

Formulando iogurtes de fruta reduzidos em açúcar.

Sabor doce natural em seu melhor.

Todos querem viver uma vida plena e saudável e a maioria de nós faz o melhor para alcançar isso: exercícios regulares, 'alimentação saudável' e limitação de 'coisas ruins'. Na verdade, mais de 60% dos americanos acreditam que têm o controle sobre sua saúde futura fazendo escolhas alimentares inteligentes. Para se manterem saudáveis, 55% dos americanos tentam limitar o açúcar; alguns até o evitam totalmente*.

Com mais de 2/3 que consideram os produtos naturais melhores**, não é surpreendente que 57% dos americanos não sejam positivos sobre os edulcorantes de alta intensidade (HIS). Mais de 60% acreditam que os adoçantes derivados de frutas, vegetais ou plantas são mais saudáveis. De fato, a maioria dos americanos acredita que o adoçante ideal tem o sabor natural do açúcar e nenhum sabor residual. Qual é melhor maneira de começar o dia com boas intenções? Ter um café da manhã mais saudável, misturando frutas e iogurte, com baixo teor de açúcar, claro!

Combinar uma crescente demanda por produtos naturais e com baixo teor de açúcar com o desejo constante do consumidor por alimentos saborosos coloca a indústria em um desafio difícil. Retirar parte ou todo açúcar de um iogurte de frutas de uma só vez pode resultar em iogurtes finos e aguados, faltando a textura e o dulçor necessários. Embora o último possa ser potencialmente recuperado com HIS, estes muitas vezes apresentam perfil de dulçor diferente da sacarose. Como resultado, a ausência de sabor ou sabores residuais metálicos ou amargos são obstáculos no caminho para se desfrutar verdadeiramente aquele iogurte de frutas mais saudável.

A inulina e a oligofrutose são a resposta que a indústria de alimentos está procurando. **Utilizar estas fibras da raíz da chicória como substitutos de açúcar irá proporcionar um dulçor equilibrado e a textura satisfatória que o consumidor deseja, também em um iogurte de frutas reduzido em açúcar.**

Pesquisa de consumidor encomendada por BENEO, realizada por IPSOS (2015)* e Health Focus International (2013)**. Mintel Global food & drink trends 'From the Inside Out' (2016)***.

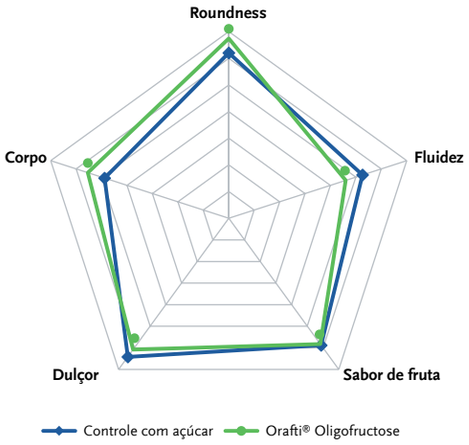
beneo
connecting nutrition and health

Dulçor equilibrado e sabor de fruta realçado.

Com até 55% do dulçor da sacarose, Orafti® Inulina e Oligofrutose oferecem todos os benefícios nutricionais das fibras alem de um sabor doce suave e equilibrado. Acima de tudo, são facilmente combinados com a stevia para mascarar o sabor residual naturalmente. Graças à sua estrutura química, estas fibras apresentam propriedades técnicas iguais ao açúcar, tornando-as perfeitamente adequadas como substitutas naturais do açúcar.

Compare o sabor de um iogurte de frutas pleno em açúcar e uma versão com oligofrutose, aroma e frutose. O dulçor natural da Orafti® Oligofrutose aumenta a liberação do sabor da fruta do iogurte; assim torna a versão light praticamente indistinguível de sua versão regular. Também o corpo rico e sabor arredondado deste novo iogurte dá ao consumidor mais prazer em cada colherada saudável. No preparado de fruta, a redução de açúcar pode ser facilmente realizada, sem adaptar o processo de produção. Resultado geral: redução de açúcares totais e uma redução maior ainda do açúcar adicionado – além do bônus extra do enriquecimento com fibra.

Gráfico: Sabor de fruta e excelente paladar.



Iogurte de fruta	Pleno açúcar	Açúcar reduzido
Leite semidesnatado	70.2	71.6
Açúcar	9.6	0.2
Morango	7.5	7.5
Creme 40% gordura	6.8	6.8
Orafti® Oligofrutose	-	5.6
Frutose	-	5.0
Leite em pó desnatado	2.9	2.9
Amido	0.5	0.5
Aroma	-	0.08
Tampão citrato	qs	qs

Melhor perfil nutricional: Mais fibra – menos açúcar.

Com 62% dos consumidores americanos preocupados com a manutenção da boa saúde digestiva, uma simples adição de fibra neste iogurte pode ajudá-los neste caminho. O fato desta fibra prebiótica de raiz de chicória melhorar o funcionamento intestinal naturalmente torna-o ainda mais atraente. Acima de tudo, há uma maior compreensão do impacto que tal dieta pode ter sobre como os consumidores se vêm e se sentem.***

Nutricional /100g	Pleno açúcar	Açúcar reduzido
Açúcares totais	15.1	11.7 (-23%)
Açúcares adicionados	10.0	6.5 (-35%)
Fibra	0.2	**3.2**

O Centro de Tecnologia BENEO desenvolveu receitas de alta qualidade para iogurtes naturais, de rótulo limpo e açúcar reduzido, com uma redução de açúcar de 20% e 30%. Até mesmo o desenvolvimento de iogurte "Sem Açúcar Adicionado" com o Orafti® Oligofrutose é fácil de criar. Nossos especialistas estão ansiosos para compartilhar suas ideias mediante sua solicitação.

Esta informação é apresentada de boa fé e acredita-se ser correta. No entanto, não há garantias de responsabilidade quanto à completude das informações fornecidas. Esta informação é fornecida na condição que as pessoas que as recebam façam sua própria avaliação quanto à adequação para seus propósitos antes do uso. É altamente recomendável consultar e aplicar toda a legislação nacional de alimentação (ex.: requisitos legais, comunicação para o consumidor, etc.) antes de qualquer comunicação aos consumidores. Estas informações não contêm qualquer garantia de que o fornecimento ou uso dos produtos em todo o território não seja uma violação dos direitos de terceiros na propriedade industrial ou intelectual. Também não pode ser considerado como um incentivo a usar nossos produtos em violação das patentes existentes ou disposições legais em matéria de produtos alimentícios.

O que podemos fazer por você?
contact@beneo.com
www.beneo.com

Siga-nos em

beneo
connecting nutrition and health