

Acompañando las expectativas actuales.

Ingredientes esenciales para un estilo de vida saludable.

Dado que el ritmo de vida es cada vez más acelerado, existe una tendencia global hacia los productos fáciles de preparar y on the go. Al mismo tiempo, los estudios de mercado muestran que los consumidores de hoy están tomando conciencia de los efectos que la nutrición puede tener en su bienestar general.

La población busca snacks y alimentos en los cuales basar un estilo de vida saludable desde una edad temprana apoyándose en una alimentación sana, en el control del peso y el mantenimiento de una buena condición física.

Si hablamos sobre la importancia de la ingesta de fibra para lograr una nutrición saludable, la concienciación de la población ha ido creciendo de forma sostenida en las últimas décadas. Pese a que amplias partes de la población mundial siguen sufriendo un déficit de ingesta de fibra, muchos consumidores están buscando proactivamente alimentos y bebidas que incluyan fibras alimentarias.

Las entrevistas realizadas en cinco países europeos han reflejado que tres de cada cinco consumidores encuestados consideran importante ingerir una cantidad suficiente de fibra. En Estados Unidos más de la mitad de los consumidores buscan la fibra para controlar el peso, por ejemplo. Con las fibras dietéticas adecuadas, los fabricantes pueden beneficiarse de responder a las demandas del consumidor.



Mejorando sus productos con las fibras prebióticas.

Nuestras fibras prebióticas **Orafti® Inulina y Oligofruktosa** se obtienen de la raíz de la achicoria y pueden utilizarse en todo tipo de alimentos y bebidas. Se mantienen estables en la mayoría de las condiciones y ofrecen una larga vida útil.

Está demostrado que las fibras prebióticas de BENEEO mejoran el equilibrio de la flora intestinal al estimular el crecimiento benéfico de las bifidobacterias (un importante indicador de una buena salud digestiva). Un entorno intestinal sano es, también, uno de los factores más importantes para un bienestar general.

Además, se ha demostrado que las fibras prebióticas de BENEEO ayudan al control del peso y a que el cuerpo pueda absorber más calcio para tener dientes fuertes. De esta manera, se ayuda a mantener a la gente sana, desde una edad temprana y durante toda su vida.

Su sabor ligeramente dulce y su textura cremosa permiten incluso sustituir parcialmente el contenido de azúcar o grasa, para crear así alimentos más sanos y sin cambios importantes en los procesos de producción. **Añada el efecto saludable de la fibra a su lista de ingredientes.**

Echemos un vistazo: Los beneficios de las fibras prebióticas de BENEEO.

Beneficios nutricionales

- Contribuyen a la salud digestiva
- Incrementan la absorción de calcio para huesos más sanos (Orafti®Synergy1)
- Reducen la ingesta total de calorías

Beneficios técnicos

- Ofrecen una buena solubilidad para todo tipo de aplicaciones alimenticias
- Añaden un dulzor natural y similar al azúcar; sustitución de azúcar
- Proveen una textura ligera y cremosa en alimentos bajos en grasas
- Enmascaran las notas desagradables de los edulcorantes intensos



Descubriendo nuestras fibras prebióticas.

La Inulina y la Oligofructosa, fibras prebióticas de BENEÓ, son fructanos tipo inulina. Se producen de manera natural en multitud de plantas y vegetales, pero la raíz de la achicoria es una fuente particularmente rica. Esta es la razón por la cual extraemos cuidadosamente Inulina de la raíz de achicoria.

En nuestras plantas de producción optimizamos continuamente el proceso de extracción. Derivamos la Oligofructosa de la Inulina a través de hidrólisis enzimática parcial, una transformación que ocurre de manera natural en la raíz de la achicoria en la última parte de la cosecha. Así, tanto la Inulina como la Oligofructosa son de origen 100% vegetal. Tras el proceso de extracción, purificamos aún más la Inulina y la Oligofructosa de BENEÓ, para que nuestros productos cumplan incluso con las más altas exigencias de calidad, como las de nutrición infantil.

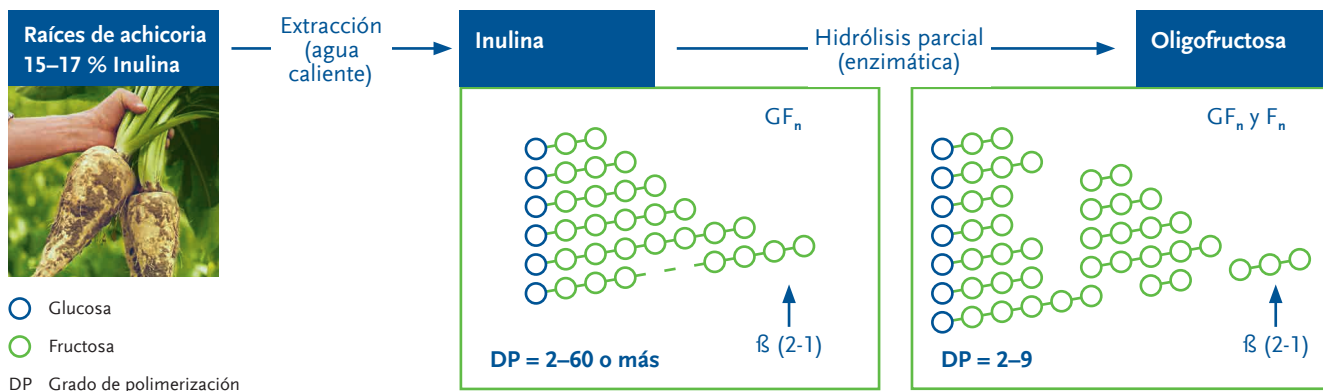
Cumpliendo con todos los requisitos.

Las fibras prebióticas de BENEÓ se pueden clasificar en cuatro grandes grupos de productos: Inulina estándar, Inulina de cadena larga, Inulina enriquecida con Oligofructosa y Oligofructosa (Inulina de cadena más corta). Mientras que la Inulina Orafti® de BENEÓ es conocida por sus beneficios para mejorar la textura, la Oligofructosa de BENEÓ se aplica cuando se necesita una alta solubilidad y un perfil de dulzor natural. Por otro lado, productos como Orafti® HSI u Orafti®Synergy1 combinan lo mejor de ambos.

| | Contenido en Inulina / Oligofructosa | Nivel de dulzor | Descriptor |
|--|--------------------------------------|-----------------|---|
| Inulina estándar | | | |
| Orafti® GR | ~92 % | 10 % | Inulina en polvo granulada, DP medio ≥10 |
| Orafti® ST-Gel | ~92 % | 10 % | Inulina en polvo para una alta capacidad de dispersión (instantánea) DP medio ≥10 |
| Orafti® HSI | ~88 % | 30 % | Inulina en polvo altamente soluble |
| Inulina de cadena larga | | | |
| Orafti® HP | ~100 % | 0 % | Inulina en polvo de alto rendimiento para reemplazar grasas en procesados a baja temperatura, DP medio ≥23 |
| Orafti® HPX | ~100 % | 0 % | Inulina en polvo de alto rendimiento para reemplazar grasas en procesados a alta temperatura, DP medio ≥23 |
| Inulina enriquecida con Oligofructosa | | | |
| Orafti® Synergy1 | ~92 % | N/A | Configuración dedicada a Inulinad de cadena larga y corta para conseguir efectos fisiológicos |
| Oligofructosa (Inulina de cadena más corta) | | | |
| Orafti® L60 | 60 % | 65 % | Oligofructosa líquida |
| Orafti® L85 | 85 % | 50 % | Oligofructosa líquida |
| Orafti® L90 | 90 % | 40 % | Oligofructosa líquida |
| Orafti® L95 | 95 % | 30 % | Oligofructosa líquida |
| Orafti® P95 | 95 % | 30 % | Oligofructosa líquida |

DP: grado de polimerización; porcentaje de dulzor vs. sacarosa
Estos valores son indicativos y pueden variar dependiendo del procesado y las aplicaciones específicas finales.

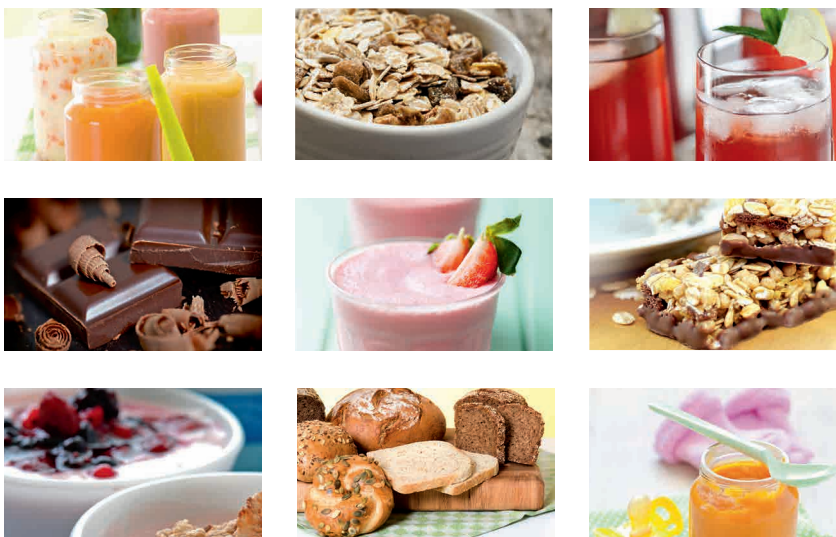
Fig. 1: Proceso desde la achicoria hasta la Inulina y la Oligofruktosa Orafiti®.



Encuentra una aplicación específica en alimentos.

Las fibras prebióticas de BENEIO se pueden usar fácilmente en la mayoría de las aplicaciones de alimentos y bebidas.

- Productos de panificación
- Bebidas
- Cereales para el desayuno y barras de cereal
- Caramelos
- Chocolates
- Alternativas lácteas
- Productos lácteos
- Mezclas secas
- Rellenos
- Postres congelados
- Preparados de frutas
- Productos cárnicos
- Sopas y salsas
- Untables



Deberías saber: datos clave sobre las fibras prebióticas de BENEIO.

- La Inulina y la Oligofruktosa son **ingredientes alimentarios** y no tienen que ser etiquetados como aditivos.
- Son **fibras dietéticas**.
- En la mayoría de los países sus **valores calóricos** han sido confirmados en el rango **de 1 a 2kcal/g**.

Aprovechando todo el potencial de una nutrición saludable.

Las fibras prebióticas contribuyen, de diferentes maneras, a la salud y el bienestar de las personas. Se ha demostrado científicamente que promueven la salud digestiva y que Orafti® Synergy1 juega un papel beneficioso en la salud de los huesos, aumentando la absorción intestinal de calcio. Además, la ingesta de suficiente fibra ayuda a administrar el consumo de calorías. Las fibras prebióticas de BENEEO permiten crear alimentos saludables sin comprometer, en ningún sentido, el sabor y la textura.

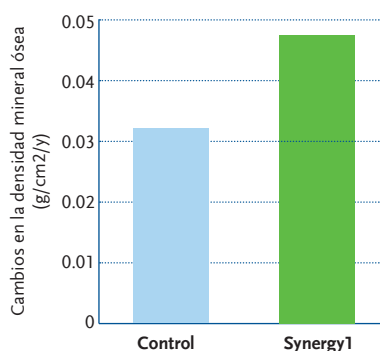
Para un sistema digestivo saludable: el plus prebiótico.

Tanto la Inulina como la Oligofruktosa Orafti® de BENEEO tienen un efecto prebiótico, favorecen un tránsito mejor regulado, un mayor número de deposiciones y, en general, un sistema digestivo más saludable.

¿Cuál es la razón? Nuestras fibras dietéticas no son digeridas en el intestino delgado, por lo tanto, llegan al intestino grueso casi intactas. Son fermentadas selectivamente por bifidobacterias en el colon, una característica que las clasifica como “prebióticas”. Numerosas investigaciones han demostrado que la Inulina y la Oligofruktosa Orafti® de BENEEO apoyan el crecimiento de estas bacterias intestinales beneficiosas. A su vez, inhiben el desarrollo de ciertas bacterias potencialmente dañinas, lo que se traduce en los efectos positivos para la salud previamente citados.

La comisión europea autorizó la alegación de salud 13.5 de uso exclusivo para nuestra inulina de fibra de raíz de achicoria por sus aspectos saludables y por promover la salud digestiva. Esto permite que la información sobre la Inulina Orafti® y su función para apoyar la salud digestiva alcance al consumidor. Esta autorización de la UE sigue a la valoración positiva de la EFSA y está basada en los recientes estudios científicos que muestran que la Inulina Orafti® aumenta la frecuencia de deposiciones gracias a su efecto positivo sobre la función intestinal.

Fig. 2: Orafti® Synergy1 afecta positivamente a la densidad mineral ósea.



Cambio en la densidad mineral ósea del cuerpo de las personas cuyas dietas se complementaron con Orafti® Synergy1 durante un año.

Para huesos más fuertes: aumentar la absorción de calcio.

Una ingesta y absorción de calcio suficiente pueden prevenir la osteoporosis o retrasar su aparición. Dicho esto, sólo cerca del 30% del calcio ingerido es, por lo general, completamente absorbido por el cuerpo. La inulina Orafti® Synergy1, enriquecida con Oligofruktosa, ha demostrado ser particularmente eficaz en la mejora de la biodisponibilidad del calcio en la dieta (un requisito previo importante para una buena salud ósea).

La fermentación por bacterias prebióticas aumenta la superficie de absorción de calcio en el intestino grueso. Diferentes estudios realizados en humanos han demostrado que Orafti® Synergy1 puede aumentar la absorción de calcio. Además, un innovador estudio, realizado a largo plazo, ha proporcionado nuevas pruebas de que el aumento de la absorción de calcio se traduce, finalmente, en mejoras tangibles en la salud ósea (ver Fig. 2).

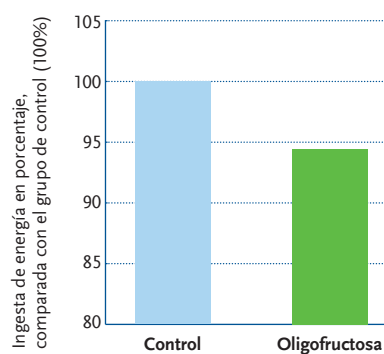
Para el control de peso saludable: reducir el consumo de energía.

La obesidad es actualmente uno de los mayores retos en materia de salud. Cada vez más personas en todo el mundo se ven afectadas por este problema. Se caracteriza principalmente por una disminución del gasto energético y un mayor consumo de calorías a través de la dieta. A largo plazo, los efectos negativos sobre la salud incluyen la diabetes tipo 2 y la hipertensión arterial.

Las fibras prebióticas de BENEÓ – especialmente Orafti® Synergy1 y Oligofruktosa – han demostrado que ayudan a la gente a comer menos. No sólo pueden influir en la densidad calórica de los alimentos y contribuir a reducir las calorías de un producto, sino que también disminuyen la ingesta total de energía de la dieta -en otras palabras, la cantidad de calorías que comemos cada día (como se demuestra en un estudio con un enfoque isocalórico (ver Fig. 3).

En consecuencia, los efectos positivos se han demostrado en las áreas de pérdida de peso e incluso de reducción de grasa corporal. Los estudios destacan el potencial de nuestras fibras prebióticas para mantener un peso y masa de grasa corporal óptimos, así como para evitar el aumento de peso a largo plazo. Estos resultados sugieren que tanto Orafti® Synergy1 como la Oligofruktosa Orafti® ofrecen posibilidades interesantes, como ingredientes, en formulaciones de alimentos, con el objetivo de ayudar a los consumidores en la gestión de su peso.

Fig. 3: La Oligofruktosa de BENEÓ puede reducir la ingesta de calorías.



Efecto de la Oligofruktosa en la ingesta de energía en adultos sanos.

Debido a su perfil de suave dulzor, la Oligofruktosa Orafti® puede incluso ser utilizada para reducir la cantidad de azúcar en el producto final, disminuyendo así la cantidad de calorías totales, lo que hace de la Oligofruktosa Orafti® el ingrediente bi-funcional ideal para todos los productos alimenticios bajos en calorías.

Comunicando los beneficios nutricionales: formas de promocionar su producto.

- Puede sacar provecho de los excepcionales beneficios nutricionales de las fibras prebióticas de BENEÓ para desarrollar productos innovadores con claims como “función mejorada” o “sano”.
- Las regulaciones locales deben seguirse cuando se refiere a los beneficios para la salud o las propiedades nutricionales presentes en los envases o la publicidad.
- El BENEÓ-Institute y el equipo de inteligencia del mercado y del consumidor proporcionan una valiosa información legal, científica y promocional para ayudarle a comercializar sus productos de manera efectiva y de acuerdo con el marco legal.

Mejorando sus productos - la manera sencilla.

Además de beneficios nutricionales, las fibras prebióticas de BENEIO comparten una serie de beneficios técnicos que se pueden emplear en multitud de aplicaciones de alimentos y bebidas. Nuestras fibras se emplean en muchos productos lácteos como la crema de queso, proporcionando textura, cuerpo y cremosidad. En yogures bajos en grasa añaden una textura cremosa y suave y mejora el perfil de dulzor. En los cereales o galletas extruídas apoyan la reducción de calorías mientras protegen aspectos organolépticos como el sabor o la textura crujiente. En resumen, la Inulina y Oligofruktosa Orafiti® se pueden emplear en la mayoría de aplicaciones alimenticias, añadiendo valiosos beneficios técnicos.

En la mayoría de los casos, nuestras fibras prebióticas pueden incorporarse junto con otros ingredientes sin realizar grandes cambios en el proceso de producción de cualquier producto. Además de su fácil procesamiento, ofrecen otras ventajas técnicas importantes.

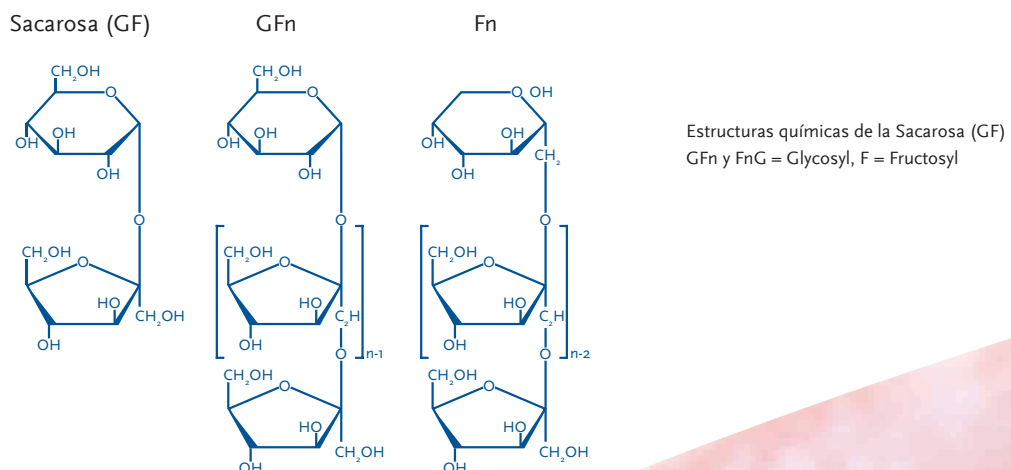
Para una dulzura natural: reducir el azúcar mientras aumenta la fibra.

Con cerca del 30% del dulzor de la sacarosa, la Inulina y la Oligofruktosa altamente solubles de BENEIO no sólo ofrecen todas las ventajas nutritivas de las fibras, sino que añaden también un sabor ligeramente dulce a alimentos y bebidas.

Gracias a su estructura química, estas fibras de BENEIO tienen propiedades técnicas similares al azúcar y, por lo tanto, son perfectamente adecuadas para utilizarse como reductores naturales del azúcar. Debido a su perfil de dulzor natural, se utilizan también a menudo en combinación con edulcorantes de alta intensidad para crear una sensación en el paladar más equilibrada, similar a la del azúcar, sin ningún mal sabor.

Así, la Oligofruktosa Orafiti® y Orafiti® HSI de BENEIO son ingredientes ideales en las preparaciones de fruta con reducciones de calorías y azúcar de yogures o en el jarabe para aglomerar las barras de cereales enriquecidas con fibra. Puede encontrarlas también en helados, en una amplia gama de productos de panadería y en cereales para el desayuno.

Fig. 4: Comparación de las estructuras químicas.



Para productos ligeros y sabrosos: reemplazando las grasas por fibras.

La Inulina Orafti® es un polvo con buena dispersabilidad, lo que permite una fácil incorporación como sustituto de la grasa en categorías de alimentos húmedos o semi-húmedos. Puede estabilizar el agua de una estructura cremosa con una sensación en la boca similar a la de la grasa. Por tanto, la inulina Orafti® se adapta perfectamente a los productos bajos en grasa mejorando su cuerpo y su sensación en la boca, combinado con una excelente liberación del sabor. También mejora la estabilidad de mousses y espumas lácteas.

Esto permite a los desarrolladores de productos reemplazar parte del contenido de grasa por Inulina y reducir el valor calórico de los productos sin comprometer ni el sabor ni la textura. Entre los ejemplos de aplicación se incluyen los productos lácteos (como yogurts y postres), las salsas frías como la mayonesa e incluso la carne.

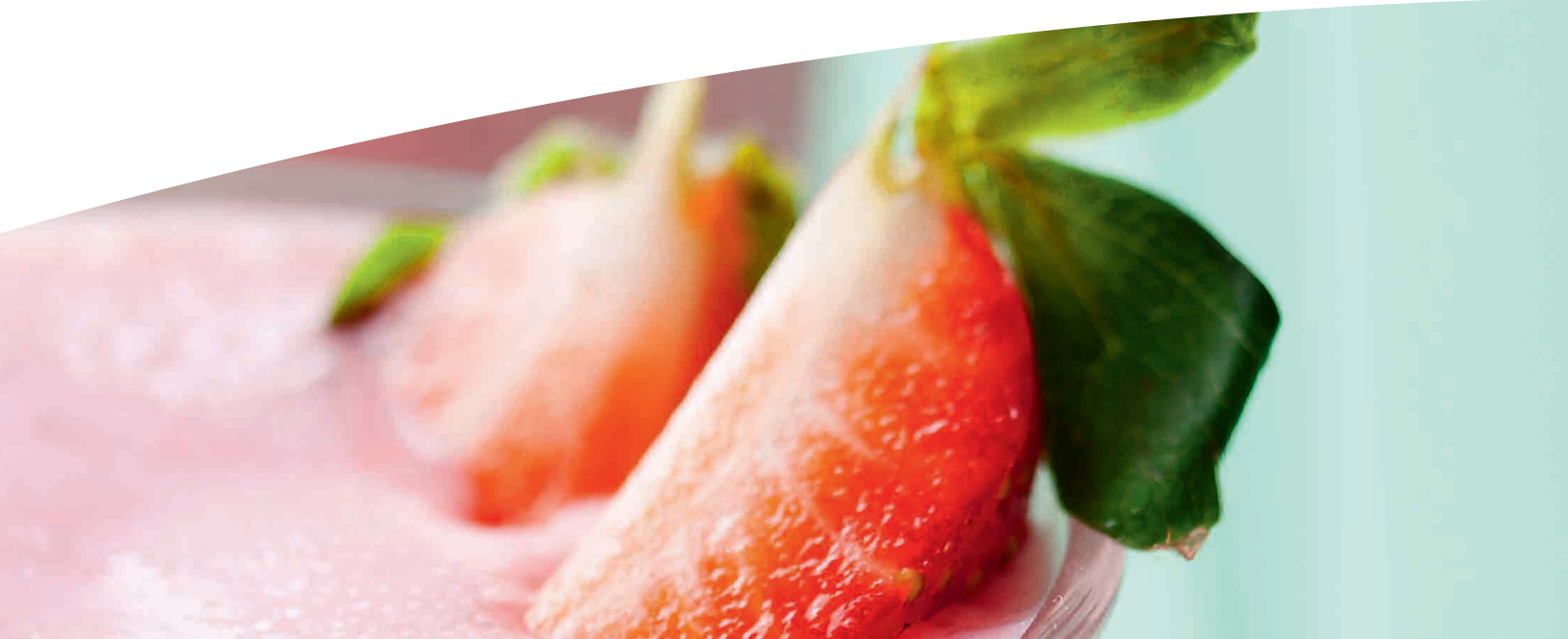
Para una fácil implementación: manteniendo su proceso de producción.

Tanto la Inulina como la Oligofructosa Orafti® son fibras solubles. Esto permite un procesamiento fácil sin adaptar o cambiar los procesos de producción.

La Oligofructosa Orafti® es aún más soluble que la sacarosa y, sin duda, se trata de la fibra dietética más soluble que existe. Siempre que se necesiten grandes dosis de fibra con una disponibilidad de agua limitada, la Oligofructosa Orafti® y los ingredientes de Inulina de alta solubilidad son la solución ideal para un procesamiento sencillo. Podemos encontrar ejemplos típicos en los jarabes para aglomerar las barras de cereales, en los preparados de fruta para productos lácteos o en rellenos de productos horneados, como galletas, pasteles o magdalenas.

Cuenta con nuestros expertos: soporte de aplicaciones por parte del BNEO-Technology Center.

- Desarrolle formulaciones y recetas gracias a nuestro know-how del proceso y nuestros equipos de última generación.
- Ofrezca conceptos innovadores y técnicos en alimentos. Resuelva los problemas técnicos y cuente con asesoría.
- Colaboraciones con expertos independientes de universidades, institutos científicos y proveedores de maquinaria.



Convenciendo en todos los sentidos.

Las fibras prebióticas de BENEEO ofrecen una serie de valiosos beneficios tanto para los fabricantes de alimentos como para los consumidores. Nuestra gama de ingredientes puede ayudarle a producir alimentos sanos que coincidan perfectamente las expectativas de hoy en día. Juntos, podemos contribuir a una mejor nutrición y salud.

Ventajas únicas: cómo las fibras prebióticas de BENEEO pueden mejorar sus productos.

| Beneficios nutricionales | | | Beneficios técnicos | | |
|--|--|--|--|--|---|
| Un sistema digestivo sano | Huesos más fuertes | Gestión más sencilla del peso | Fácil procesamiento | Reducción de azúcar | Reducción de grasas |
| <ul style="list-style-type: none">• Ingesta total de fibra• Efecto prebiotico | <ul style="list-style-type: none">• Mejora en la absorción de calcio | <ul style="list-style-type: none">• Reducción de la ingesta energética | <ul style="list-style-type: none">• Gran solubilidad• Dispersibilidad | <ul style="list-style-type: none">• Dulzor similar al azúcar | <ul style="list-style-type: none">• Mejor textura, cremosidad y mouthfeel |

Siempre a su lado: aprovéchese de nuestra experiencia interdisciplinaria.

- Nuestros expertos disponen de información valiosa sobre fisiología, tecnología de procesos, marketing, leyes y reglamentos.
- Con nutricionistas, especialistas de mercado, profesionales en materia de regulación, ingenieros técnicos en alimentos y una fuerza de ventas competente alrededor del mundo, siempre dispondrá de un experto de BENEEO dispuesto a ayudarle.
- La combinación de ingredientes avanzados y conocimiento de especialistas, entrelazado con el acceso a una red mundial de expertos, hace de BENEEO un socio de negocio único.

¿Interesado en otros ingredientes? Descubre nuestro portafolio completo.

La gama de ingredientes de BENEEO también incluye carbohidratos funcionales, derivados de arroz y proteínas funcionales.

Descubra más acerca del resto de nutrientes de BENEEO en nuestra página web: www.beneo.com

¿Qué podemos hacer por usted?

Si tiene alguna pregunta por nuestra gama de fibras funcionales o por cualquier otro ingrediente del grupo, por favor no dude en contactarnos.

Estaremos felices de ayudarlo.

Bélgica

BENEO
Aandorenstraat 1
3300 Tienen
Teléfono +32 16 801 301
Fax +32 16 801 308

Brasil

BENEO Latinoamerica Ltda.
R. Casa do Ator 1.117. Conj. 62
04546-004 São Paulo
Teléfono +55 11 3049 1801
Fax +55 11 3049 1804

Alemania

BENEO GmbH
Maximilianstraße 10
68165 Mannheim
Teléfono +49 621 421-150
Fax +49 621 421-160

Singapur

BENEO Asia-Pacific Pte. Ltd.
10 Science Park Road
#03-21 to #03-24, The Alpha, Science Park II
Singapur 117684
Teléfono +65 6778 8300
Fax +65 6778 2997

España

BENEO Ibérica S.L.
Rambla Cataluña 2 y 4, 2º Izq.
08007 Barcelona
Teléfono +34 93 2722060
Fax +34 93 2158517

Estados Unidos

BENEO Inc.
201 Littleton Road, 1st Floor
Morris Plains, NJ 07950
Teléfono +1 973-867-2140
Fax +1 973-867-2141

contact@beneo.com

www.beneo.com

Síguenos en:

