

O DESAFIO DO ENRIQUECIMENTO COM FIBRAS

Mais da metade dos consumidores em todo o mundo busca aumentar sua ingestão de fibra diária¹. Isso representa uma oportunidade excepcional para que os fabricantes desenvolvam produtos enriquecidos com fibras e, assim, atendam a esta crescente demanda do mercado.

Mas nem todas as fibras são iguais do ponto de vista funcional. Abaixo, análise da fibra solúvel de milho Promitor® e da inulina em relação a alguns dos principais elementos que os fabricantes consideram ao selecionar uma fibra para suas formulações.

TOLERÂNCIA DIGESTIVA

VENCEDOR:
FIBRA SOLÚVEL DE MILHO PROMITOR®



MAIS QUE O DOBRO
2x

A fibra solúvel de milho Promitor® é bem tolerada para consumo de até 65g/dia - mais do que duas vezes a quantidade diária de inulina². Esse excelente nível de tolerância permite que os fabricantes respondam ao desejo dos consumidores para uma melhor nutrição sem sacrificar o prazer. Na verdade, 65g/dia excede a Ingestão Diária Recomendada (IDR).



SOLUBILIDADE

VENCEDOR:
FIBRA SOLÚVEL DE MILHO PROMITOR®



A fibra solúvel de milho Promitor® proporciona um reforço de fibra transparente, ou seja, Promitor® é completamente solúvel em água, tem sabor neutro e não afeta a viscosidade. Essa facilidade de dissolução garante eficácia no processamento, possibilitando que os fabricantes aumentem de forma significativa o conteúdo de fibra sem aumentar a mistura ou o tempo de processamento. Além disso, a capacidade de dissolver completamente em água significa que Promitor® pode ser utilizado para melhorar o paladar, afetar a atividade/ponto de congelamento da água e permite extensão de *shelf life*.

ESTABILIDADE

VENCEDOR:
FIBRA SOLÚVEL DE MILHO PROMITOR®



A fibra solúvel de milho Promitor® tem uma excepcional estabilidade a processos, por isso não há necessidade de compensar a perda de fibra causada pela alta temperatura e cisalhamento durante o processamento ou armazenamento. E, diferente da inulina, Promitor® é estável em sistemas com baixo pH como sucos.



EM PROCESSOS DE ALTA TEMPERATURA E CISALHAMENTO INTENSO



DURANTE O SHELF-LIFE



EM SISTEMA DE BAIXO pH

Sem necessidade de sobredosagem, Promitor® oferece um custo atrativo de uso.

ROTULAGEM PARA O CONSUMIDOR

VENCEDOR:
FIBRA SOLÚVEL DE MILHO PROMITOR®



Rotulado como “fibra glico solúvel” na Europa, “fibra de milho” em outras partes do mundo e “maltodextrina resistente” no Brasil, o ingrediente tem grande apelo para o consumidor.

Os consumidores americanos mostram uma clara preferência por “fibra de milho solúvel” em vez de “inulina” no rótulo⁶.



Na Europa, 32% dos consumidores informaram que gostariam de ver “fibra glico solúvel” incluída no produtos, enquanto 11% disseram a mesma coisa para inulina⁷.

QUAL É A SUA ESCOLHA?

Fibra Solúvel de Milho Promitor® proporciona:

DUAS VEZES MAIS TOLERÂNCIA DIGESTIVA.

ENRIQUECIMENTO DE FIBRA SEM SACRIFICAR O SABOR, COR OU TEXTURA.

SOLUBILIDADE SUPERIOR.

ESTABILIDADE EXCEPCIONAL.

ROTULAGEM ACESSÍVEL PARA O CONSUMIDOR.

FACILIDADE DE FORMULAÇÃO EM AMPLA GAMA DE APLICAÇÕES.

REFERÊNCIAS

¹. GfK Roper Reports, 2010; 36.183 participantes globais: Segue uma lista de tipos de alimentos. Para cada um, indique se você procura incluí-lo ativamente em sua dieta, se procura reduzir ou evitá-lo ou se não está preocupado com isso? E. Alimentos com alto teor de fibra.

². Há boa tolerância de até 65 gramas de Fibra Solúvel de Milho PROMITOR™ por dia; isso é mais do que o dobro da quantidades diária de inulina bem tolerada entre adultos saudáveis em geral: Housez B et al., “Evaluation of digestive tolerance of a soluble corn fibre”, *J Hum Nutr Diet* 2012, 25:488-496. Grabitske HA, Slavin JL: “Gastrointestinal effects of low-digestible carbohydrates”, *Crit Rev Food Sci Nutr* 2009, 49:327.

³. The Joint WHO/FAO Expert Consultation sobre dieta, nutrição e prevenção de doenças crônicas: implicações em processo, produto e política, http://www.who.int/nutrition/publications/public_health_nut9.pdf (acessado em 13 de março de 2015).

⁴. IOM; <https://www.iom.edu/Reports/2002/Dietary-Reference-Intakes-for-Energy-Carbohydrate-Fiber-Fat-Fatty-Acids-Cholesterol-Protein-and-Amino-Acids.aspx>

⁵. B. Housez, M. Cazaubiel, C. Vergara, J.M. Bard, A. Adam, A. Eignerhand, P. Samuel, “Evaluation of digestive tolerance of a soluble corn fibre”, *J Hum Nutr Diet* 2012, 25:488-496.

⁶. Pesquisa quantitativa Tate & Lyle, janeiro de 2011.

⁷. Ibid.

TATE & LYLE

Tate & Lyle Brasil S.A.
www.tateandlylefibres.com