

INGREDIENTES NATURAIS PARA PANIFICAÇÃO



De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria, entre os anos de 2010 e 2014, o faturamento das empresas do setor de Panificação e Confeitaria cresceu 46,5%. No ano passado o faturamento correspondeu a aproximadamente 82,5 bilhões de reais, o que representou um aumento de 8,02%

no crescimento com relação ao ano de 2013. Dentre os produtos que contribuíram para este crescimento estão os produtos sem glúten, sem lactose, com baixo teor de gordura, veganos, fonte de fibras e todos os demais que possuem a tendência de saudabilidade como alicerce.

A Nexira, líder mundial em goma

acácia, com a finalidade de atender de forma mais eficiente esse mercado conta com: Equacia™, texturizante nutricional e um eficiente substituto de gordura baseado em carboidratos; Fibregum™, fibra solúvel de acácia com vantagens tecnológicas e nutricionais, e NexOlive 3, aroma natural com efeito antioxidante.

Equacia™ é uma combinação de fibra solúvel de acácia e fibra insolúvel de trigo isenta de glúten, um ingrediente totalmente natural, *gluten free* e vegano que conta com certificação Kosher e Halal. Quando utilizado em produtos de panificação como *muffins*, pães e bolos, Equacia™ proporciona *mouthfeel* semelhante ao da gordura, melhora a textura do produto como um todo e aumenta o teor de fibras. Além das vantagens sensoriais, há vantagens tecnológicas. Equacia™ possui boa estabilidade a baixos valores de pH e altas e baixas temperaturas tanto durante o processo quanto durante a vida de prateleira.

Estudos demonstram que a adição de 1% de Equacia™ e 3% de água substitui até 50% da gordura, aumenta a vida de prateleira, aumenta a sensação de frescor do produto final e estabiliza a textura da massa durante congelamento/descongelamento devido a sua propriedade de retenção de água. Por substituir ovos, se mostra como uma alternativa para dietas veganas e preocupações alérgicas. Como consequência da redução de gordura e do aumento do teor de fibras, o produto final tem seu perfil nutricional melhorado e seu teor calórico reduzido.

Ainda pensando em saudabilidade, contamos com o Fibregum™, um ingrediente 100% natural que não possui nenhuma modificação química, enzimática ou genética, conta com certificação Kosher, Halal e certificado de origem orgânica. Cuidadosamente selecionado nas árvores de acácia, Fibregum™ oferece garantia de 90% de fibra solúvel em base seca atestada pelo método AOAC 985.29.

Fibregum™ não confere cor ou sabor, sua solubilidade em água fria é alta e instantânea, sua viscosidade é baixa, não é higroscópico e possui boa estabilidade a condições extremas de processo (pH, temperatura, fermentação) e armazenamento. Como não é higroscópico, Fibregum™ é fácil de ser manipulado e evita a perda de matéria prima. Devido a sua baixa viscosidade, pode ser aplicado em até 30% sem alterar a viscosidade do produto final. Como possui boa estabilidade a condições extremas de processo e armazenamento, a análise de teor fibras

antes e após o armazenamento apresenta valores estáveis.

Além disso, Fibregum™ melhora a retenção de água de forma a estabilizar a umidade, melhora o *mouthfeel* aumentando a sensação de frescor do produto e substitui parte dos carboidratos digestíveis do produto sendo ideal para aplicações em produtos *diet*.

A tabela a seguir exibe algumas aplicações de Fibregum™, seu nível de aplicação e o benefício proporcionado.

Aplicação	Nível de Aplicação	Benefício
Barras de Cereal	4 – 20%	Estende o <i>shelf life</i> ; Agente de aglutinação; Regulador de umidade; Melhora a textura.
Cereais e Snacks Extrusados	2 – 6%	Lubrificante durante a extrusão; Estende o <i>shelf life</i> e melhora a crocância; Melhora o formato dos extrusados.
Produtos de Panificação	1 – 3%	Estende o <i>shelf life</i> e melhora a textura; Melhora o <i>mouthfeel</i> ; Substitui carboidratos digestíveis.
Bolos Congelados	1 - 3%	Melhora a retenção de água; Previne a cristalização; Substitui carboidratos digestíveis; Estende o <i>shelf life</i> .

Fibregum™ é uma fibra suave com alta tolerância digestiva que não possui efeitos colaterais, graças à sua estrutura polimérica complexa. Ela é fermentada lentamente e, portanto, é muito bem tolerada na dieta humana. Estudos realizados em humanos concluem que o Fibregum™ não causa efeitos colaterais na dosagem de até 50 gramas por dia.

As calorias do Fibregum™ estão estimadas em 2 kcal/g, grande vantagem para formulações *diet*. Aliado a isso, Fibregum™ possui índice glicêmico próximo a zero. Uma fibra natural com muitas propriedades tecnológicas que também possui propriedades prebióticas, pois aumenta o crescimento de bactérias benéficas para a flora intestinal, previne bactérias patogênicas e aumenta a produção de Ácidos Graxos de Cadeia Curta (SCFAs).

A grande novidade da Nexira para atender à tendência *clean label* é o

NexOlive 3. Proveniente da azeitona, NexOlive 3 é obtido a partir do resíduo hidrossolúvel oriundo de processos que envolvem a extração do óleo. Este aroma possui 3% de uma substância chamada Hidroxitirosol, um potente polifenol com ação antioxidante que auxilia no aumento da estabilidade, do *shelf life* e do frescor do produto, pois evita a rancidez oxidativa. O grande diferencial do NexOlive 3 é: ser 100% natural, possuir baixo sabor, cor e odor, diferentemente

de outros produtos naturais encontrados no mercado.

Testes realizados em madeleines mostram que 70 ppm de Hidroxitirosol (equivalente a 2,3 g de NexOlive/kg de produto) são suficientes para impedir alterações significativas na cor, sabor, odor no produto final e impedir a oxidação acentuada após 90 dias. O Teste mostrou, ainda, que a dosagem de 40 ppm de Hidroxitirosol (equivalente a 1,34 g de NexOlive/kg de produto) é suficiente para ter desempenho superior aos antioxidantes de ácido carnósico e rosmarínico, pois impede de forma mais eficiente a rancidez.



Nexira Brasil Comercial Ltda.

Tel.: (11) 3803-7373

www.nexira.com