



O chocolate DESAFIA AS TENDÊNCIAS

Considerando que os consumidores dão cada vez mais importância a tudo o que é “natural” e a “saúde e bem-estar”, parece que muitas indústrias seguirão o exemplo de fabricantes na Bélgica e Suíça, onde existem numerosos produtos de chocolate disponíveis com benefícios adicionais para a saúde, derivados de ingredientes naturais. O aspecto-chave para os fabricantes que querem fornecer aos consumidores uma alternativa saudável é como incluir benefícios, como “saúde” e “naturalidade”, e manter, ao mesmo tempo, um sabor excelente. A Beneo oferece ingredientes funcionais derivados de fontes naturais, que garantem aos fabricantes benefícios nutricionais e tecnológicos que podem melhorar o sabor e a textura de um produto, enquanto oferecem benefícios adicionais à saúde para os consumidores.

CHOCOLATE PREBIÓTICO - BOM PARA A SAÚDE INTESTINAL

A inulina Orafti® da Beneo, derivada da raiz da chicória, é uma fonte de fibra alimentar que, quando incorporada em produtos como o chocolate, pode melhorar a saúde digestiva e

permitir que seja feita uma alegação de enriquecimento com fibra. Quando consumida, a inulina não é digerida, chegando intacta ao intestino grosso, onde é fermentada. Quando isto acontece, as bifidobactérias benéficas são estimuladas seletivamente em detrimento das bactérias prejudiciais. Isto é conhecido como o efeito bifidogênico, ou prebiótico. Uma flora intestinal saudável significa que o sistema digestivo

trabalha melhor, o que é benéfico para o bem-estar e para a saúde. Pesquisas também demonstraram que, quando o sistema digestivo está trabalhando bem, as pessoas se sentem melhor. Ao incorporar a inulina Orafti® em chocolates, os fabricantes podem desenvolver produtos que tenham um benefício real para a saúde digestiva dos consumidores. Com um consumo regular de inulina e oligofrutose em doses de 5 gramas por dia, as bifidobactérias são estimuladas e aumentam em número.

UM CHOCOLATE QUE APÓIA UMA MAIOR SAÚDE ÓSSEA

Também foi comprovado que a Orafti®Synergy1 aumenta a saúde óssea, ao aumentar a absorção de cálcio. Este benefício foi demonstrado repetidamente em estudos envolvendo adolescentes, mas também em mulheres pós-menopausa e em jovens adultos. Um estudo importante com adolescentes, realizado pelo Centro de Pesquisa Nutricional Infantil da Faculdade de Medicina Baylor, no Texas, Estado Unidos, descobriu não apenas uma melhora na absorção de cálcio de cerca de 20%, mas também um aumento no conteúdo mineral ósseo e na densidade mineral óssea após um ano de suplementação com a Orafti®Synergy1. Este aumento da absorção de cálcio se traduziu em quantidades significativamente mais altas no cálcio disponível nos ossos. Este benefício substancial para a saúde óssea pode ser atingido com um consumo de 8 gramas de Synergy1 por dia.

UMA SAUDÁVEL TENTAÇÃO - CHOCOLATE INOFENSIVO PARA OS DENTES

Com a Palatinose™ (isomaltulose), a Beneo oferece às indústrias o primeiro açúcar totalmente digerível, que é verdadeiramente inofensivo para os dentes. A Palatinose™ é um dissacarídeo derivado

do açúcar de beterraba. É processada da mesma forma que a sacarose e por isso esse açúcar não cariogênico é interessante para confeitos e *snacks* como chocolate, para barras de cereais, produtos lácteos e bebidas. A inofensividade aos dentes da Palatinose™ foi comprovada cientificamente através da assim chamada telemetria do pH da placa interdentária. Neste procedimento, uma sonda é fixada diretamente no dente e o índice de pH da boca é medido antes, durante e após o consumo do produto teste. Se o índice não cair abaixo de 5,7 até meia hora após o consumo, o produto é considerado não cariogênico. Chocolates que foram testados com sucesso com relação à sua inofensividade aos dentes podem ser rotulados com o logotipo “Happy Tooth” (dente feliz) da “Toothfriendly Sweets International”, um valor agregado real, que os consumidores estão procurando ativamente.

Além disso, a Palatinose™ oferece aos consumidores uma experiência benéfica de longa duração. Ela é o único carboidrato dissacarídeo de baixa glicemia (IG 32) totalmente digerível, que fornece energia na forma de glicose por um período mais longo, em comparação com a sacarose (açúcar). Isto é essencial



para o desempenho mental e físico, já que tem um efeito mais equilibrado sobre o nível de açúcar no sangue, sem elevações ou quedas rápidas quando ela é metabolizada. Isto garante um fornecimento de energia contínuo e que também regula a sensação de fome.

ISENÇÃO DE AÇÚCAR

Além da Palatinose™, o Isomalt da Beneo oferece possibilidades adicionais para aplicações de chocolates saudáveis e saborosos. Como é o único substituto de açúcar produzido a partir do puro açúcar de beterraba, o Isomalt tem o sabor da sacarose. Mas, diferente da sacarose, tem apenas 2 calorias, tem um baixo efeito glicêmico e não prejudica o esmalte dentário. Por isso, um chocolate produzido com Isomalt pode ser rotulado como “de baixas calorias”, “reduzido em açúcar” ou até, se não contiver lactose, “isento de açúcar” e “inofensivo aos dentes”, se o teste de telemetria for positivo.

AVANÇOS TECNOLÓGICOS

A inulina Orafti® pode ser utilizada para substituir parte do açúcar, para aumentar o perfil nutricional do chocolate. Ao mesmo tempo, a inulina atinge um perfil de sabor excelente e

redondo. Combinações da inulina de cadeia longa e frutose podem oferecer alternativas saborosas para diabéticos, por exemplo. Apesar dos consumidores estarem procurando cada vez mais por alimentos saudáveis, eles geralmente não estão preparados para sacrificar o sabor para obter melhores propriedades nutricionais. É aí que as origens do puro açúcar de beterraba da Palatinose™ e do Isomalt se tornam uma vantagem para os fabricantes. Eles têm o sabor do açúcar, com um dulçor suave. O chocolate com a Palatinose™, inofensivo para os dentes, tem uma aparência atrativa e deliciosa, derrete suavemente na boca, tem um bom paladar e tem o “estalo” típico na mordida ou quebra. Para a produção de chocolate com a Palatinose™ não há modificações consideráveis na receita. Os parâmetros de produção permanecem inalterados, já que ela pode ser processada em equipamentos padrão, sem grandes adaptações.

NUTRIZ

Para os fabricantes que querem uma alternativa “sem lácteos” para as tradicionais receitas de chocolate ao leite, o pó de arroz Nutriz da Beneo é um substituto ideal do leite em pó. Com uma doçura similar à do leite, o Nutriz pode ser utilizado com facilidade em várias aplicações, como chocolates em barras, mousses e outras sobreme-





sas. Além disso, ele oferece um preço competitivo, não contém alergênicos, é muito nutritivo e de fácil digestão. Todos esses benefícios adicionais podem resultar, por exemplo, em uma barra de chocolate única, com flocos de arroz, que é isenta de glúten e de lactose.

A MISTURA CERTA

A diferença entre as formas pelas quais os confeitos com um benefício para a saúde são posicionados mostra como as escolhas são variadas. A Beneo trabalha com seus clientes para ampliar os horizontes e aumentar os benefícios aos produtos, desde uma melhor saúde digestiva, até o chocolate isento de açúcar. Os ingredientes da Beneo permitem que os consumidores desfrutem de um produto que combina perfeitamente saúde e indulgência, sem que seja necessário comprometer o sabor ou a textura.

Exemplos de chocolates no mercado europeu, com benefícios adicionais para a saúde:

- Barras de chocolate belga Cavalier - Barras de chocolate prebiótico da Bélgica. Alegação na embalagem: “sem adição de açúcar” e “reduzido em calorias”.
- NewTree PurPlaisir e PlaisirMiel - Pasta de

chocolate prebiótica da Bélgica. Alegação na embalagem: “40% a menos de gordura” e “40% a menos de calorias”.

- Dome Diet - Chocolate ao leite da Alemanha. Alegação na embalagem: “sem adição de açúcar”.
- Italo Suisse, Tonkeys - Figuras ocas de chocolate da Bélgica. Alegação na embalagem: “30% a menos de açúcar” e “enriquecidas com ingredientes Orafiti® para um sistema digestivo bem equilibrado”.
- Kilingele, Yep! - Chocolate do Reino Unido. Alegação na embalagem: “sem adição de açúcar” e “melhora a saúde do sistema digestivo e estimula as bactérias intestinais benéficas”.
- Pagesa - Diet-Radisson - Chocolate instantâneo em pó da Espanha. Alegação na embalagem: “efeito bifidogênico e sem adição de açúcar”.



- Daskalides - Barra de chocolate inofensiva para os dentes com Palatinose™, atraente para crianças e adultos.
- A Chocolaterie Smet introduziu no mercado em 2008 figuras ocas de chocolate baseadas nos desenhos animados do Coelho Hopla e seus amigos Onki, Nina e Lola, que são muito populares entre as crianças na Bélgica. Estes produtos contêm a Palatinose™ e exibem o selo “Happy Tooth”.
- As trufas Frey, comercializadas na Suíça, contêm no rótulo “sem adição de açúcar”, produzidas com Isomalt.
- A empresa Ülker na Turquia produz a barra de chocolate “Mavi Yesil” com Isomalt, com a informação “sem adição de açúcar” na embalagem.
- A Alternativa Orgânica sem Lactose da Plamil ao chocolate ao leite contém Nutriz Mol e demonstrou ser bastante popular entre aqueles que procuram por uma alternativa de chocolate sem lactose no Reino Unido.

PRODUTOS BENE0

A linha de produtos da Beneo é constituída por ingredientes funcionais com vantagens nutricionais e tecnológicas, derivados da raiz da chicória, açúcar de beterraba e arroz. A Beneo é o parceiro ideal para ajudar a melhorar a saúde (controle do peso/saúde digestiva, óssea e dental), sabor, textura e valor nutricional (substituição de gordura e açúcar/enriquecimento com fibras) de um produto. Através de uma cadeia única de expertise, a Beneo apóia ativamente o desenvolvimento de produtos alimentícios mais equilibrados e saudáveis.

A Beneo é uma divisão do Grupo Südzucker, emprega quase 900 pessoas e tem unidades de produção na Bélgica, Alemanha, Chile e Itália.

—
* Rudy Wouters é responsável por tecnologia de aplicação em alimentos da Beneo.

beneo
connecting nutrition and health

Beneo

www.BENE0.com