



INGREDIENTES — QUE — TRANSFORMAN



Ingredientes funcionales para la Industria Alimentaria



01 | SOMOS

Somos tu aliado en innovación y desarrollo

En **Wrapmex Ingredients** desarrollamos y suministramos ingredientes funcionales para la industria alimentaria, enfocados en mejorar el rendimiento, la estabilidad, la textura y la eficiencia de los procesos productivos.

Nuestro trabajo va más allá del suministro de ingredientes. Colaboramos con cada cliente para identificar oportunidades de mejora, optimizar formulaciones y validar aplicaciones antes de su implementación industrial.

Gracias a nuestro equipo técnico y a una planta para pruebas completamente equipada, ofrecemos un acompañamiento cercano durante el desarrollo de nuevos productos, la optimización de procesos existentes y la evaluación de soluciones adaptadas a las necesidades específicas de cada proyecto.

Nuestro compromiso es convertir el conocimiento técnico en soluciones funcionales que generen valor para nuestros clientes.

02 | PORQUE WRAPMEX



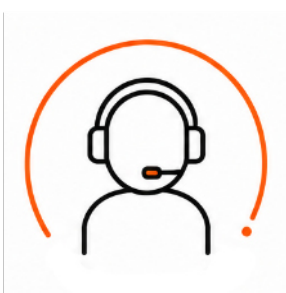
ESPECIALIZACIÓN

Formulamos ingredientes funcionales diseñados para aplicaciones específicas en la industria alimentaria.



DESARROLLO CONJUNTO

Trabajamos con nuestros clientes para desarrollar soluciones adaptadas a sus procesos y objetivos.



SOPORTE TÉCNICO

Acompañamiento durante la implementación y optimización de formulaciones.



PLANTA PILOTO

Validación de aplicaciones antes del escalamiento industrial, reduciendo tiempos y riesgos.



CALIDAD

Selección de materias primas y soluciones enfocadas en desempeño y consistencia.



ATENCIÓN PERSONAL

Cada proyecto recibe seguimiento técnico y comercial de manera cercana y oportuna.



FOSFATOS

Fosfatos funcionales para mejorar desempeño y rendimiento del producto.

Los fosfatos son uno de los ingredientes funcionales más importantes en la industria cárnica por su capacidad para incrementar la retención de agua, mejorar la extracción de proteínas miofibrilares y estabilizar emulsiones.

En Wrapmex Ingredients desarrollamos soluciones específicas para cada aplicación, permitiendo obtener productos con mayor rendimiento, mejor textura y una calidad constante durante todo el proceso de fabricación.

BENEFICIOS

- Mayor retención de humedad.
- Incremento del rendimiento final.
- Mejor extracción de proteína funcional.
- Emulsiones más estables.
- Mejor textura y firmeza.
- Reducción de mermas durante la cocción.
- Mayor estabilidad durante almacenamiento.
- Procesos de producción mas consistentes.

APLICACIONES

- | | |
|-------------------|-----------------------------|
| • Jamón cocido | • Chorizos |
| • Jamón de pierna | • Productos marinados |
| • Salchichas | • Carne inyectada |
| • Mortadelas | • Productos reestructurados |
| • Bologna | • Embutidos cocidos |

PRINCIPALES VENTAJAS

Característica	Beneficio
Alta solubilidad	Dispersión rápida y uniforme
Excelente extracción proteica	Mayor capacidad de emulsión
Retención de agua	Incremento del rendimiento
Estabilidad térmica	Menor merma en cocción
Amplia compatibilidad	Fácil integración

Trabajamos junto con cada cliente para seleccionar la combinación adecuada de fosfatos según el proceso, el equipo disponible y los objetivos de rendimiento, logrando soluciones específicas para cada formulación.

Mayor rendimiento, mejor textura y procesos más eficientes mediante soluciones funcionales desarrolladas para la industria alimentaria.

FIBRAS

Fibras funcionales para mejorar desempeño y rendimiento del producto.

Las fibras funcionales desempeñan un papel fundamental en el desarrollo de productos alimenticios con mayor rendimiento y mejores características sensoriales. Gracias a su capacidad para retener agua, estabilizar estructuras y mejorar la textura, permiten optimizar tanto el proceso de fabricación como la calidad del producto final.

En Wrapmex Ingredients desarrollamos soluciones basadas en fibras vegetales de alto desempeño, seleccionadas para responder a las necesidades específicas de cada aplicación, desde productos cárnicos cocidos hasta alimentos preparados y formulaciones de nueva generación.

BENEFICIOS

- Incremento de la capacidad de retención de agua.
- Mayor jugosidad durante toda la vida útil.
- Texturas más uniformes y consistentes.
- Reducción de mermas por cocción.
- Optimización del rendimiento de formulación.
- Mejor estabilidad durante almacenamiento.
- Mayor resistencia al corte y rebanado.
- Etiquetas limpias mediante ingredientes de origen vegetal.

APLICACIONES

- | | |
|----------------|--------------------------|
| • Jamón cocido | • Productos marinados |
| • Salchichas | • Carnes reestructuradas |
| • Mortadelas | • Alimentos preparados |
| • Chorizos | • Productos plant-based |
| • Hamburguesas | • Quesos procesados |
| • Nuggets | • Mezclas funcionales |

PRINCIPALES VENTAJAS

Característica	Beneficio
Alta capacidad gelificante	Mejor estructura
Excelente estabilidad	Mayor vida útil
Retención de agua	Incremento del rendimiento
Compatibilidad proteica	Sistemas más estables
Resistencia térmica	Menor pérdida en cocción
Fácil incorporación	Procesos más eficientes

Trabajamos junto con cada cliente para seleccionar la combinación adecuada defibras según el proceso, el equipo disponible y los objetivos de rendimiento, logrando soluciones específicas para cada formulación.

Las fibras funcionales Wrapmex Ingredients permiten desarrollar productos con mayor rendimiento, mejor textura y procesos más eficientes, adaptándose a las necesidades específicas de cada formulación.



PROTEINAS ANIMALES

Proteínas funcionales para maximizar estructura, rendimiento y calidad.

Las proteínas funcionales constituyen uno de los componentes más importantes en el desarrollo de alimentos de alto desempeño. Su capacidad para formar estructura, estabilizar emulsiones, retener agua y mejorar la textura permite obtener productos con mayor rendimiento, consistencia y calidad sensorial.

En Wrapmex Ingredients ofrecemos soluciones proteicas seleccionadas para satisfacer los requerimientos específicos de la industria cárnica, láctea y de alimentos procesados.

BENEFICIOS

- Mayor capacidad de retención de agua.
- Mejor formación de estructura.
- Incremento del rendimiento final.
- Mayor estabilidad de emulsiones.
- Textura firme y uniforme.
- Mejor capacidad de corte y rebanado.
- Optimización del rendimiento económico.
- Excelente comportamiento durante cocción.
- Mayor consistencia entre lotes.
- Compatibilidad con sistemas funcionales integrales.

APLICACIONES

- | | |
|----------------|-----------------------------|
| • Jamón cocido | • Productos marinados |
| • Salchichas | • Carnes reestructuradas |
| • Mortadelas | • Alimentos preparados |
| • Chorizos | • Productos plant-based |
| • Hamburguesas | • Quesos procesados |
| • Nuggets | • Formulaciones funcionales |

PRINCIPALES VENTAJAS

Característica	Beneficio
Alta funcionalidad proteica	Mejor estructura del producto
Gran capacidad de emulsión	Mayor estabilidad grasa-agua
Elevada retención de humedad	Incremento del rendimiento
Buena estabilidad térmica	Menor pérdida por cocción
Compatibilidad con ingredientes	Formulaciones más eficientes
Desempeño uniforme	Consistencia entre lotes

Nuestro enfoque combina selección de ingredientes, soporte técnico y validación en condiciones reales de producción para asegurar resultados consistentes y un desempeño superior.

Proteínas funcionales diseñadas para aportar estructura, estabilidad y rendimiento, impulsando formulaciones más eficientes y productos de mayor calidad.



CARRAGENINAS

Carrageninas funcionales para mejorar textura, estabilidad y rendimiento.

Las carrageninas son hidrocoloídes de origen natural ampliamente utilizadas en la industria alimentaria por su capacidad para formar geles, estabilizar sistemas y mejorar la retención de agua. Su versatilidad permite desarrollar productos con una textura uniforme, mayor estabilidad y un comportamiento consistente durante el procesamiento y almacenamiento.

En Wrapmex Ingredients ofrecemos soluciones funcionales proporcionando el equilibrio adecuado entre firmeza, elasticidad, rendimiento y calidad sensorial.

BENEFICIOS

- Excelente capacidad de retención de agua.
- Mayor estabilidad estructural.
- Textura uniforme y consistente.
- Mejor capacidad de corte y rebanado.
- Incremento del rendimiento del producto.
- Reducción de sinéresis.
- Mayor estabilidad durante almacenamiento.
- Mejor comportamiento en procesos térmicos.
- Compatibilidad con proteínas y otros hidrocoloídes.
- Resultados consistentes entre lotes.

APLICACIONES

- Jamón cocido
- Salchichas
- Mortadelas
- Chorizos
- Hamburguesas
- Nuggets
- Productos marinados
- Carnes reestructuradas
- Alimentos preparados
- Productos plant-based
- Quesos procesados
- Formulaciones funcionales

PRINCIPALES VENTAJAS

Característica	Beneficio
Alta funcionalidad	Mejor estructura del producto
Gran capacidad de emulsión	Mayor estabilidad grasa-agua
Elevada retención de humedad	Incremento del rendimiento
Buena estabilidad térmica	Menor pérdida por cocción
Compatibilidad con ingredientes	Formulaciones más eficientes
Desempeño uniforme	Consistencia entre lotes

Cada formulación considera el equilibrio entre textura, rendimiento y eficiencia del proceso. Nuestro objetivo no es incorporar solo un hidrocoloíde, sino diseñar una solución funcional que contribuya al éxito del producto final.

Carrageninas funcionales desarrolladas para aportar estabilidad, mejorar la textura y maximizar el rendimiento en una amplia variedad de aplicaciones alimentarias.



BASES DE RETENCIÓN

Sistemas funcionales para maximizar el rendimiento y la rentabilidad.

Las Bases de Retención Wrapmex Ingredients son sistemas funcionales diseñados para mejorar la capacidad de retención de agua, optimizar el rendimiento del proceso y mantener una textura uniforme en productos cárnicos y alimentos preparados.

Cada formulación combina ingredientes funcionales cuidadosamente seleccionados para responder a los objetivos específicos de producción, contribuyendo a reducir mermas, mejorar la estabilidad del producto y aumentar la eficiencia operativa.

BENEFICIOS

- Incremento del rendimiento final.
- Mayor retención de humedad.
- Reducción de pérdidas por cocción.
- Mejor textura y jugosidad.
- Distribución uniforme de salmueras.
- Mayor estabilidad durante almacenamiento.
- Optimización del costo por kilogramo producido.
- Resultados consistentes entre lotes.
- Procesos más eficientes.
- Formulaciones adaptadas a cada aplicación.

APLICACIONES

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| • Jamón cocido | • Salchichas |
| • Productos marinados | • Nuggets |
| • Carnes inyectadas | • Mortadelas |
| • Hamburguesas | • Productos preparados |
| • Chorizos | • Productos plant-based |
| • Carnes reestructuradas | • Formulaciones especiales |

PRINCIPALES VENTAJAS

Característica	Beneficio
Sistema funcional integral	Simplicidad de formulación
Alta retención de agua	Incremento del rendimiento
Excelente estabilidad	Menor merma por cocción
Fácil incorporación	Procesos más eficientes
Adaptación por aplicación	Resultados personalizados
Calidad consistente	Uniformidad entre lotes

Desarrollamos sistemas funcionales ajustados a los procesos, equipos y objetivos de cada cliente, combinando conocimiento técnico, validación y acompañamiento especializado para lograr resultados medibles.

Sistemas funcionales diseñados para maximizar el rendimiento, optimizar la rentabilidad y aportar consistencia a cada proceso de producción.



SABORES Y AROMAS

Perfiles sensoriales que diferencian cada producto.

El sabor y el aroma son elementos decisivos en la aceptación de un alimento. Más allá de una formulación técnicamente correcta, son los atributos sensoriales los que generan preferencia, reconocimiento de marca y recompra por parte del consumidor.

En Wrapmex Ingredients desarrollamos perfiles sensoriales diseñados para complementar cada formulación, logrando productos con identidad propia, excelente aceptación y una experiencia de consumo consistente.

BENEFICIOS

- Perfiles sensoriales naturales y equilibrados.
- Excelente estabilidad durante el proceso térmico.
- Alta intensidad y persistencia aromática.
- Reproducción consistente entre lotes.
- Desarrollo de perfiles personalizados.
- Integración con sistemas funcionales.
- Amplia variedad de perfiles tradicionales e internacionales.
- Optimización del costo sensorial de la formulación.
- Excelente desempeño en productos cocidos y curados.
- Adaptación a las tendencias del mercado.

APLICACIONES

- Embutidos cocidos
- Embutidos curados
- Hamburguesas
- Productos marinados
- Alimentos preparados
- Productos plant-based
- Snacks
- Salsas
- Quesos procesados
- Productos congelados

PRINCIPALES VENTAJAS

Característica	Beneficio
Alta estabilidad térmica	Conserva perfil en cocción
Excelente intensidad	Menor dosificación requerida
Amplia variedad de perfiles	Flexibilidad de desarrollo
Desarrollo personalizado	Diferenciación del producto
Compatibilidad funcional	Integración con ingredientes
Consistencia entre lotes	Calidad uniforme

Desarrollamos sistemas funcionales ajustados a los procesos, equipos y objetivos de cada cliente, combinando conocimiento técnico, validación y acompañamiento especializado para lograr resultados medibles.

Perfiles sensoriales diseñados para transformar cada formulación en una experiencia de sabor que genere preferencia, diferenciación y valor para el consumidor.



UNIDADES COMPLETAS PARA CHORIZOS

Sistemas funcionales integrales para la elaboración de chorizos.

Las Unidades Completas para Chorizos Wrapmex Ingredients integran ingredientes funcionales, aditivos, condimentos y soporte tecnológico en una solución diseñada para simplificar el proceso de formulación y garantizar resultados consistentes.

Cada sistema se desarrolla considerando las características del producto final, el proceso de fabricación y los objetivos de rendimiento del cliente, permitiendo reducir tiempos de desarrollo y asegurar una calidad uniforme en cada lote.

BENEFICIOS

- Formulación simplificada en un solo sistema.
- Reducción de errores de dosificación.
- Mayor uniformidad entre lotes.
- Excelente estabilidad de color y textura.
- Perfil sensorial consistente.
- Optimización del rendimiento.
- Disminución de tiempos de producción.
- Mayor eficiencia operativa.
- Desarrollo personalizado según el tipo de chorizo.
- Soporte técnico durante todo el proceso.

APLICACIONES

- Chorizo fresco
- Chorizo cocido
- Chorizo parrillero
- Chorizo español
- Longaniza
- Chorizo artesanal
- Chorizos regionales
- Embutidos condimentados
- Especialidades cárnicas
- Desarrollos personalizados

PRINCIPALES VENTAJAS

Característica	Beneficio
Sistema todo en uno	Menor complejidad operativa
Dosificación simplificada	Mayor precisión en producción
Perfil sensorial uniforme	Consistencia entre lotes
Integración funcional	Mejor rendimiento y textura
Adaptación personalizada	Soluciones específicas
Validación técnica	Mayor seguridad en el proceso

No entregamos únicamente una mezcla de ingredientes. Desarrollamos sistemas funcionales completos adaptados a las necesidades de cada cliente, optimizando formulaciones, simplificando la producción y garantizando resultados repetibles a escala industrial.

Una solución integral para producir chorizos con mayor eficiencia, calidad consistente y un perfil sensorial que distingue a cada marca.

ENZIMAS

Biotecnología aplicada para optimizar procesos y desarrollar mejores productos.

Las enzimas son catalizadores biológicos que permiten optimizar procesos de producción, mejorar el aprovechamiento de las materias primas y desarrollar productos con características funcionales específicas.

En Wrapmex Ingredients ofrecemos soluciones enzimáticas diseñadas para incrementar la eficiencia de fabricación, mejorar la calidad del producto final y generar nuevas oportunidades de innovación en la industria alimentaria.

BENEFICIOS

- Optimización de procesos productivos.
- Mejor aprovechamiento de materias primas.
- Incremento del rendimiento.
- Mayor uniformidad entre lotes.
- Desarrollo de texturas específicas.
- Reducción de tiempos de proceso.
- Mayor eficiencia operativa.
- Innovación en nuevas aplicaciones.
- Excelente compatibilidad con otros sistemas funcionales.
- Soluciones adaptadas a cada proceso industrial.

APLICACIONES

- Tenderización de carnes
- Productos cárnicos
- Productos lácteos
- Alimentos preparados
- Productos plant-based
- Sistemas fermentados
- Desarrollo de nuevas formulaciones
- Optimización de procesos
- Aplicaciones especiales

PRINCIPALES VENTAJAS

Característica	Beneficio
Alta especificidad	Actuación precisa en proceso
Excelente eficiencia	Menor consumo de recursos
Compatibilidad tecnológica	Fácil integración
Optimización del rendimiento	Mayor productividad
Soluciones personalizadas	Adaptación a cada aplicación
Desempeño consistente	Resultados repetibles

Las enzimas representan una herramienta de innovación para la industria alimentaria. Nuestro objetivo es transformar desafíos de producción en oportunidades de mejora mediante soluciones biotecnológicas confiables y eficientes.

Soluciones enzimáticas para optimizar procesos, incrementar la eficiencia y generar nuevas oportunidades de innovación en la industria alimentaria.

Convirtamos sus ideas en resultados.

En Wrapmex Ingredients desarrollamos soluciones funcionales que mejoran el desempeño de sus productos y optimizan sus procesos. Nuestro equipo técnico está listo para acompañarlo desde la formulación y optimización de procesos, hasta la validación industrial.

Contáctenos y descubra cómo podemos aportar mayor valor a sus productos

WRAPMEX INGREDIENTS

Cráter No. 644

Colonia Jardines del Pedregal

Alcaldía Alvaro Obregón

01900 Ciudad de México, México

Tel. +52 55 5652 8960

ventas@wrapmex.com

www.wrapmex.com

©2026 Wrapmex Ingredients

