



¿Quiere coberturas de confitería atractivas? ¡Pruebe almidón de arroz de etiquetado limpio!

Más de la mitad de los consumidores de EE. UU. afirman evitar los ingredientes artificiales y buscar soluciones naturales. Todo natural, sin aditivos ni conservantes, orgánico... Estas son las palabras de moda para captar la atención de los consumidores. Durante la pasada década, se produjo un aumento notable en lanzamientos de productos con etiquetas más limpias y transparentes, y esta fuerte tendencia no tiene visos de disminuir en el mercado internacional. En confitería, algunos aditivos, como el dióxido de titanio, están bajo fuerte presión.

El almidón de arroz normal de BENEIO contribuye a un alto nivel de blancura en muchos tipos de coberturas de confitería (chicles, caramelo duro, regaliz o grageas de chocolate). Esto lo convierte en una opción natural para coberturas de color con un etiquetado más limpio. Gracias a su tamaño de gránulo muy pequeño, el almidón de arroz BENEIO también suaviza fácilmente las superficies ásperas de los núcleos de confitería durante el proceso de cobertura.



Los retos de las coberturas de confitería

Encontrar alternativas naturales para aditivos colorantes que tengan:

- Un nivel de brillo similar
- Un índice de refracción comparable
- Un nivel de dosificación bajo



BENEIO ofrece una solución de etiquetado limpio con almidón de arroz nativo

- Tamaño de gránulo muy pequeño (2-8 micras) (=efecto suavizante)
- Superficie granular suave
- Buena adherencia
- Imperceptible en la boca
- Distribución uniforme del color
- Blancura natural (=efecto blanqueante)
- Se declara como «almidón (de arroz)» (=etiquetado limpio)



La UE va a prohibir el dióxido de titanio (E171) como aditivo alimentario. A partir de agosto de 2022, la prohibición entra en pleno efecto. Otras regiones e industrias de exportación se preparan para el futuro.

Probada y autorizada: receta para soluciones de cobertura.

Para esta prueba, el núcleo de regaliz puro se revistió con una cobertura de azúcar en cuya receta se usó almidón de arroz Remy B7 para blanquearla.

Ingredientes (%)	Referencia	Prueba
Sacarosa	60.0	60.0
Goma arábica (DS 50 %)	1.0	1.0
Aditivo colorante	1.0	-
Remy B7	-	5.0-10.0
Agua	hasta 100	hasta 100

Proceso utilizado:

- Calentar el agua a 70 °C (158 °F) y disolver el azúcar removiendo.
- Añadir la solución de goma arábica y seguir removiendo. Cuando la solución esté a 60 °C, añadir Remy B7.
- Utilizar un dispositivo de alto cizallamiento para disolver el Remy B7. Aplicar la mezcla de cobertura.
- (Polvo para espolvorear=azúcar glas).

Resultados conseguidos:

Como muestran claramente las fotos de abajo, Remy B7 influye de forma efectiva sobre la suavidad y la blancura de la cobertura. La proporción de la fórmula se puede adaptar para lograr la calidad que se desee en la cobertura.

Figura 1: Confitería revestida con un 10,0 %; 5,0 % y 0,5 % resp. de Remy B7 en la solución de cobertura



10 % de Remy B7 en la solución de cobertura



5 % de Remy B7 en la solución de cobertura



0,5 % de Remy B7 en la solución de cobertura

¿Cuáles son los beneficios?

- Coberturas de confitería blancas y suaves.
- Una solución con ingredientes de «etiquetado limpio».
- Reducción del tiempo de secado durante el proceso de cobertura, aumentando la capacidad de producción.
- No afecta a las propiedades sensoriales del producto final.
- Posibilidad de usar Remyline AX FG P, un almidón de arroz ceroso nativo precocido, por sus propiedades adhesivas, como alternativa a la goma arábica.

El Centro Tecnológico BENEÓ desarrolla soluciones de cobertura de alta calidad para aplicaciones de confitería naturales y de etiquetado limpio. Nuestros expertos están dispuestos a compartir sus conocimientos cuando se les pida.

Esta información se presenta de buena fe y se considera correcta, sin embargo, no implica garantías de responsabilidad en cuanto a su integridad.

Esta información se suministra con la condición de que las personas que la reciban tomarán su propia determinación en cuanto a la idoneidad para sus fines antes de su uso. Se recomienda encarecidamente consultar y aplicar toda la legislación alimentaria nacional (por ejemplo, legislación sobre declaraciones, comunicación al consumidor, etc.) antes de realizar cualquier comunicación a los consumidores. Esta información no contiene ninguna garantía de que el suministro o el uso de los productos en cualquier territorio no infrinjan los derechos de terceros en propiedad industrial o intelectual. Tampoco puede considerarse un estímulo para usar nuestros productos en violación de las patentes existentes o disposiciones legales en materia de alimentos.

¿Qué podemos hacer por usted?

contact@beneo.com

www.beneo.com

Síguenos en   

beneo
connecting nutrition and health