



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, que quieren saber qué hay en sus alimentos. El etiquetado limpio ha dejado de ser una tendencia para convertirse en una nueva regla de mercado. A escala mundial, dos de cada tres consumidores han expresado su interés en alimentos naturales y casi el 60 % busca el término “natural” en la etiqueta del producto cuando realiza la compra¹. Durante el último año se ha aumentado la utilización de los claims “sin aditivos” y “sin conservantes”, presentes en 1 de cada 5 lanzamientos de salsas y aderezos².

BNEO 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 pero sin el uso de productos químicos.

La combinación del origen del 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 que provoquen un etiquetado complejo como, por ejemplo, aditivos como almidones alimentarios modificados y gomas.

Los almidones basados en 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

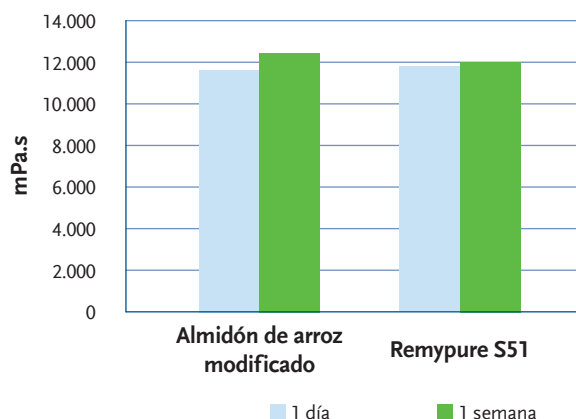
Salsa de tomate uniforme, cremosa y de etiquetado limpio.

Los almidones alimentarios se utilizan comúnmente como espesantes en alimentos como sopas, salsas y comidas preparadas para crear deliciosas texturas y mejorar su vida útil y la estabilidad en el proceso de congelación y descongelación. El reto es, sin embargo, mantener una funcionalidad óptima en diversas condiciones de procesado, desde la pasteurización suave hasta las condiciones más severas, tanto en las matrices de alimentos neutros como en los ácidos. Con Rempure S51 existe una solución de etiquetado limpio para hacer frente a estos desafíos. Rempure S51 es un almidón de arroz versátil y de etiqueta limpia que ofrece un mayor aumento de la viscosidad, comparable a la modificación química de los almidones de los alimentos, tanto en condiciones de procesamiento suaves (Fig.2) como en las más severas.

Fig. 1: Salsa de tomate con ingredientes totalmente naturales

Ingrediente	%
Agua	66,50
Concentrado de tomate	17,50
Tomate triturado	7,50
Rempure S51	3,00
Azúcar	2,50
Aceite de oliva	2,00
Sal	1,00
Pimienta	q.s.

Fig. 2: Viscosidad desarrollada



Además, el origen del arroz ceroso de Rempure S51 proporciona una larga vida útil, así como estabilidad en el proceso de congelación y descongelación de la salsa creada.

Ventajas de Rempure:

- Condición de **natural**
- **Etiquetado limpio**
- **Alta tolerancia** a un pH bajo, a 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 BENEIO ha investigado el rendimiento del almidón de arroz funcional de etiquetado limpio, Rempure S51, en una variedad de formulaciones de salsas. 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@beneio.com

www.beneio.com

Síguenos en:   

beneio
connecting nutrition and health