

GRUPO/SEGMENTO**APLICACIÓN****ALIMENTOS**

Azúcar	Decoloración de soluciones de azúcar Decoloración y desionización de azúcar líquido con o sin inversión Decoloración y desionización de jarabes diluidos de inulina Inversión de sacarosa Depuración fina de soluciones de azúcar Formación reducida de melaza por intercambio de iones alcalinos Eliminación de componentes orgánicos de soluciones de azúcar Desionización inversa de soluciones de azúcar Separación cromatográfica de azúcar Descalcificación de jarabes diluidos de azúcar Eliminación del azúcar de melazas
Almidón	Desionización de almidón hidrolizado / glucosa, HFes, dextrosa Desionización de almidón hidrolizado / dextrosa Desionización de sorbitol Depuración de almidón en lecho mixto Depuración fina de edulcorantes Separación cromatográfica de almidón
Gelatina	Desionización de caldos diluidos de gelatina
Glicerina	Decoloración y desionización de glicerina Desionización cromatográfica y glicerina en bruto
Suero lácteo	Descalcificación/desionización de suero / permeados de suero
Zumos de fruta	Decoloración y desionización de zumos de fruta y mosto Proceso de exclusión iónica de mosto o zumos de fruta Depuración fina de zumos de fruta
Ácidos alimentarios	Desionización de soluciones de ácido cítrico Desionización de soluciones de ácido láctico Separación de ácidos de fruta
Cartuchos	Descarbonatación de agua potable
Lisina	Obtención de lisina
Otros alimentos	Descalcificación de soluciones de pectina

CATÁLISIS Y PROCESOS QUÍMICOS

Catálisis para síntesis	Ésteres acrílicos y alifáticos Bisfenol A Dimerización de isobuteno MTBE/TAME/ETBE Alquiltos fenólicos TBA
Especialidades para catálisis	Eliminación catalítica de oxígeno Descomposición de peróxido de hidrógeno
Electrólisis cloroalcalina	Descalcificación de salmuera Eliminación de mercurio de los circuitos de salmuera Eliminación de níquel de la salmuera Eliminación de aluminio y silicio de la salmuera Eliminación de yodo de la salmuera