

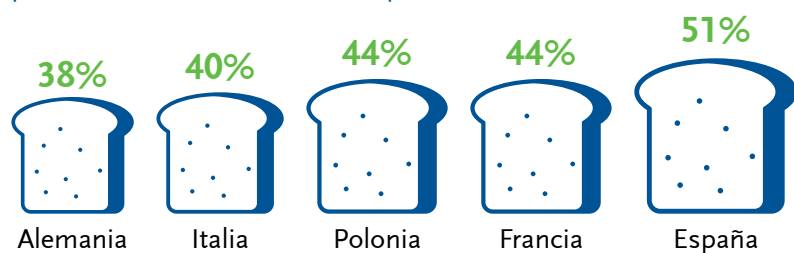


Fibra de pan blanco con Inulina Orafti®. Alimenta tu interior con fibra prebiótica.

En las últimas décadas, nuestros hábitos alimenticios han evolucionado drásticamente desde las tradicionales 3 comidas diarias. Ya no están claramente definidas y su tiempo de consumo se extiende. Incluso lo que se come se ha convertido en un amplio espectro de opciones. Aun así... a muchos consumidores les sigue gustando su rebanada de pan (por ejemplo, el 41% en el Reino Unido come pan diariamente) y a muchos les encanta la suavidad del pan blanco.

El pan como alimento básico es el producto ideal para aportar a los consumidores algunas fibras muy necesarias. La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda realizar una ingesta diaria de al menos 25 gramos de fibra dietética y el consumidor estándar en todo el mundo se esfuerza por hacerlo. Y, sin embargo, la gente busca opciones más saludables. Si estuviera más claro qué pan es la mejor opción... Unas pocas rebanadas de este pan con Inulina Orafti® como parte de una dieta diaria variada y equilibrada es factible para cualquier persona. Disfrute de un estilo de vida saludable, también con pan blanco.

Los consumidores dicen: “Es difícil saber qué panes y productos horneados son una opción saludable”¹



59%
De los europeos occidentales piensan que el pan con una declaración de salud digestiva es atractivo²



beneo
connecting nutrition and health

Una rebanada diaria de pan blanco saludable.

Los consumidores pueden disfrutar del sabor y la textura de su pan blanco favorito, ahora más saludable con Inulina Orafiti®. A diferencia de otras fibras del mercado, la inulina Orafiti® es una fibra invisible que mantiene la blancura original del pan, a la vez que permite realizar la alegación de “alto contenido en Fibra”.

A veces se consumen alimentos ricos en fibra para aliviar el estreñimiento, una sensación típicamente relacionada con el consumo de pan blanco. Con las fibras dietéticas de BENEÓ, los consumidores tienen ahora una solución todo en uno. Nuestra fibra de raíz de achicoria puede ayudar a mejorar la regularidad y añade propiedades saludables aprobadas para promover una función

Fig. 1: Receta de pan blanco digestivo saludable.

Ingredientes (%w/w)	Referencia de mercado	Pan blanco digestivo
Harina de trigo	100	100
Agua*	54	52
Inulina Orafiti®	-	10
Ingredientes menores (ej. levadura, grasa, gluten, mejorante)	q.s.	q.s.

* En función de la harina de trigo usada

¿Sabías que..?

La fibra de raíz de achicoria es un **prebiótico natural a base de plantas**. Se ajusta significativamente a la definición científica de un prebiótico: “un sustrato que es utilizado selectivamente por los microorganismos del receptor que confieren un beneficio para la salud.

Ambos aspectos, llamados 1) la modulación positiva de la microbiota intestinal por un crecimiento selectivo de bacterias beneficiosas y 2) los correspondientes beneficios para la salud, han sido probados en numerosos estudios médicos.

En una reciente declaración por consenso¹, ISAPP estableció que las únicas fibras dietéticas que pueden ser llamadas “prebióticos científicamente probados” son los galacto-oligosacáridos (GOS) y los fructanos, como la inulina Orafiti® y la oligofructosa de BENEÓ.



¹ Gibson GR, Hutkins R, Sanders ME et al. (2017) Documento consensuado experto: declaración consensuada de The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) sobre la definición y alcance de prebióticos. Nat Rev Gastroenterol Hepatol 14(8): 491-502. doi: 10.1038/nrgastro.2017.75. <http://www.nature.com/articles/nrgastro.2017.75>

El Centro Tecnológico de BENEÓ ha desarrollado recetas enriquecidas con fibra con un factor de bienestar en multitud de aplicaciones para las industrias láctea, panadera, de bebidas... 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

Síguenos en   

beneo
connecting nutrition and health