

ESTABILIZANTES NATURAIS PARA ALIMENTOS E BEBIDAS

O perfil de consumo de alimentos e bebidas tem se modificado nos últimos anos. O consumidor deixou de se preocupar apenas com o perfil nutricional do produto e passou a observar também os ingredientes em sua composição. Por isso, muitas empresas, buscando atender a esse novo perfil, têm se preocupado em desenvolver produtos com rótulos mais limpos, os chamados *clean label*.

Com o propósito de manter a naturalidade dos alimentos, a Nexira oferece os seguintes estabilizantes naturais: Fibregum™ e Thixogum S™, para aplicação em bebidas e alimentos.

Fibregum™ é um ingrediente 100% natural que não possui nenhuma modificação química, enzimática ou genética, conta com certificação Kosher e Halal e possui versão orgânica.

Fibregum™ não confere cor ou sabor, sua solubilidade em água fria é alta e instantânea, sua viscosidade é baixa, não é higroscópico e possui boa estabilidade a condições extremas de processo (pH, temperatura, fermentação) e armazenamento. Como não é higroscópico, é facilmente manipulado e evita a perda de matéria prima. Devido a sua baixa viscosidade, pode ser aplicado em até 30% sem alterar a viscosidade do produto final.

Cuidadosamente selecionado nas árvores de acácia, Fibregum™ oferece garantia de 90% de fibra solúvel em base seca atestada pelo método AOAC 985.29. É uma fibra natural com muitas propriedades tecnológi-

cas que também possui propriedades prebióticas, pois aumenta o crescimento de bactérias benéficas para a flora intestinal, previne bactérias patogênicas e aumenta a produção de Ácidos Graxos de Cadeia Curta (SCFA's).

Thixogum S™ é o resultado de um processo inovador, trata de uma combinação sinérgica entre a goma acácia purificada e a goma xantana. É uma mescla co-processada, na qual a goma acácia encapsula a goma xantana, tornando-a totalmente solúvel.

Essa associação combina as propriedades emulsificantes e estabilizantes da goma acácia com a propriedade espessante da goma xantana, como consequência temos um produto 100% natural, de suave textura, instantaneamente solúvel em água quente e fria, sem cor, sabor ou odor.

Thixogum S™ apresenta baixa viscosidade, é totalmente estável a pH ácidos e meios neutros, se caracteriza como um estabilizante de suspensão, possui comportamento pseudoplástico e atua como suave texturizante.

É facilmente incorporado em produtos líquidos sem a necessidade de aquecimento, o que economiza tempo e energia. Em produtos em pó, Thixogum S™ é prontamente incorporado à mistura seca, e garante completa solubilização a frio quando hidratado.

A tabela abaixo mostra as principais aplicações do Thixogum S™.

Aplicação	Características
Bebidas	Suspensão de Insolúveis. Mouthfeel (palatabilidade e preenchimento)
Lácteos, sorvetes, sobremesas...	Mouthfeel (palatabilidade e preenchimento) Textura.
Recheios, coberturas, molhos e sopas	Emulsificante e estabilizante. Textura macia e suave.
Panificáveis	Emulsificante e estabilizante. Controle da sinerese.

A Nexira oferece estabilizantes naturais atendendo o novo perfil de consumo de alimentos e bebidas no mundo.



Nexira Brasil Comercial Ltda.

www.nexira.com