



CATÁLOGO  
**PRODUCTOS & SERVICIOS**



# PRODUCTOS AROMAS & PREPARADOS

# AROMAS

Son los ingredientes que aportan **sabor** y **olor** que se añaden a los productos cárnicos.



# AROMAS

- **Aroma Carne:**

Aroma proteico de carne.

- **Aroma Jamón:**

Aroma proteico de jamón cocido.

- **Aroma Blanco:**

Aroma cárnico.

- **Aroma Salami:**

Aroma especiado sabor salami.

- **Aroma Bacon:**

Aroma tostado de Bacon.

- **Aroma Arenque:**

Aroma de arenque ahumado.

- **Aroma Trufa:**

Aroma trufa negra.

- **Aroma Humo:**

Aroma humo.

- **Aroma Mortadela:**

Aroma especiada con sabor mortadela.

- **Aroma Chorizo:**

Aroma de chorizo.

- **Aroma Pollo:**

Aroma cárnico.

- **Aroma Pollo Rostizado:**

Aroma de pollo asado, especiado ligeramente ahumado.

- **Aroma Especies:**

Aroma especiado.



**Contamos con desarrollo de aromas personalizados.**

# PREPARADOS

Mezcla de especias,  
aromas, colorante y  
demás ingredientes  
para **productos  
cárnicos.**



# PREPARADOS

Los preparados optimizan el proceso de elaboración de alimentos y minimizan posibles errores en las etapas de pesado, mezclado y dosificación.

Pueden contener todo lo necesario para la fabricación de alimentos: antioxidantes, conservantes, texturizantes, colorantes, saborizantes, especias y aromas.

Desde Biospher preparamos formulaciones personalizadas para productos cárnicos enfocados en el resultado que se desea obtener y manteniendo la confidencialidad de su fórmula personalizada.



# PREPARADOS

- **Preparado para salchichas:**

Preparado de conservantes, especias, aromas y saborizantes para salchichas.

- **Preparado para Mortadela:**

Preparado de conservantes, especias, aromas y saborizantes para Mortadela.

- **Preparado para Jamón:**

Preparado de conservantes, especias, aromas y saborizantes para Jamón.

- **Preparado para Salami:**

Preparado de conservantes, especias, aromas y saborizantes para Salami.

- **Preparado para Hamburguesa:**

Preparado de conservantes, especias, aromas y saborizantes para Hamburguesa.

- **Preparado para Chorizo:**

Preparado de conservantes, especias, aromas y saborizantes para Chorizo.



**Contamos con desarrollo de preparados personalizados.**

# PREPARADOS

- **Preparado para Fuet:**

Preparado de conservantes, especias, aromas y saborizantes para Fuet.

- **Preparado para Longaniza:**

Preparado de conservantes, especias, aromas y saborizantes para Longaniza.

- **Preparado para Pepperoni:**

Preparado de conservantes, especias, aromas y saborizantes para Pepperoni.

- **Preparado para Productos curados:**

Preparado de conservantes, especias, aromas y saborizantes para productos curados.

- **Preparado de antioxidante y azúcares:**

Es un preparado que actúa como antioxidante y conservador del color natural basado en ácido ascórbico estabilizado.

- **Preparado Proteico:**

Combinación de proteína vegetal y proteína colagénica.



Contamos con desarrollo de preparados personalizados.





# PRODUCTO MATERIAS PRIMAS AUXILIARES

# MATERIAS PRIMAS AUXILIARES

Permiten el desarrollo  
del proceso **productivo.**



# MATERIAS PRIMAS AUXILIARES

- **Carragenato:**

Hidrocoloides usados como agente gelificante, espesante y estabilizante.

- **Fécula de papa:**

Espesante y estabilizante natural.

- **Fécula de maíz:**

Espesante de aplicación en embutidos, sopas, salsas, cremas, helados, entre otros productos.

- **Goma Guar:**

Polisacárido utilizado como mejorador de textura en productos como el pan, yogurt, pasteles, embutidos, entre otros.

- **Goma Xanthan:**

Aditivo utilizado en la industria alimentaria como agente espesante en alimentos.

- **Maltodextrina:**

Agente para encapsular sabores, pigmentos, aceites y esencias.

# MATERIAS PRIMAS AUXILIARES

- **Hexametáfosfato de sodio:**

Actúa como sal secuestrante, neutra, agente defloculante, endurecedora, fortalecedora de pastas, emulsora, reforzadora del sabor y esencias aromáticas.

- **Pea Protein:**

Producto alimenticio y suplemento proteico derivado y extraído de los guisantes amarillos y verdes.

- **Proteína Colagenica:**

Proteína de colágeno de origen animal de alta funcionalidad.

- **Tripolifosfato:**

Aditivo alimenticio que actúa como estabilizante que puede mejorar el olor y el color en diversos productos alimenticios.

# MAQUINARIAS & EQUIPOS INDUSTRIA CÁRNICA Y LÁCTEA

# MAQUINARIAS & EQUIPOS

Colaborando con las principales casas fabricantes brindamos a todos nuestros clientes maquinaria para la industria alimentaria de **alta calidad.**



# MAQUINARIAS & EQUIPOS

Industria Cárnica

# INDUSTRIA CÁRNICA

## ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

### Desmenzadoras

La máquina realiza el desmenzado de bloques de producto congelado, preparándolo para su posterior tratamiento en picadoras o amasadoras.





# INDUSTRIA CÁRNICA

## ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

### Picadoras

Para picado uniforme y homogéneo de carnes refrigeradas o cocidas. Disponible en distintas capacidades.



# INDUSTRIA CÁRNICA

## ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

### Cutters

Máquina cortadora de carne (cutter) empleada frecuente para cortar la carne en el proceso de creación de masas.



# INDUSTRIA CÁRNICA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

## Amasadoras

Adecuada para el amasado de todo tipo de productos, ligando y homogenizando perfectamente los ingredientes.



# INDUSTRIA CÁRNICA

## ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

### Embutidoras

Adecuada para el amasado de todo  
Las máquinas embutidoras facilitan la  
tarea de creación de salchichas y  
embutidos en las tripas.



# INDUSTRIA CÁRNICA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

## Cortadora de Embutidos

Máquina automática para cortar embutidos de diferentes diámetros.



# INDUSTRIA CÁRNICA

## ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

### Peladora de salchichas

Equipo automático de alta producción para el pelado de todo tipo de salchichas cocidas con tripa de colágeno o celulosa.



# INDUSTRIA CÁRNICA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

## Atadoras

Para el atado de embutidos frescos  
con acabado artesana.



# INDUSTRIA CÁRNICA

## ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

### Preparación de Salmuera

Permite la preparación rápida, controlada y eficiente de cualquier tipo de salmuera, reduciendo el tiempo de agitación, evitando el aumento de temperatura y mejorando la disolución de aditivos.





# INDUSTRIA CÁRNICA

## ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

### Inyectoras

La inyectora se utiliza para introducir líquidos (normalmente salmueras) dentro de las piezas o trozos de carne. Se utiliza para la elaboración del jamón cocido, fiambre de jamón, bacón, lomo adobado, etc.



# INDUSTRIA CÁRNICA

## ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

### Bombo de Maceración

Ofrece un óptimo masaje del producto. Se puede realizar una masaje suave, intermedio o enérgico para productos de bajo, medio o alto rendimiento.



# INDUSTRIA CÁRNICA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

## Bombo de Proceso Completo

Los bombos de procesos completos se han diseñado con el objetivo de integrar los procesos de descongelación, maceración, masaje, marinado e incluso calentamiento, en una sola máquina.



# INDUSTRIA CÁRNICA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

## Línea de Porcionamiento de Carne

Permite la fabricación de los productos picados con una alta calidad.



# INDUSTRIA CÁRNICA

## ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

### Formadoras de Hamburguesa

Permite la formación de las hamburguesas en tamaño y espesor deseado.



# INDUSTRIA CÁRNICA

## ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

### Formadora de Albóndigas y Croquetas

Módulo destinado a la elaboración de albóndigas y/o croquetas por rodadura con acabado artesanal.



# INDUSTRIA CÁRNICA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

## Hornos de Cocción

Cocción a vapor, calor seco, secado y enfriamiento de todo tipo de productos cárnicos.



# INDUSTRIA CÁRNICA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

## Generadores de Humo

Sistema automático de generación de humo natural a partir de chips de madera granulada.





# INDUSTRIA CÁRNICA

## ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

### Lonheadora

Cortadora automática para producciones de embutidos curados o cocidos, jamón y quesos.



# MAQUINARIAS & EQUIPOS

Industria Láctea

# INDUSTRIA LÁCTEA ELABORACIÓN DE QUESO PRENSADO

## Cubas de Cuajar

Las Cubas de cuajar es el lugar donde sucede la transformación de la leche en cuajada al añadir el cuajo.



# INDUSTRIA LÁCTEA

## ELABORACIÓN DE QUESO PRENSADO

### Tanques Buffer

Indicados para el dosificado de la cuajada en un proceso en continuo, obteniendo quesos de idénticas características con un pre-prensado uniforme.



# INDUSTRIA LÁCTEA ELABORACIÓN DE QUESO PRENSADO

## Moldes Microperforados

de tipo individual o multimolde, fabricados en polietileno o polipropileno, de avanzado diseño y gran robustez, que permiten moldear cualquier tipo de cuajada sea cual sea la forma, peso o tamaño del queso a fabricar.



# INDUSTRIA LÁCTEA ELABORACIÓN DE QUESO PENSADO

## **Dosificadora – Moldeadora**

Se compone de tres módulos principales independientes para las distintas fases de tratamiento, moldeado y dosificado.



# INDUSTRIA LÁCTEA

## ELABORACIÓN DE QUESO PRENSADO

### Salado en Seco

Sistema de salado diseñado para complementar nuestras dosificadoras permite añadir sal a la cuajada en continuo y también recuperar previamente la casi totalidad de suero, proporcionando un reparto uniforme y constante.



# INDUSTRIA LÁCTEA ELABORACIÓN DE QUESO PRENSADO

## Sistema de Prensado

Las Prensas han sido desarrolladas para el prensado del queso en continuo.



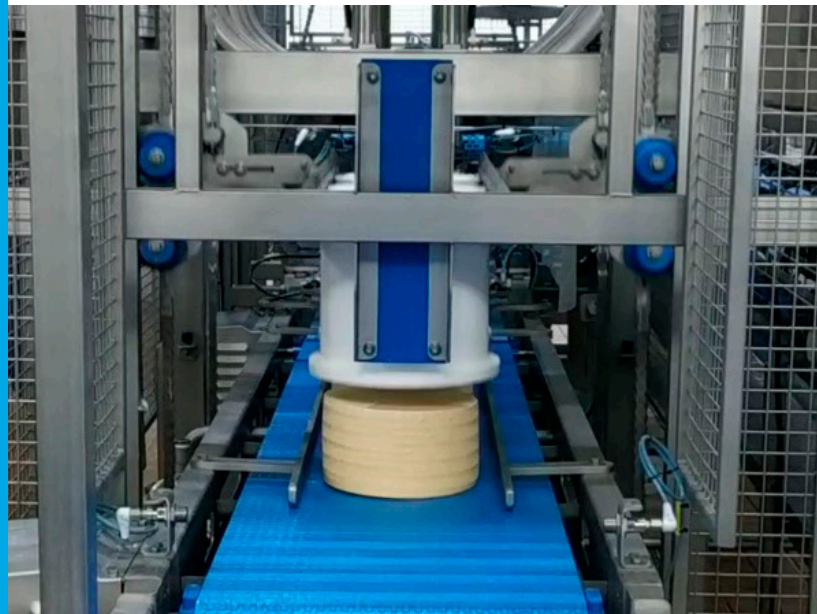


# INDUSTRIA LÁCTEA

## ELABORACIÓN DE QUESO PRENSADO

### Desmoldeo

Los Equipos de desmoldeo extraen el queso del molde de manera automática, mediante la descarga controlada de aire a presión con campanas envolventes, adaptadas a la forma de cada molde.



# INDUSTRIA LÁCTEA ELABORACIÓN DE QUESO PRENSADO

## Acumulador de Moldes

Nuestro sistema de acumulación almacena automáticamente, en columnas independientes, los moldes y tapas de los distintos formatos requeridos para la producción.



# INDUSTRIA LÁCTEA ELABORACIÓN DE QUESO PRENSADO

## Lavado de Moldes

Los túneles de lavado están compuestos de zona de lavado y de aclarado, están diseñados para el lavado enérgico de moldes microperforados de cualquier forma y tamaño.



# INDUSTRIA LÁCTEA

## ELABORACIÓN DE QUESO PENSADO

### Limpieza Centralizada

Un requisito indispensable para la elaboración higiénica de los productos lácteos es una limpieza y una esterilización controlada de todos los equipos. Tenemos disponibles diferentes modelos de centrales de limpieza CIP desde equipos básicos manuales y semiautomáticos para pequeñas y medianas producciones hasta centrales totalmente automáticas con varias líneas de operaciones simultáneas, tanques de diversas capacidades según sean las necesidades de limpieza y cuadro de control con autómata programable y pantalla táctil.



# INDUSTRIA LÁCTEA ELABORACIÓN DE QUESO PENSADO

## Sistema de Salado

Están Concebidos para la obtención de una gran uniformidad del salado en todos los quesos gracias al sistema FIFO (First In, First Out).



# INDUSTRIA LÁCTEA ELABORACIÓN DE QUESO PRENSADO

## Tratamiento de Salmuera

Durante el proceso de salado, la salmuera va perdiendo concentración, temperatura y calidad progresivamente. Para evitarlo disponemos de equipos de tratamiento para controlar la concentración de sal, mantener una temperatura constante de la salmuera y mantenerla limpia de impurezas.



# INDUSTRIA LÁCTEA ELABORACIÓN DE QUESO FRESCOS Y BLANDOS

## Cubas de cuajar

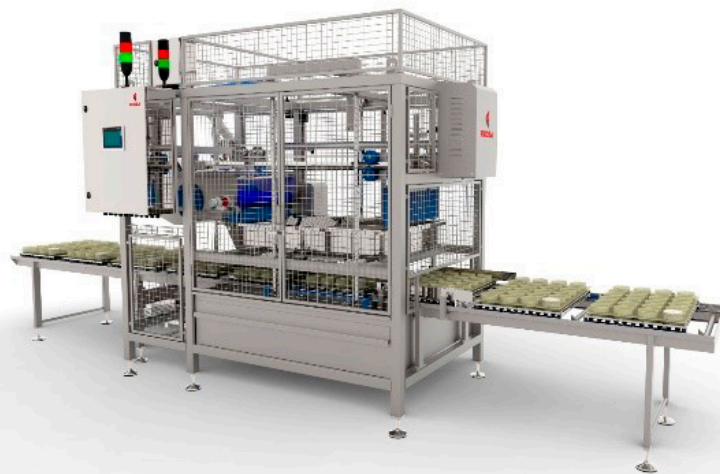
Cubas cilíndricas horizontales de tipo cerrado específicamente ideadas para el queso fresco y blando, se caracterizan por disponer de una estructura y liras, que permiten la mezcla de la cuajada de forma proporcionada y homogénea, obteniendo un grano muy regular, de igual de tamaño, con valores mínimos de mermas.



# INDUSTRIA LÁCTEA ELABORACIÓN DE QUESO FRESCOS Y BLANDOS

## Dosificadora de Queso Fresco

La gama de dosificadoras automáticas ha sido diseñada para el llenado y moldeo eficiente de cuajada, destinada a la producción de quesos frescos y blandos en multimoldes y multiformatos.





# INDUSTRIA LÁCTEA ELABORACIÓN DE QUESO FRESCOS Y BLANDOS

## **Volteador de Multimoldes**

Máquina especialmente diseñada para el volteo de baterías de multimoldes. Permite el volteo, pausa y voleteo de nuevo, necesario para eliminar el suero y obtener una óptima presión por gravedad en el queso.



# INDUSTRIA LÁCTEA ELABORACIÓN DE QUESO FRESCOS Y BLANDOS

## Túnel de Salado Continuo

Avanzado sistema para el salado en seco de quesos en continuo, realizado después de la fase de moldeo y autoprensado de quesos blandos. Los quesos se introducen en el túnel, en la misma rejilla utilizada para la maduración, lo que supone un importante ahorro de costes y mejora de la higiene al evitar su manipulación manual.



# INDUSTRIA LÁCTEA ELABORACIÓN DE QUESO FRESCOS Y BLANDOS

## Multimoldes de Queso Fresco

Disponemos de conjuntos de multimoldes para la producción de quesos frescos y blandos.



# INDUSTRIA LÁCTEA TRATAMIENTO Y MADURACIÓN DE QUESO

## Multimoldes de Queso Fresco

Disponemos de túneles para el lavado mediante agua de la red, aplicación del antimoho y secado completamente personalizables según el tipo de queso y capacidades de producción requeridas.



# INDUSTRIA LÁCTEA TRATAMIENTO Y MADURACIÓN DE QUESO

## Recubrimiento Superficial del Queso

Las líneas semiautomáticas y/o automáticas para recubrir la superficie del queso se componen de un conjunto de cintas transportadoras, túnel de pintado que incluye pistolas pulverizadoras, volteadores de queso y un túnel para el secado de la superficie exterior.



# INDUSTRIA LÁCTEA TRATAMIENTO Y MADURACIÓN DE QUESO

## Sistema de Cepillado de Quesos

Líneas y máquinas para realizar la fase de extracción de moho superficial de todo tipo de quesos durante o después de la etapa de maduración en cámara.



# INDUSTRIA LÁCTEA TRATAMIENTO Y MADURACIÓN DE QUESO

## Cajas y Palets de Maduración

Cajas que disponen de aberturas estratégicamente situadas para permitir una ventilación adecuada, obteniendo una máxima uniformidad en la maduración del queso.



# INDUSTRIA LÁCTEA

## PORCIONADO & ENVASADO

- Cortadora de bloques.
- Cortadoras de cuñas.
- Lonchadoras.
- Envasado al vacío.

Amplia gama de equipos para el corte y porcionado de queso, según la capacidad, posibilidad de corte con peso fijo, en función de la forma del queso y el formato de porcionado final deseado.





# NUESTROS SERVICIOS



# SERVICIOS

- Servicios de asesoría técnica alimentaria para el desarrollo, formulación y procesos de producción.
- Diseño, planificación y ejecución de proyectos.
- Ingeniería y construcción de planta física e infraestructura.





# ESTAMOS LISTOS PARA TRABAJAR DE LAMANO CONTIGO!

## Teléfonos

809-237-5572

## Correo

[info@acostariveragroup.com.do](mailto:info@acostariveragroup.com.do)

## Página web

[www.acostariveragroup.com.do](http://www.acostariveragroup.com.do)

## Dirección

C/ Miguel Ángel Garrido 14, Dix Business Center 1  
Oficina 3A-1, Los Prados, Santo Domingo, D.N.

 [acostariveragroup](https://www.instagram.com/acostariveragroup)

