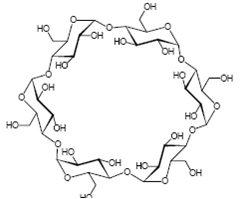
**CAVAMAX W6 - FIBRA ALIMENTAR EMULSIFICANTE**

Fibras alimentares são importantes componentes da dieta humana. Elas auxiliam a manter a saúde gastrointestinal e são capazes de reduzir o risco de doenças coronárias, melhorar a saúde intestinal e outras enfermidades relacionadas ao baixo consumo de fibras.

**FOTO VOGLER 5**

As formulações com fibras em diferentes matrizes alimentares podem representar grande desafio. O enriquecimento de alimentos para se atender a recomendação de ingestão de 25-30 g de fibras ao dia pode ser uma grande limitação técnica. Frequentemente, a adição de fibras é limitada devido ao impacto nas características sensoriais do alimento. Aumento de viscosidade, baixa estabilidade ao calor e meios ácidos, sabor, turbidez, alteração de textura, interações indesejáveis com outros ingredientes da formulação são alguns exemplos dos efeitos do enriquecimento de alimentos com fibras.

**Cavamax W6**



Quimicamente, Cavamax W6 é uma ciclodextrinas (CD). Ciclodextrinas são oligossacarídeos cíclicos, também conhecidas como cicloamiloses, cicloglucanos. A estrutura química de Cavamax W6 é composta de unidades de glicose (α-D-glicopiranose) unidas por ligações tipo α-1,4, com estrutura semelhante a um tronco de cone.

Cavamax W6 é um oligossacarídeo com excelentes propriedades estabilizantes e que forma emulsões estáveis de óleo em água. Cavamax W6 combina-se com ácidos graxos formando uma estrutura que estabiliza óleo de forma eficaz.

Cavamax W6 apresenta inúmeros benefícios se comparado aos emulsificantes e aerantes convencionais.

**Estabilidade**

Os emulsificantes convencionais como proteínas (leite, soro, soja, ovos) são frequentemente utilizados como agentes aerantes. No entanto, estes produtos podem apresentar sensibilidade ao calor, ácidos, além de ser potencialmente alergênicos.

**Interação com ingredientes**

Cavamax W6 pode ser combinado com hidrocolóides como a goma xantana, guar e amidos sem interações negativas.

**FOTO VOGLER 1**

**Aeração em baixo teor de gordura**

Os alimentos batidos normalmente necessitam de gordura ou proteína para o processo de aeração. Cavamax W6 funciona em produtos com ou sem gordura e em condições ácidas o que o torna um aerante ideal para produtos onde haja uma restrição nutricional ou técnica. Cavamax W6 é uma fibra solúvel e, portanto, não confere calorias.

**FOTO VOGLER 2**

**Sabor neutro**

As soluções em água de Cavamax W6 são inodoras, incolores, sem turbidez, de baixa viscosidade e sabor neutro.

**FOTO VOGLER 3**

**Fortificação com fibras solúveis**

Estas características, tornam Cavamax W6 uma alternativa interessante para a fortificação de alimentos com fibras, sobretudo naqueles onde se busque um impacto sensorial imperceptível, como bebidas transparentes, incluindo carbonatadas. Os benefícios são importantes também em outras bases, como panificação, laticínios, cereais, onde Cavamax W6 pode ser aplicado.

**FOTO VOGLER 4**

Cavamax W6, é uma fibra extremamente versátil para uso em várias condições de processamento. Cavamax W6 redefine a categoria de emulsificantes, sendo uma alternativa com propriedades multifuncionais que não são normalmente encontradas em fibras. Neutro em sabor, Cavamax W6 é uma alternativa para produtos clean label (rótulo limpo) atraindo a atenção do consumidor.

*\* Ana Lúcia Barbosa Quiroga é gerente P&D e Aplicação da Vogler Ingredients.*

**Vogler Ingredients**

*www.vogler.com.br*