

NATURALIDADE E FUNCIONALIDADE EM PANIFICÁVEIS

Uma pesquisa realizada pela Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) mostra que setores relacionados ao consumo básico são as mais promissoras para o ano de 2016, dentre esses setores, destaca-se a indústria de panificação. Essa pesquisa reforça a previsão do Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC), que acredita que o setor deve crescer o mesmo valor do registrado no ano passado, 8%, atingindo o faturamento de mais de R\$85 bilhões.

Dentre os panificáveis, produtos funcionais ocupam cada vez mais espaço nas gôndolas, a oferta por produtos saborosos e nutritivos decorre do interesse do consumidor por produtos naturais e saudáveis, o consumidor moderno busca alimentos, a custo acessível, que os ajudem a controlar o peso e melhorar a saúde.

Um exemplo são os pães industrializados e saudáveis, com maior variedade de sabores, formatos e versões, eles se consolidam no mercado de panificação e conquistam diferentes perfis dentro dos lares brasileiros.

Para desenvolver um produto de panificação com características funcionais, são necessários ingredientes de qualidade. Felizmente muitos desses ingredientes já estão disponíveis contribuindo como solução para o atendimento dessa demanda.

A Nexira possui o Fibregum™, fibra solúvel de acácia com funcionalidade tecnológica e nutricional e o Equacia™,



texturizante nutricional e um eficiente substituto de gordura para panificáveis.

O Fibregum™ é um ingrediente 100% natural que não possui nenhuma modificação química, enzimática ou genética, conta com certificação orgânica disponível. Cuidadosamente selecionado nas árvores de acácia, Fibregum™ oferece garantia de 90% de fibra solúvel em base seca atestada pelo método AOAC 985.29.

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 concluem que o Fibregum™ não causa efeitos colaterais na dosa-



gem 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. Seu principal benefício é na saúde intestinal, é uma fibra solúvel com propriedades prebióticas, pois aumenta o crescimento das bactérias benéficas para a flora intestinal, como Lactobacilos e Bifidobactérias, previne bactérias patogênicas e aumenta a produção de Ácidos Graxos de Cadeia Curta (SCFA's).

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. 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 processamento 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*.

Na tabela abaixo estão os principais benefícios tecnológicos do Fibregum™ de acordo com a aplicação.

APLICAÇÕES	BENEFÍCIOS
Pizza e tortas	<ul style="list-style-type: none"> Melhora da maleabilidade e flexibilidade da massa. Melhora força e coesão da massa. Diminui a adesividade da massa na embalagem.
Tortillas, wraps e pita chips	<ul style="list-style-type: none"> Melhora da maleabilidade e flexibilidade da massa. Melhora força e coesão da massa. Diminui a adesividade da massa na embalagem. Melhora a crocância e reduz a absorção de óleo em produtos fritos.
Biscoitos crackers e waffers	<ul style="list-style-type: none"> Reduz a quebra (aumentando a resistência à força).
Pães e brioques	<ul style="list-style-type: none"> Melhora o frescor e a maciez do miolo.
Crisps e torradas	<ul style="list-style-type: none"> Melhora a crocância. Promove mais homogeneidade à estrutura da célula.
Muffins, biscoitos, bolos e massas doces	<ul style="list-style-type: none"> Promove frescor em muffins, biscoitos macios e bolos. Promove melhor crocância e menor quebra em cookies crocantes.



Equacia™ é uma combinação de fibra solúvel de acácia e fibra insolúvel de trigo, glúten free, um ingrediente totalmente natural. 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™ + 3% de água pode substituir até 50% da gordura da fórmula, aumentando a vida de prateleira e a sensação de frescor do produto final, além de estabilizar a textura da massa durante o 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.



nexira
Innovation Inspired by Nature

Nexira Brasil Comercial Ltda.

Tel. : (11) 3803-7373

www.nexira.com