

FIBREX®

FIBRA NATURAL DA BETERRABA AÇUCAREIRA E SEUS BENEFÍCIOS PARA O SETOR DE PANIFICAÇÃO

Fibrex®, a fibra de beterraba açucareira, é por natureza, livre de glúten e proporciona vários benefícios em todos os produtos de panificação. A sua exclusiva capacidade de retenção de água traz suavidade e frescor prolongado aos produtos, especialmente os sem glúten.

Além dos benefícios tecnológicos, Fibrex® se destaca pelas características *clean label*: alto conteúdo de fibra dietética (73%), isento de glúten, isento de ácido fítico, baixo índice glicêmico, sem organismos geneticamente modificados e sem aditivos químicos.

Fibrex® é um produto completamente livre de alérgenos, seguro e com elevados padrões de qualidade. É um ingrediente único no mercado mundial.

A matéria prima de Fibrex® é a polpa de beterraba açucareira. A tecnologia de fabricação de Fibrex® é patenteada pelo grupo europeu Nordzucker.

FACILITANDO A PANIFICAÇÃO SEM GLÚTEN

A demanda por produtos de panificação sem glúten de maior qualidade está aumentando constantemente. A fibra de beterraba açucareira - Fibrex® é um ingrediente indispensável no atendimento a essa demanda. A capacidade da fibra em absorver água rapidamente e em seguida, liberar lentamente a umidade nos produtos após o forneamento, auxilia a superar os desafios do ressecamento da massa e degradação do miolo. Tem excelentes benefícios tanto para produtos macios quanto para crocantes. A fração solúvel que corresponde a 1/3 da composição de Fibrex® é a Pectina, responsável por reforçar a estrutura da massa.

No caso de produtos macios, que resultam em uma massa elástica, Fibrex® cria a estrutura desejada do miolo, garante volume e mantém o produto macio. Fibrex® propicia um produto sem bolsas de ar em seu interior e evita o descolamento da casca em pães.

Em produtos crocantes, evita a quebra e perda de estrutura, melhorando a textura. Outra característica marcante adquirida com o acréscimo de Fibrex® na massa, é que proporciona maior maleabilidade e torna esta fácil de ser trabalhada.

É possível a combinação de Fibrex® com os aditivos regularmente utilizados na formulação como enzimas, gomas e outras fibras. Além disso, excelentes resultados já foram obtidos na utilização de Fibrex® em substituição a estes mesmo aditivos, oportunizando reduções de custo e otimização na compra de insumos.

Fibrex® está disponível em diversas granulometrias, desde partículas finas (< 0,125mm) até flocos, permitindo uma variedade de aplicações em todos os tipos de produtos como biscoitos, pães, torradas, pré-misturas, bolos e muffins. A granulometria deve ser escolhida em função do tipo de produto, se branco, integral, etc., e aparência desejada. As opções mais finas ajudarão a criar uma estrutura desejável e aumentar o volume e expansão, enquanto as granulometrias maiores são mais benéficas sob o aspecto de efeito visual e textura macia.

Para produtos sem glúten, a utilização de Fibrex® varia de 0,5% ao máximo de 4%, calculado sobre o peso total da massa e é completamente dependente do tipo de produto que se deseja atingir.

MASSA CONGELADA

A capacidade de Fibrex® em reter a água é termoestável. A água será retida não apenas durante e após o cozimento, mas também durante o ciclo de congelamento-descongelamento. Na base de pizza e pasteleria sem glúten, Fibrex® melhora a processabilidade da massa.

À medida que a WHC não é afetada pela temperatura, Fibrex® funciona especialmente bem em massas e produtos congelados e pré-cozidos. Fibrex® impedirá a massa congelada de secar, reduzindo assim queimaduras pelo frio, rachaduras bem como a sinérese.



UMA AMPLA GAMA DE APLICAÇÕES

Fibrex® se destaca devido ao maior rendimento e estrutura da massa, evitando perda de água durante os processos de congelamento, descongelamento e forneamento.

O diferencial está na liberação gradativa de água ao longo do *shelf life*, contribuindo assim para maior maciez do produto.

Fibrex® pode ser aplicado em todos os tipos de pães, biscoitos, bolos, pizzas e pré-misturas.

Em biscoitos e torradas, Fibrex® atua prevenindo o esfarelamento, evitando a quebra do produto e melhorando o “*snap and bite*”.

Em pré-misturas para Panetone, Fibrex® substitui ingredientes como sorbitol, goma xantana e CMC, resultando não somente na redução de custo pela otimização de ingredientes, como principalmente no ganho de maciez, *shelf life* e textura (capacidade de desfiar).

Na aplicação em pães congelados, Fibrex® evita a perda de umidade da massa congelada, reduz sinérese e o efeito craquelado.

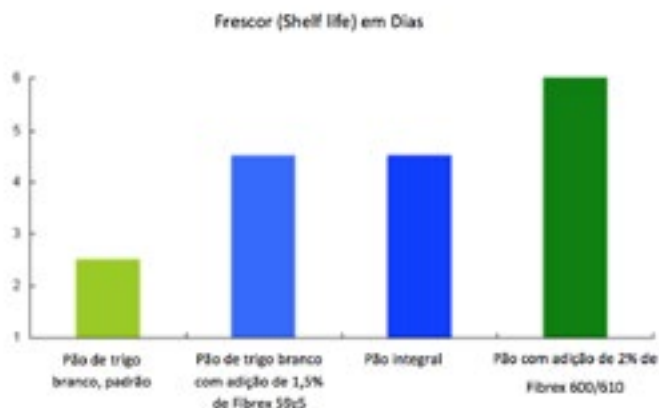
TESTES REALIZADOS

GANHO DE FRESCOR EM PÃES

Com a utilização de Fibrex®, geralmente obtém um ganho de 2 a 3 dias no *shelf life* do produto.

O gráfico abaixo mostra por quantos dias o pão se mantém fresco, considerando as seguintes condições:

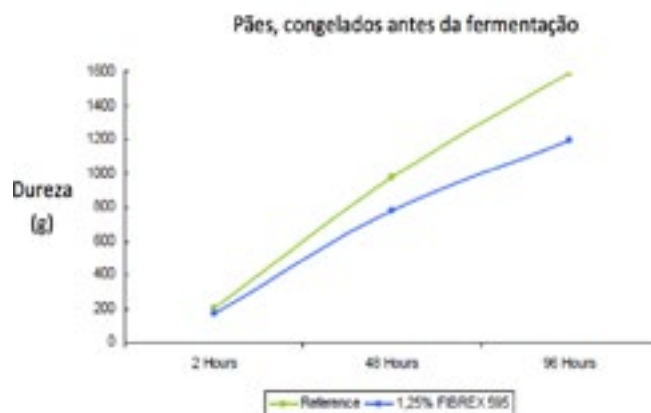
- A diferença entre o pão de trigo padrão e o adicionado de Fibrex 595 foi um ganho em 2 dias no frescor.
- A diferença entre o pão integral padrão e o adicionado de Fibrex 600/610 foi um ganho de 1,5 dias no frescor.



PÃES CONGELADOS

Para pães congelados antes da fermentação, observa-se um ganho de maciez após 48h, sendo ainda maior após 96h.

- Fibrex 595 foi adicionado (1,25%) sobre o peso de farinha e consequente adição de água extra à formulação (3,4g água/g Fibrex).



* Adriana C. Schulka é Engenheira de Alimentos.



Gramkow Comércio Exterior Ltda.

Tel.: (47) 3086-1808

www.gramkow.com.br