



Revestimientos atractivos de etiqueta limpia para productos de confitería.

Términos como “completamente natural”, “sin aditivos”, “sin conservantes” u “orgánico” son los que están de moda actualmente para atraer la atención de los consumidores.

Durante la última década, ha crecido el número de productos de etiqueta limpia y la enorme demanda de etiquetas limpias en todo el mundo no muestra señales de disminuir. En el sector de la confitería, específicamente, algunos aditivos están siendo sometidos a una fuerte presión, y el dióxido de titanio es uno de ellos.

El almidón de arroz de BENEÓ contribuye a un alto nivel de blancura en muchos tipos de revestimientos de confitería (chicles, caramelos, regaliz o grajeas de chocolate). Al tratarse de un agente blanqueador de etiqueta limpia se convierte en la alternativa sana al dióxido de titanio. Gracias al minúsculo tamaño de sus gránulos, nuestro almidón de arroz también suaviza fácilmente las superficies rugosas de los núcleos de confitería durante el proceso de recubrimiento.



Desafíos de la confitería con dióxido de titanio:

- Agente colorante (blanqueador) utilizado comúnmente en revestimientos de confitería
- Pigmento blanco con altos índices de brillo y refracción
- Nivel de dosis bajo (0,5 - 1 %)

PERO

- Lista de ingredientes: aditivo alimentario, declaración de colorantes (INS 171)
- La inhalación del polvo de dióxido de titanio ha sido clasificada por la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer (IARC, por sus siglas en inglés) como un factor posiblemente cancerígeno en seres humanos. (► peligroso para la salud de los trabajadores)



BENEÓ ofrece una solución de etiquetado limpio con Remy B7, el almidón de arroz nativo

- Tamaño de gránulo muy fino (2-8 micras) (= efecto de alisamiento)
- Suave superficie de los gránulos
- Buena adhesión
- Imperceptible en el paladar
- Distribución equilibrada del color
- Blancura natural (= efecto blanqueador)
- Declaración de “almidón (de arroz)” (= etiqueta limpia)

Testado y aprobado: receta para soluciones de revestimiento.

Para esta prueba, el centro del regaliz puro se cubrió con una capa de azúcar. En la receta, el dióxido de titanio se reemplazó por un almidón de arroz natural, Remy B7.

Ingredientes (%)	Referencia	Test
Sacarosa	60,0	60,0
Goma arábica (50% DS)	1,0	1,0
Dióxido de titanio	1,0	-
Remy B7	-	5,0-10,0
Agua	hasta 100	hasta 100

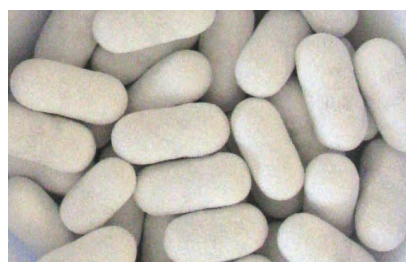
Proceso:

- Calentar agua hasta que alcance los 70°C (158° F) y disolver el azúcar mientras se remueve
- Añadir la goma arábica y remover
- Cuando la solución esté a 60°C añadir Remy B7
- Utilizar un equipo de fuerza de cizalla intensa para disolver adecuadamente Remy B7
- Aplicar la mezcla de recubrimiento
- (Espolvorear = azúcar glass)

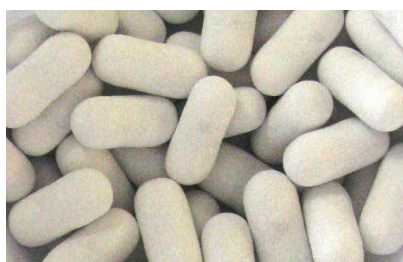
Resultados conseguidos:

Como se muestra claramente en las fotos de debajo, Remy B7 influye en la suavidad y blancura del revestimiento. La proporción en la fórmula puede adaptarse para lograr la calidad de revestimiento deseada.

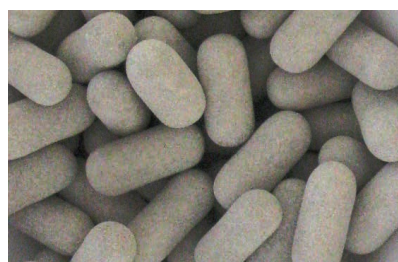
Figura 1: Confitería recubierta respectivamente con un 10,0 %, un 5,0 % y un 0,5 % de Remy B7 en solución de revestimiento



10 % de Remy B7 en solución de revestimiento



5 % de Remy B7 en solución de revestimiento



0.5 % de Remy B7 en solución de revestimiento

¿Cuáles son los beneficios?

- Recubrimiento de confitería lisa y blanca
- Solución con ingrediente de “etiqueta limpia”
- Reducción del tiempo de secado durante el proceso de recubrimiento, por lo que incrementa la capacidad de producción
- No existe impacto en las propiedades sensoriales del producto final
- Posibilidad de utilizar en la parte externa **Remyline AX FG P**, un almidón de arroz natural precocido, gracias a sus propiedades adhesivas, como una alternativa a la goma arábica

El Technology Center de BENEÓ ha desarrollado, además, diferentes soluciones de revestimiento naturales y de etiqueta limpia con multitud de aplicaciones en el sector de la confitería. Si está interesado, nuestros expertos están dispuestos a ayudarle.

La información incluida en este folleto se presenta de buena fe y se entiende como correcta, sin embargo no existen garantías ni responsabilidades sobre la integridad de ésta. Esta información se suministra bajo la condición de que aquellos que la reciben hagan su propia valoración sobre la idoneidad para sus propósitos antes de su uso. Se recomienda encarecidamente consultar y aplicar toda la legislación nacional de alimentos (por ejemplo, la legislación sobre reclamaciones, la comunicación hacia el consumidor, etc.) antes de realizar cualquier comunicación a los consumidores. Esta información no incluye ninguna garantía de que el suministro o el uso de los productos en cualquier territorio no constituyan una infracción de los derechos de terceros sobre propiedad industrial o intelectual. No puede tampoco ser considerada como un estímulo para usar nuestros productos en violación de las patentes existentes o disposiciones legales en materia de productos alimenticios.

¿Qué podemos hacer por usted?

contact@beneo.com

www.beneo.com

Síganos en:   

beneo
connecting nutrition and health