

FIBRAS ALIMENTARES PARA PRODUTOS DE ALTA QUALIDADE



As fibras alimentares naturais da JELU otimizam a maciez além de aumentar o teor de fibra em produtos de panificação. As fibras podem deixar o produto com aspecto fresco por mais tempo e satisfazem a exigência do consumidor por um maior teor de fibra alimentar. Outros grupos de produtos alimentícios podem também ser aprimorados pelas fibras vegetais naturais.

As fibras vegetais JELUCEL, produzidas pela empresa Alemã Jelu, são obtidas a partir de matérias-primas naturais. Elas possuem propriedades que as tornam excelentes para uso na tecnologia de alimentos, otimizando a produção e o processamento de produtos alimentícios. As fibras vegetais JELUCEL consistem em 98% de fibras alimentares insolúveis e possuem altíssima capacidade de retenção de água. As fibras melhoram as propriedades nutricionais dos alimentos sem alteração de sua textura natural e qualidades sensoriais.

ÓTIMO AJUSTE DO NÍVEL DE UMIDADE

JELUCEL é uma fibra alimentar pura, obtida a partir da estrutura interna de vegetais. As fibras alimentares naturais possuem propriedades notáveis com respeito à produção de produtos alimentícios e atributos funcionais:

- Alto teor de fibra alimentar.
- Capacidade de retenção de água, com estabilidade térmica, de até 1.000%.
- Manutenção e suporte da textura natural sem formação de gel.
- Sabor e odor neutros.
- Fácil dispersão.
- Não há perda de função por forças de cisalhamento ou variação de temperatura tanto alta como baixa.
- Podem ser declaradas como fibras vegetais.

Por todos esses motivos os produtos de panificação podem ser aprimorados com a adição de JELUCEL. Por serem completamente neutras em sabor e odor, as fibras vegetais puramente naturais podem ser adicionadas aos produtos sem impactar nos aspectos sensoriais.

PÃES E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

As fibras JELUCEL adéquam-se de forma ideal aos produtos com maior teor de massa seca, tais como pães, produtos finos de panificação ou macarrão. A adição de fibras melhora a estabilidade e o desenvolvimento da massa, uma vez que a umidade é distribuída uniformemente tanto durante a produção da massa como no processo de assamento. Com a utilização das fibras pode-se adicionar água à massa sem afetar a disponibilidade de água do produto final e a carga microbiológica. O manuseio da massa é aprimorado e seu rendimento é maior, o sabor fica balanceado e a uniformidade da estrutura do miolo é aprimorada. O maior teor de umidade também mantém o miolo mais macio por mais tempo, de forma que o pão e outros produtos de panificação permaneçam frescos por mais tempo.

As fibras JELUCEL aumentam o teor de fibra alimentar nos pães tipo Light e Preto. A popularidade dos produtos de panificação das categorias Multigrãos e Integrais tem crescido nos últimos anos, porém, nestes produtos em particular, o consumidor faz um julgamento mais crítico com relação ao mouthfeel e às qualidades sensoriais. A organização Alemã de consumidores Stiftung Warentest publicou relatório de um teste feito em pão para torrar em Agosto de 2012. Além da aparência, sabor e odor, a textura e mouthfeel também foram testados. Nas três categorias de pão para torrar, manteiga, multi-grãos e integral, um total de 26 tipos de pão para torrar e 2 tipos de muffin foram testados. O vencedor do teste de pão para torrar na categoria multi-grão e com sementes foi um pão adicionado de 2,5% de fibra de trigo. A torrada recebeu boa pontuação na avaliação sensorial, apesar do elevado teor

de fibra alimentar.

A JELUCEL aumenta o teor de fibra alimentar em produtos de panificação sem qualquer perda de sabor. Parte da farinha integral pode ser substituída por JELUCEL nos produtos Multi-grão e Integral. Dessa forma, as qualidades sensoriais e o mouthfeel são aprimorados ainda que o teor de fibra alimentar seja alto, graças à JELUCEL.

PRODUTOS DE CONFEITARIA E RECHEIOS

Recheios para confeitaria podem ser produzidos com um maior teor de umidade com o auxílio das fibras alimentares JELUCEL, de forma que o rendimento com estabilidade térmica seja aprimorado. A linha de produtos JELUCEL é facilmente dispersa em sistemas a frio e absorve a fase líquida rapidamente. Sua estrutura é estável no que diz respeito às forças de cisalhamento, altas temperaturas e processos de homogeneização. O recheio permanece estável e a textura natural de frutas e legumes é mantida. Pode-se reduzir problemas de separação de fases e sinérese, mesmo com alto teor de açúcar. Comparada ao amido, a linha JELUCEL tem melhor estabilidade a frio para recheios de diversos tipos. As fibras vegetais naturais aprimoram a textura, mouthfeel e o paladar. Além disso, com a linha de fibras JELUCEL pode-se obter produtos alimentícios com baixo teor de calorias, como por exemplo, reduzindo o teor de gordura de sobremesas, sorvetes e snacks sem sacrificar o sabor. Graças à sua ótima capacidade de absorção a frio e de fluidez, as fibras também são adequadas para produtos instantâneos.

Em produtos de panificação sólidos, como por exemplo, torradas e biscoitos, a linha de fibras JELUCEL reduz a perda por quebra e melhora a resistência à quebra nos processos de fabricação. Os produtos podem ser mais facilmente assados e permanecem crocantes por mais tempo, uma vez que as fibras JELUCEL absorvem a umidade mantendo, assim, a textura inalterada por mais tempo.



PRODUTOS ALIMENTÍCIOS INOVADORES

As fibras alimentares JELUCEL também aprimoram os atributos de outros grupos de produtos com suas propriedades multifuncionais. As fibras vegetais naturais mantêm a succulência da carne no processo de fritura, mesmo em altas temperaturas. A adição de fibras JELUCEL em produtos cárneos reduz o teor de calorias e ajuda a criar uma textura mais próxima à carne. Em carnes cozidas, as fibras aumentam a estabilidade térmica e aumentam



a estabilidade de produtos emulsionados.

Na produção de macarrão, as fibras JELUCEL reduzem a susceptibilidade de quebra, possibilitando a produção de formas mais finas enquanto aumenta o teor de fibras alimentares.

As propriedades de corte e a textura dos blocos de queijos processados são aprimoradas com a aplicação de fibras vegetais naturais. O queijo ralado fica menos aglomerado e mais fácil de embalar. Até mesmo iogurtes podem ter sua viscosidade, sinérese e cremosidade aprimoradas com a adição de fibras.

Produtos congelados, tais como, pizza congelada, refeições prontas e produtos de conveniência formam menos cristais de gelo quando utilizamos as fibras JELUCEL e a exsudação de umidade é reduzida.

FIBRA ALIMENTAR NATURAL

As fibras JELUCEL estão disponíveis em pó e na forma de fibra com tamanhos variando entre 30 a 1000 micrômetros. Um número cada vez maior de produtos alimentícios ao redor do mundo já utiliza as fibras JELUCEL na sua formulação. Seu uso e declaração em rótulo dependem da composição final do produto e posicionamento de mercado. As Normas específicas de cada país para produtos devem ser levadas em consideração caso a caso. Como uma fibra alimentar natural, não processada, a JELUCEL pode ser declarada como fibra alimentar ou fibra vegetal, dependendo da aplicação. O produto processado com adição da JELUCEL pode também, dependendo da composição final do produto, ser rotulado como rico ou fonte de fibras alimentares, sem glúten e com redução de calorias.

FIBRAS VEGETAIS NATURAIS

As fibras JELUCEL retêm a água sem formar gel. As fibras aprimoram os atributos do produto alimentício. A JELUCEL aprimora o processamento e os atributos dos seguintes produtos:

- Pães e produtos de panificação.
- Carne e produtos cárneos.
- Macarrão.
- Lácteos.
- Congelados.
- Confeitaria.
- Instantâneos e condimentos.

A fibra JELUCEL mantém os produtos frescos por mais tempo e melhora o seu rendimento. As fibras vegetais naturais da JELU aumentam o teor de fibra alimentar do produto e reduz suas calorias ao reduzir sua densidade energética substituindo gordura, amido ou hidrocoloides.

No Brasil, a JELUCEL é distribuída por Ecil Ingredientes.



Ecil Ingredientes

Tel.: (11) 3202-6363

www.ecil-trading.com.br