencia en alimentos, cosméticos, fármacos y productos de limpieza.



ESPESANTES Y ESTABILIZANTES



GOMA ARÁBIGA EN POLVO

Fijador de aromas y aglutinante, estabilizando emulsiones y mejorando la textura en la producción de bebidas, confitería y fármacos.



GOMA GUAR

Espesante natural de origen vegetal que aporta una viscosidad superior y estabiliza emulsiones en helados y salsas.



GOMA XANTHAN

Hidrocoloide versátil que mejora la suspensión de partículas y mantiene la consistencia perfecta bajo diferentes temperaturas.



GELATINAS



GELATINA 150, 220, 250, 270, 280

Almidón modificado pregelatinizado que espesa en frío, eliminando la necesidad de cocción y agilizando los tiempos de producción. Usos principales en mayonesas, malteadas bebidas en polvo y sopas instantaneas.



INDUSTRIAL



ÁCIDO BÓRICO

Almidón modificado maíz usado para mejorar la formación de geles y fluidez de la pasta. Escencial en producción de arequipe, manjar blanco y bocadillo. Con aplicaciones en confitería para producción de gomas.



ADHESIVO VEGETAL GOMEL

Producto diseñado para aplicaciones específicas que requieren un equilibrio preciso entre adhesividad y fluidez en recubrimientos y snacks.



ALMIDÓN DE PORCELANA

Almidón de maíz extrablanco diseñado para fabricar porcelana fría, aportando alta blancura sin tonos amarillos y funcionando como absorbente o agente de moldeo industrial.



BONDSTAR 182

Almidón modificado diseñado específicamente para aplicaciones técnicas; excelente como adhesivo en la industria del cartón, papel y acabados textiles.



PERÓXIDO DE HIDRÓGENO

Desinfectante y bactericida de alta concentración sirve para purificar agua, sanear equipos de alimentos y descontaminar empaques industriales.



LECHE EN POLVO Y SUERO DE LECHE



LECHE DESCREMADA

Leche en polvo procesada a baja temperatura para preservar la integridad de las proteínas, ideal para panificación, lácteos y helados.



LECHE ENTERA

Producto nacional de alta calidad que aporta cremosidad, sabor auténtico y un excelente perfil graso y semigraso a sus preparaciones de consumo masivo.



SUERO DE LECHE

Suero de alta pureza utilizado para optimizar costos de formulación manteniendo una excelente palatabilidad en productos procesados.



MALTODEXTRINAS



MALTODEXTRINA 1012

Carbohidrato de rápida absorción usado para dar energía inmediata en el deporte y como espesante o conservante en la industria alimentaria.



MALTODEXTRINAS



MALTODEXTRINA 1820

Carbohidrato de absorción gradual utilizado como agente de carga, espesante y encapsulante de sabores sin alterar el perfil sensorial del producto.



POLIOLES



ERITRITOL

Poliol bajo en calorías; ideal para productos "light" o para diabéticos, ya que no afecta los niveles de glucosa en sangre. Ideal para panadería y repostería.



MALTITOL

Almidón modificado de alto desempeño con resistencia al cizallamiento y variaciones de temperatura; ideal para bebidas lácteas, dulces con leche y yogures.



SORBITOL

Solución acuosa, excelente humectante y utilizado para farmacias y como edulcorante



POLIOLES



XILITOL

Es un edulcorante con sabor dulce parecido al azúcar y menor impacto en los niveles de glucosa. Se emplea en dulces, bebidas, helados y alimentos sin azúcar añadida.



WWW.SMARTCOL.COM.CO



ALMACENAMIENTO
SEGURO



DISTRIBUCIÓN
NACIONAL



COBERTURA
TOTAL



COMPROMISO
Y CONFIANZA





TAMBIÉN TENEMOS PRODUCTOS POR KILO DISPONIBLES

Pregunta por ellos y conoce cómo utilizarlos

ACIDO CITRICO 	BENZOATO DE SODIO 	COLÁGENO HIDROLIZADO 	ALULOSA 
FRUCTOSA 	CREATINA MONOHIDRATADA 	BICARBONATO DE SODIO 	100% CALIDAD GARANTIZADA
MALTODEXTRINA 	SORBATO DE POTASIO 	PROTEÍNA WHEY 	ALMIDÓN EXPANSIBLE 

OTRAS MATERIAS PRIMAS

ORDEN ALFABÉTICO A - Z



TABLA 1

ALBUMINA DE HUEVO
ALMIDÓN DE PAPA
ACEITE DE LINAZA
BISULFITO DE SODIO
COCOA NATURAL
COLOR CARAMELO
CLORURO DE POTASIO
DIOXIDO DE SILICIO
DIOXIDO DE POTASIO
GLICERINA

TABLA 2

HUEVO EN POLVO
HARINA DE AVENA
LACTOSA MONOHIDRATADA
LECITINA DE SOYA
LECITINA DE GIRASOL
PROPILENGLICOL
YEMA DE HUEVO
INULINA
FRUCTOOLIGOSACARIDOS (NUTRAFLORA)

WWW.SMARTCOL.COM.CO

NUTRICIÓN INTELIGENTE,
BIENESTAR DESDE COLOMBIA

CALIDAD · CONFIANZA · RESULTADOS



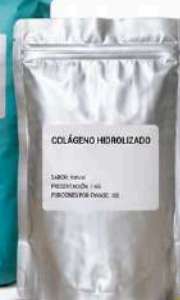
CREATINA
FUERZA Y RENDIMIENTO



PROTEÍNA
ENERGÍA Y RECUPERACIÓN



COLÁGENO
CUIDADO Y BIENESTAR



**EMPRESA
COLOMBIANA**

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES



SMARTCOL S.A.S.



@SMARTCOL_SAS



@SMARTCOL5566



SMARTCOL SAS



CONTÁCTANOS

WWW.SMARTCOL.COM.CO

LÍNEAS DE ATENCIÓN:

BOGOTÁ: 601 5367222 / 350 4227737

316 0179783 - 301 5029279

MEDELLÍN: 316 456 8409 - 305 4594370

NUESTRAS SEDES:

BOGOTÁ: CL 20 #69B 36

MEDELLÍN: CL 45D #75A-12



EMAIL DE CONTACTO

VENTAS@SMARTCOL.COM.CO
VENTAS1@SMARTCOL.COM.CO
VENTAS2@SMARTCOL.COM.CO
VENTAS3@SMARTCOL.COM.CO
VENTAS4@SMARTCOL.COM.CO
VENTAS6@SMARTCOL.COM.CO



SOPORTE TÉCNICO ESPECIALIZADO: Asesoría y acompañamiento en la formulación y evaluación de tus productos.

"La base de tu éxito, nuestra diversidad de materias primas"