

www.beneo.com

Remypure, almidón de arroz funcional de etiquetado limpio.
Textura y estabilidad de manera natural.

La naturalidad y la transparencia son factores clave para los consumidores actuales, cada vez más preocupados por lo que hay en sus alimentos y por la forma en la que se crean. Al leer las etiquetas, los compradores buscan términos específicos que les ayuden a encontrar los productos que satisfagan sus necesidades y muchos consumidores están buscando atributos "naturales". Las declaraciones presentes en el envasado, como "sin ingredientes artificiales", "sin conservantes" y "contiene sólo ingredientes naturales" obtienen las puntuaciones más altas en la lista de deseos del comprador, del mismo modo que los impulsores clave, como la nutrición o el sabor (más del 60 %)[1]. Los fabricantes de yogur y postres han explorado las posibilidades de estas declaraciones en el etiquetado del producto, ya que más de una de cada cuatro innovaciones lácteas del año pasado incluían alguna alegación natural[2].

Dada la creciente demanda de ingredientes naturales funcionales, BENEO ha desarrollado una nueva tecnología para mejorar las propiedades funcionales del almidón de arroz nativo (de etiqueta limpia). Gracias a este proceso, el almidón de arroz nativo alcanza niveles de rendimiento comparables a los de los almidones alimentarios modificados químicamente sin el uso de productos químicos.

La combinación de su origen, el arroz, y esta nueva tecnología ofrece a los fabricantes de alimentos la oportunidad de **crear texturas únicas y una excelente estabilidad del producto** en condiciones severas de procesamiento (pH bajo, alta temperatura, fuerza de cizalla intensa) **utilizando únicamente almidón de arroz de etiquetado limpio**, para evitar así recurrir a otros ingredientes funcionales con un etiquetado complejo como, por ejemplo, aditivos como almidones alimentarios modificados y gomas.

Los almidones basados en el arroz son únicos en comparación con otros almidones de uso común en la industria alimentaria gracias a su **sabor** neutro, su **color blanco**, el **pequeño** y uniforme **tamaño de los gránulos** de almidón (2-8µm) y la posibilidad de crear **estructuras de gel suaves y cremosas**. Las últimas características están relacionadas con las diferencias moleculares únicas del almidón de arroz (en comparación con otros almidones) en el nivel de amilosa (debido a su ramificación) y amilopectina (debido a su menor tendencia a la retrogradación).

1) HealthFocus International - Estudio "Clean And Green Around The World ", 2015
2) Mintel GNPD, 2015

beneo
connecting nutrition and health

Preparados de frutas estables con texturas suaves.

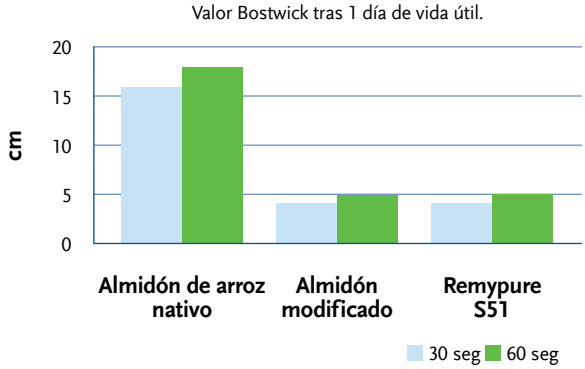
Los almidones alimentarios se utilizan comúnmente como espesantes en preparados de frutas, que se encuentran sin duda entre las aplicaciones de alimentos más difíciles debido a las condiciones de pH bajo, fuerza de cizalla intensa y temperatura durante el procesado. Con Remypure S51 se pueden obtener preparados de fruta estables y con una textura excelente, evitando así el uso de almidones alimentarios modificados químicamente.

Exhaustivas pruebas de laboratorio demuestran una funcionalidad mejorada de Remypure S51 en comparación con una alternativa de almidón de arroz nativo: la mayor viscosidad se refleja claramente en valores de Bostwick significativamente más bajos (véase la figura 2). Además, el rendimiento de nuestro almidón de arroz funcional de etiquetado limpio es comparable a los almidones alimentarios modificados diseñados para este tipo de aplicaciones, aunque Remypure S51 ofrece también un etiquetado limpio y la opción “natural”.

Fig. 1: Preparados lácteos de frutas.

Ingrediente	%
Fresa	50,00
Agua	22,62
Azúcar	22,00
Remypure S51	**5,00**
Ácido cítrico	0,30
Citrato de sodio	0,08

Fig. 2: Impacto de Remypure S51 en la estabilidad y el aumento de la viscosidad.



Además, el origen del arroz waxy de Remypure S51 proporciona una excelente estabilidad al preparado de frutas durante largos períodos de almacenamiento.

Ventajas de Remypure:

- Condición de **natural**
- **Etiquetado limpio**
- **Alta tolerancia** a un pH bajo, a las altas temperaturas y a la fuerza de cizalla intensa
- **Alta estabilidad del producto** (tiempo de conservación, congelación-descongelación) gracias a su origen: el arroz
- **Texturas únicas**
- Sabor **neutro**

El Technology Center de BENEO ha investigado el rendimiento del almidón de arroz funcional de etiquetado limpio, Remypure S51, en una variedad de formulaciones de productos lácteos y preparados de frutas. 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