

SEGMENTOS Y SUBSEGMENTOS DE MERCADO

SEGMENTO	SUBSEGMENTO	CATEGORIAS	MARCAS	FUNCIONALIDAD
Alimentación Animal	Alimentos Balanceados, Alimentos para Mascotas	Forraje, Comida para gatos y para perros	IDEA	Fuente de carbohidratos y proteína. Mejora la consistencia del producto y manejo en masas, aumentando la viscosidad, consistencia y soporte neutro para el alimento
Bebidas	Alcoholicas y no alcoholicas	Cervezas artesanales, destilados, bebidas en polvo y liquidas	MALTEX, TRITEX, ABIEL, PROTHIDEX, POLIM, POLTOMATE, RISYR, BARLEX, CAMI, MALTADEX, PERLINA, INVERZÚCAR	Ajuste de color, sabor y cuerpo. Fuente de carbohidratos para fermentación, sabor, color y acidez característicos para la bebida, carrier dulce, sustitución hasta del 100 % de cocoa en pasteles horneados mejorando precios y etiquetado limpio, aporte de sólidos de limón, sabor malteado, color natural, cuerpo, viscosidad, sabor y nutrición, dulce, aporte de fruta natural, facilidad de digestión.
Cereales	Barras, Formulas Infantiles, Granos y Semillas, Ready to Eat,	Barras energéticas, formadas, horneadas, papillas, granos y semillas, granolas, expandidos, hojueleados, horneados.	MALTEX, RISYR, AVENEX, TRITEX, CAMI, IDEA, MALTADEX, PROTHIDEX, ABIEL, PERLINA, POLIM, RIKIROZ	Sabor natural, prolonga la vida útil, aumenta el dulzor y controla la viscosidad y cohesivi- dad de las barras, sabor malteado, produce una corteza crocante y dorada, mejora el sabor, Contribuye con azúcares, Aumenta la vida útil al retener humedad, Multicereal, Higroscopicidad, absorción de agua, reduce la astringencia de la cocoa, incrementa notas cárnicas, Harina y fibra soluble, Alto poder edulcorante, notas dulces y acarameladas, contribuye con azúcares, alta expansión al extraer, proporciona sabor neutro que permite potencializar sabores, aumenta la crocancia, aporta cuerpo.
Lácteos	Helados, leches, yogurt, quesos, toppings	Helados, sustitutos, postres, saborizadas	INVERZÚCAR, MALTADEX, AVENEX, INVERZÚCAR, RISYR, ALILAC, IDEA, BARLEX, MALTALAC, RIKIROZ	Dulzor, brillo, "Leche" de arroz, "Leche" de avena, Sabor malteado, cuerpo, Sabor dulce, imparte cuerpo, inhibe cristalización, viscosi- dad, sabor y nutrición. Sustituto de leche, poder espumante, sabor similar al chocolate en combinación con edulcorantes, viscosidad, poder edulcorante, mezcla de sabor dulce y salado, aporte de proteína para cuajar.

SEGMENTOS Y SUBSEGMENTOS DE MERCADO

SEGMENTO	SUBSEGMENTO	CATEGORIAS	MARCAS	FUNCIONALIDAD
Confitería	Caramelos, chocolates, gelificados	Cramelos duros, suaves, moldeados, coberturas, rellenos, gomitas, goma de mascar, jaleas y mermeladas	RISYR, MALTEX, POLIM, INVERZÚCAR	Inhibe cristalización del azúcar, reduce higroscopicidad, aporta polisacáridos, sabor, color, bajo dulzor, compactación, potenciador de sabor, reduce la astringencia de la cocoa, poder humectante mayor aporta cuerpo, viscosidad, poder edulcorante mayor (25-30 %).
Panificación	Fermentado, galletas, leudante químico	Pan dulce, pan salado, pastelería y repostería	INVERZÚCAR, DIASTRINA, AVENEX, PERLINA, IDEA, CAMI, RISYR, POLIM, ABIEL,	Dulzor, sustituye azúcar, actividad enzimática, mejora la masa, fermentación, pan multigrano, higroscopicidad, absorción de agua, brillo, dulzor, sabor a piloncillo, color, multicereal, texturizante de masa, absorción de agua, dulzor, sustituye azúcar, actividad enzimática.
Salados	Botanas, cárnicos, condimentos, culinarios, potenciadores de sabor, salsas, sopas	Saladas, dulces, ácidas, picantes, nutritivas, embutidos, fermentados, secos, condimentos, crudos, culinarios, potenciadores de sabor, salsas, pastas	POLTOMATE, PROTHIDEX, IDEA, CAMI, RISYR, MALTEX, INVERZÚCAR, POLIM, ABIEL, MALTADEX, PROTOVEG, PRONUTRI,	Aporte de sabor y color, así como mayor estabilidad en propiedades fisicoquímicas y sensoriales, alta expansión al extruir, mayor poder edulcorante que la azúcar y enmascara sabores y olores indeseados, estabilidad en propiedades fisicoquímicas y sensoriales, que no se obtiene con limones frescos, sabor típico de la miel de abeja, imparte viscosidad y poder ligante, aumenta el valor nutricional y proporciona mayor energía, sabor y color similar a la carne, alta humectación y retención de agua, potenciador de sabor, incrementa notas cárnicas, gelatinización, cuerpo, volumen, acidez, dulzor, aporte de sólidos de tomate con color característico, sabor y consistencia.
Otros	Farmacéuticos, medios de cultivo, suplementos, vegetarianos, sabores	Farmacéuticos, medios de cultivo, suplementos, vegetarianos, sabores	INVERZÚCAR, ABIEL, IDEA, PERLINA, MALTEX, PROTHIDEX, PROTOVEG, PRONUTRI, BARLEX, CAMI,	Edulcorante natural, multifuncional que aporta dulzor al jarabe, disolución, solubilidad, estabilidad, procesabilidad, base nutricional para prueba en placa microbiológica, soporte y base de sabor neutro, potenciador de sabores cárnicos, retención de agua, incremento de volumen, sabor y textura cárnica, mejora de precios en mercados económicos, facilita manejo por la humedad del producto comparado con la carne fresca, disminución del uso de cocoa, sabores dulces-amargos da consistencia al producto