

## **INGREDION ANUNCIA LA PRIMERA PLANTA DE ALULOSA EN AMÉRICA LATINA E INTRODUCE ASTRAEA™**

- *Nuevo edulcorante será fabricado en México y comercializado en toda América.*
- *La empresa ha celebrado un acuerdo de colaboración con Matsutani Chemical Industry Co., Ltd., el principal productor de ingredientes especializados de Japón.*
- *El ingrediente es 70 por ciento tan dulce como el azúcar; ayuda a los fabricantes a reducir la sacarosa en sus recetas y desarrollar alimentos y bebidas reducidos en calorías para satisfacer la creciente demanda de los consumidores.*

**Ciudad de México, 5 de diciembre de 2018.-** Ingredion Incorporated (NYSE: INGR), un proveedor líder mundial de soluciones en ingredientes para diversas industrias, anunció hoy que ha establecido un acuerdo con Matsutani Chemical Industry Co., Ltd. (Matsutani). La compañía fabricará alulosa ASTRAEA™ en México y la comercializará en toda América. Disponible en 2019, alulosa ASTRAEA™ permitirá a los fabricantes de alimentos y bebidas de toda América reducir las calorías de la sacarosa y otros endulzantes calóricos en una amplia gama de productos, como bebidas, lácteos, panificación y confitería.

"Reducir la sacarosa es una tendencia global emergente y puede ser un desafío para los fabricantes que buscan igualar el sabor dulce del azúcar al tiempo que obtienen los mismos beneficios funcionales en sus productos", dijo Tony DeLio, Vicepresidente Senior de Estrategia Corporativa y Director de Innovación de Ingredion Inc. "Al combinar nuestra red de manufactura y nuestra presencia global, junto con el trabajo pionero de Matsutani en azúcares raros, brindaremos oportunidades fascinantes basadas en la innovación, para satisfacer las necesidades de la industria alimentaria en evolución, ante los cambios en el etiquetado del azúcar".

Estas acciones respaldan el objetivo de la Compañía de incrementar su negocio de especialidades a \$2 mil millones de dólares en ventas anuales para el año 2022. "Estamos ampliando nuestro motor de innovación, al expandir nuestra presencia en México y al agregar alulosa al amplio portafolio de soluciones en reducción de azúcar", dijo Rob Ritchie, Presidente y Director General de Ingredion en México. "Esperamos aprovechar la red global de Ingredion Idea Labs y aplicar nuestra experiencia técnica para ayudar a los fabricantes a encontrar las soluciones adecuadas y crear productos bajos en azúcar, mejorando su textura y desempeño".

"Matsutani ha invertido más de 15 años desarrollando, investigando y refinando una nueva generación de azúcares, incluyendo alulosa ASTRAEA™", dijo Yoshinobu Matsutani, Vicepresidente Ejecutivo de Matsutani. "Matsutani es la compañía que más ha realizado estudios clínicos e investigaciones sobre este ingrediente. Nos emociona ver que Ingredion lleve alulosa ASTRAEA™ a fabricantes de alimentos y bebidas en todo el continente americano".



**Ingredion México, S.A de C.V.**  
Mariano Otero 1249, Piso 9  
Torre Atlántico, Col. Rinconada del Bosque  
Guadalajara, Jal. México, 44530  
t: (33) 3884 9000  
w: [ingredion.mx](http://ingredion.mx)

Alulosa ASTRAEA™ es un endulzante que sabe y funciona como el azúcar. El cuerpo absorbe la alulosa, pero no se metaboliza, por lo que es casi libre de calorías. La alulosa es uno de los muchos tipos de azúcares que existen en la naturaleza en pequeñas cantidades y se pueden encontrar en ciertas frutas, como los higos, pasas y la yaca. Tiene textura y rendimiento similar a los de la sacarosa, que proporcionan un volumen, dulzor y funcionalidad comparables. (por ejemplo, oscurecimiento en productos horneados o reducción del punto de congelación en helados).

Ingredion ofrece una versátil gama de soluciones de reducción de azúcar, desde alulosa y edulcorantes de la hoja de estevia de origen natural hasta polioles especiales, jarabes de glucosa bajos en azúcar, fructooligosacáridos de cadena corta (scFOS®) y más.

***Acerca de Ingredion México:***

Ingredion México es la empresa líder en México y la de mayor alcance en Latinoamérica en el desarrollo de soluciones en ingredientes, con ventas por casi \$1,000 millones de dólares en 2017. Transformamos granos, frutas, verduras y otras materias primas en ingredientes de valor agregado y soluciones para las industrias de alimentos, bebidas, biomateriales, papel y corrugado, cervecería, entre otras. Ingredion México tiene su sede en Guadalajara, Jalisco, opera tres plantas y nueve centros de distribución en el país. Es subsidiaria de Ingredion Incorporated (NYSE: INGR). Con sede en Chicago, atiende a clientes en más de 120 países. Con 27 centros de innovación Ingredion Idea Labs® en todo el mundo y más de 11,000 empleados, la compañía desarrolla soluciones de ingredientes para satisfacer las cambiantes necesidades de los consumidores, para hacer que sus galletas sean crujientes, yogurts cremosos, caramelos dulces, papel más resistente y añadir fibra a las barras nutritivas. Para más información visite: [www.ingredion.mx](http://www.ingredion.mx)

***Acerca de Matsutani:***

Matsutani Chemical Industry Co. Ltd es el mayor fabricante de almidones modificados de Japón y fue fundada en 1919. Actualmente, Matsutani produce almidones modificados y sus derivados y varios de sus ingredientes funcionales son utilizados ampliamente en los mercados globales. Matsutani es pionero en la comercialización de azúcares raros en Japón. Con ventas netas anuales por más de \$500 millones de dólares y aproximadamente 400 empleados, la compañía contribuye a hacer los alimentos más sabrosos, saludables y funcionales. Más de 30 por ciento de los productos para alimentos funcionales en el mercado japonés utilizan ingredientes elaborados por Matsutani. Para más información visite: <http://matsutani.co.jp/english/index.html>

**CONTACTO:**

Luz Najera (33) 10783220