

Formulación de yogurt de frutas bajos en azúcar.
El sabor dulce y natural en todo su esplendor.

Todos queremos tener una vida plena y saludable, y la mayoría hacemos todo lo posible para lograrlo: hacer ejercicio de forma regular, consumir "alimentos buenos" y limitar "los malos". De hecho, más del 60% de los americanos cree que podrá controlar su salud futura eligiendo los alimentos adecuados. Para estar sano, el 55% de los americanos intenta limitar el consumo de azúcar y, algunos, incluso, la evitan por completo*.

Dado que más de dos de cada tres consumidores consideran que los productos naturales son mejores**, es lógico que el 57% de los americanos no sea muy partidario de los edulcorantes de alta intensidad (HIS por sus siglas en inglés). Más del 60% cree que los ingredientes edulcorantes derivados de la fruta, los vegetales o las plantas, son más saludables. De hecho, la gran mayoría de los americanos considera que lo ideal son aquellos edulcorantes que tienen un sabor parecido al azúcar de manera natural, sin resabios*. ¿Qué mejor manera de empezar el día que con buenas intenciones? Tome un desayuno sano, mezclando fruta y yogur y, por supuesto, ¡bajo en azúcar!

La creciente demanda por combinar productos naturales y bajos en azúcar, así como la constante exigencia de productos sabrosos por parte de los consumidores, sitúa a la industria alimentaria ante un reto interesante. Si extraemos todo el azúcar de un yogur blanco, el resultado será un producto aguado y sin la textura y suavidad que se espera de él. Este escollo podría salvarse con los edulcorantes de alta intensidad, que normalmente cuentan con un dulzor diferente al de la sacarosa. Sin embargo, con ellos encontraríamos resabios o notas desagradables en el sabor, que no dejarían disfrutar de un yogur de frutas sabroso y sano.

La inulina y la oligofructosa, derivadas de fuentes naturales, son la respuesta que la industria necesita. **Utilizando estas fibras de la raíz de achicoria como sustitutos del azúcar, conseguiremos un sabor equilibrado en cuanto a dulzor y suavidad; ese sabor que el consumidor está buscando, incluso en yogurt de frutas bajos en azúcar.**

Estudio de mercado de BENEO realizado por IPSOS (2015)* y Health Focus Inernational (2013)**.
Estudio de tendencias de alimentos y bebidas de Mintel "From the Inside Out" (2016)***

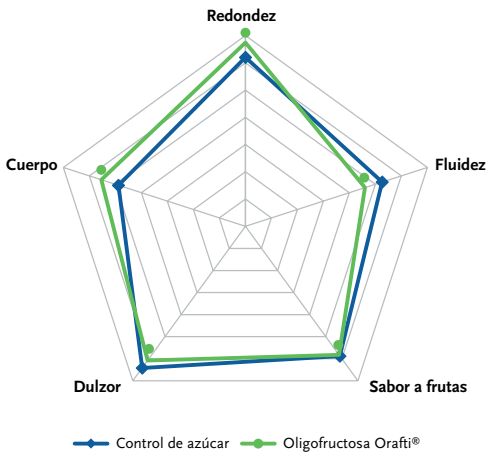
beneo
connecting nutrition and health

Dulzor equilibrado y más sabor a fruta.

Con el 55% del dulzor de la sacarosa, la Inulina y la Oligofructosa de Orafti®, ofrecen todos los beneficios nutricionales de las fibras y añaden un dulzor equilibrado y suave. Además, se pueden combinar fácilmente con Stevia para enmascarar el resabio de una manera natural. Gracias a su estructura química, estas fibras cuentan con propiedades técnicas similares a las del azúcar, convirtiéndolas en el perfecto reductor natural del azúcar.

Logre un yogur de frutas con el sabor del azúcar, gracias a la combinación de oligofructosa, fructosa y saborizantes. El dulzor natural de la Oligofructosa Orafti® mejora la liberación del sabor de la fruta en el yogur, de manera que lo hace más ligero y prácticamente iguala la versión con azúcar. Asimismo, el cuerpo y el sabor redondeado de este nuevo yogurt proporcionan más placer en cada cucharada. En los preparados de fruta, se puede reducir el azúcar de forma sencilla sin adaptar los procesos de producción. El resultado general es la reducción del azúcar e, incluso, una mayor reducción de los azúcares añadidos, además de la aportación extra de fibra.

Gráfica: sabor de frutas similar al azúcar y excelente textura en boca.



Yogurt de frutas	Con azúcar	Reducido en azúcar
Leche semidesnatada	70.2	71.6
Azúcar	9.6	0.2
Fresa	7.5	7.5
Nata 40% grasa	6.8	6.8
Oligofructosa Orafti®	-	5.6
Fructosa	-	5.0
Leche desnatada en polvo	2.9	2.9
Almidón	0.5	0.5
Saborizantes	-	0.08
Citrato	qs	qs

Perfil nutricional mejorado: más fibra – menos azúcar.

El 62% de los consumidores estadounidenses se preocupa por mantener una adecuada salud digestiva, y simplemente añadir fibra a la receta de un yogurt puede ayudarles a conseguirlo. El hecho de que esta fibra prebiótica procedente de la raíz de achicoria mejore las funciones corporales de manera natural, hace que sea incluso más atractiva. Además, existe cada vez una mayor comprensión sobre el impacto que una dieta puede causar en la apariencia de los consumidores y en cómo se sienten***.

Nutricional /100g	Con azúcar	Reducido en azúcar
Azúcar total	15.1	11.7 (-23%)
Azúcar añadido	10.0	6.5 (-35%)
Fibra	0.2	3.2

BENEO Technology Center desarrolla recetas de calidad y de etiqueta limpia de yogurt bajos en azúcar, con una reducción de azúcar de entre el 20 y el 30%. Incluso el desarrollo de un yogur “sin azúcar añadido” es sencillo gracias a la Oligofructosa Orafti®. Nuestros expertos están a su disposición para compartir sus conocimientos.

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 constituya 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

Síguenos en:

beneo
connecting nutrition and health