


# Formulando galletas y bizcochos.
## Sin gluten y de manera sencilla, con los ingredientes de arroz de BENEO.

Los consumidores buscan constantemente el equilibrio entre nutrición sana y opciones fáciles y rápidas. Esperan que la comida sea sana y, al mismo tiempo, rápida y sabrosa.

Los compradores valoran de forma exhaustiva el contenido de los alimentos y su lista de ingredientes. **Las etiquetas limpias y lo natural** son algunas de las principales demandas y ahora, más que nunca, la **calidad** y el origen de los ingredientes es importante. Destaca el crecimiento constante de la demanda de productos sin gluten (el valor de mercado en todo el mundo ha superado los **2,3 mil millones de euros en 2015***). Mientras que una parte de estas personas tiene una alergia alimentaria diagnosticada, un número creciente elige deliberadamente una dieta sin gluten, simplemente porque consideran que es mejor para ellos (el 65 % cree que los productos sin gluten son más saludables y otro 27 % los utiliza para perder peso**).

La combinación de la búsqueda de alimentos sanos y sabrosos con el creciente sector de consumidores de productos sin gluten ofrece, de nuevo, un reto a la industria alimentaria.

Cerca del 1 % de la población es celíaca, un trastorno autoinmune que puede ser grave. Estas personas deben evitar el gluten (gliadina), presente en cantidades significativas en el trigo, el centeno y la cebada. Como los síntomas son a menudo indeterminados y pueden variar notablemente, el número de casos no diagnosticados de la enfermedad celíaca es desconocido y, probablemente, más alto de lo que se cree (el 73 % de los consumidores que ingieren alimentos sin gluten no se ha diagnosticado**). Además, alrededor del 4 % de los niños pequeños son alérgicos al trigo en alguna medida. Esta alergia tiende a desaparecer con el paso de los años, aunque se cree que existen otras formas de sensibilidad al gluten, pero éstas no pueden ser diagnosticadas en las pruebas habituales.

Los ingredientes de arroz de BENEO están libres de gluten y son adecuados para cualquier aplicación en alimentos que no deberían contener gluten.

Fuentes:
* Predicción de Euromonitor 2015: valor de venta en todo el mundo;
** Mintel, junio de 2013; alimentos sin gluten

beneo
connecting nutrition and health

# Agradable textura y sabor.

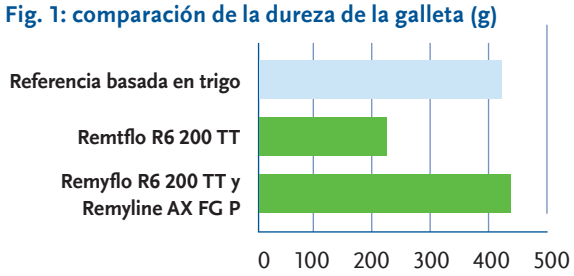
## Agradable crujosidad con galletas sin gluten.

Considerado como uno de los ingredientes principales, junto con la harina de arroz, el almidón de arroz se utiliza para ajustar aún más la textura con respecto a la dureza, el crujiente y la fragilidad de la galleta sin gluten. En mayor profundidad, nuestro almidón de arroz waxy pregelatinizado Remyline AX FG P no sólo mejora su **crujosidad**, sino que también **disminuye su rotura durante el embalaje**, lo que reduce significativamente las pérdidas.

Por otro lado, un almidón de arroz waxy nativo cocinado, como nuestro Remyline XS, podría mejorar la textura quebradiza de las galletas sin gluten con reducción de grasa, y nuestro jarabe de arroz Remylose 58 80 es muy útil en productos sin gluten al mejorar tanto el sabor como la textura del producto.



**Fig. 1: comparación de la dureza de la galleta (g)**




**Detalles de la galleta sin gluten.**

| Ingrediente | % |
|---|---|
| **Remyflo R6 200 TT** | **48,2** |
| Manteca | 20,6 |
| Sacarosa | 14,7 |
| Huevos | 6,9 |
| Agua | 4,9 |
| **Remyline AX FG P** | **3,9** |
| Levadura en polvo | 0,5 |
| Sal | 0,2 |
| Aroma de vainilla | 0,1 |

## Una suavidad ideal en bizcochos sin gluten.

La harina de arroz de BENEO, molida en húmedo, muestra un mejor rendimiento que las harinas estándar molidas en seco en productos de suave horneado sin gluten, como bizcochos y muffins. Nuestra harina de arroz **nativa** elimina la necesidad de una combinación compleja de múltiples tipos de almidón y harinas para mantener la lista de ingredientes simple y limpia.

Nuestros almidones de arroz waxy nativos son perfectos para que los fabricantes afinen la textura de los bizcochos con respecto a la **suavidad inicial de la miga**, mientras prolongan la frescura inicial y, por tanto, la vida útil del producto. Así, ambas características alimentarias se mejoran y se reducen las pérdidas.





Harina de arroz molido estándar



Remyflo R7 90 T

**Gluten-free cake details.**

| Ingrediente | % |
|---|---|
| Huevos | 24,0 |
| Sacarosa | 22,8 |
| Grasa | 21,9 |
| **Remyflo R7 90 T** | **21,0** |
| Agua | 4,9 |
| **Remyline XS** | **3,0** |
| Levadura en polvo | 1,2 |
| Azúcar de vainilla | 1,2 |

El Technology Center de BENEO ha desarrollado más **recetas sin gluten de alta calidad** para crear **productos innovadores y naturales de etiqueta limpia** para una gran variedad de aplicaciones. Galletas, pasteles, pasta, pan, pizzas, crepes, gofres... 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