



PORTFÓLIO DE
PRODUTOS



QUEM SOMOS

A Golden Chemie é uma empresa especializada em produtos químicos para o agronegócio, cosméticos, alimentos, nutrição animal, couro, metal mecânico, têxtil e diversos outros ramos.



1999

Nossa história se inicia em Novo Hamburgo, com foco na Industrialização de Produtos, inicialmente para o Setor



2013

Foram realizados investimentos em reatores e laboratórios de desenvolvimento e pesquisa.



2018

Ampliação do relacionamento com fornecedores e clientes, aumentando a sua produção e a capacidade de atender novos mercados.



3000+
PROCESSOS
QUÍMICOS



500+
CLIENTES
FELIZES



20
ANOS DE
MERCADO



2000+
COPOS
DE CAFÉ



PRODUTOS

PROPIONATO DE CÁLCIO



O propionato de cálcio é um conservante amplamente utilizado na indústria de panificação. Ele ajuda a prevenir o crescimento de fungos e bactérias, prolongando a vida útil de pães, bolos e produtos de panificação em geral.

Também é ideal para conservação de produtos de panificação e confeitaria, prevenção de mofo em queijos e alimentos em conserva, além de estabilização de pH.

BICARBONATO DE SÓDIO



O bicarbonato de sódio é um agente levedante comum em receitas de panificação. Ele libera dióxido de carbono quando combinado com ácido, fazendo com que a massa cresça, resultando em pães, bolos e biscoitos mais macios e volumosos.

Também é ideal para ação levedante de produtos de panificação, ajuste de pH, redução da acidez, melhora da textura e regulamentação de fermentação.

SORBATO DE POTÁSSIO



O sorbato de potássio é um conservante eficaz usado em produtos como sorvetes e recheios para evitar o crescimento de leveduras, bolores e bactérias, mantendo o produto fresco por mais tempo.

Também é ideal para conservação de alimentos, inibição do crescimento de fungos e bolores, extensão da vida útil, segurança alimentar e combinação com outros conservantes, tendo sabor e aroma neutros.

CARBONATO DE CÁLCIO



Uma das aplicações mais comuns do carbonato de cálcio é como uma fonte de cálcio em produtos alimentícios. O cálcio é um mineral essencial para a saúde óssea e dental, e a sua adição em alimentos como pães, cereais, sucos e produtos lácteos fortificados contribui para o aumento da ingestão de cálcio.

Também é ideal para ajuste do pH, melhora da textura, ação "anticaking", estabilização de alimentos e bebidas, função espessante em alimentos e bebidas e melhora da qualidade nutricional.

PRODUTOS

POLISORBATO 60



Especialmente eficaz em emulsificar óleos e gorduras com água. Isso é fundamental em muitos produtos alimentícios, como molhos, molhos para salada, maioneses e margarinas, onde é necessário misturar ingredientes à base de água e óleo para criar uma textura suave e homogênea.

Também é adequado para melhorar a textura e estabilidade, além de estender a vida útil de produtos, com o potencial do sabor neutro.

PROPILENO GLICOL USP



Pode ser utilizado como um umectante em alimentos para manter a umidade, impedindo que os produtos fiquem secos. Isso é especialmente útil em produtos de panificação, como bolos, biscoitos e produtos de confeitaria, para evitar que fiquem ressecados.

Também é utilizado como solvente de aromas e corantes, ação antiespumante e estabilização de sorvetes.

POLISORBATO 80



Uma das principais aplicações do Polisorbato 80 é a emulsificação eficaz de óleos e gorduras com água. Ele ajuda a criar emulsões estáveis, misturando ingredientes que normalmente não se misturam, como em molhos para salada, maioneses, cremes e sorvetes.

Também é eficaz na melhoria da textura e estabilidade, ação de solubilização de aromas e corantes, redução de tamanho de cristais de gelo em sorvetes, controle de espuma, solubilização de ingredientes hidrofóbicos e em sistemas de óleos essenciais.

Fale conosco!

☎ 51 3066 6006 | 51 3066 6009

☎ 51 99201 2989

📍 R. dos Carvalhos, 360, Ideal
Novo Hamburgo - RS

GOLDEN
chemie