

Marcel Trading Corporation es una empresa de origen filipino dedicada a la fabricación y exportación de carrageninas y productos derivados de algas.

Las instalaciones de producción están situadas en el origen de las materias primas , por ello Marcel garantiza un suministro confiable de productos de calidad a precios competitivos.

Carrageninas y sus aplicaciones

Nuestra línea posee diversos productos que incluyen una multitud de derivados de carrageninas, 100% pura o mezclas de las mismas, todas formuladas para satisfacer los requerimientos del cliente.

Carne

Productos lácteos

Postres de agua

Alimentación animal

Cerveza

Industria farmacéutica

Aplicaciones técnicas

Otras aplicaciones



Tres tipos de carragenina

Marcel Carragenan utiliza Eucheuma Cottonii para la producción de kappa carragenina y Eucheuma Spinosum para la carragenina iota. Iota, kappa y lambda son co-polímeros que difieren en su estructura química y propiedades y por lo tanto, en sus aplicaciones en los alimentos.

Iota Geles más fuertes con sales de calcio
Geles elásticos y sin sinéresis (agua exudada por el gel)
Geles estables al proceso de congelación
Completamente soluble en agua caliente

Kappa Geles más fuertes con sales de potasio
Geles quebradizos, algunos con sinéresis.
Sinérgica con goma de garrofin (LBG)
Soluble en agua caliente

Lambda No forma gel sino soluciones de alta viscosidad.
Totalmente soluble en agua fría