## INOVAÇÕES EM ADOÇANTES PARA BEBIDAS

Os consumidores buscam vez mais a ingestão de bebidas com teor reduzido de açúcar, baixo aporte de calorias, e sem adição de edulcorantes artificiais.

Com a linha de edulcorantes Enliten® da Ingredion, agora é possível desenvolver bebidas reduzidas de açúcar com ótimo sabor e de origem natural.

A expertise da Ingredion no desenvolvimento de formulações de bebidas com a linha Enliten® permitirá um rápido desenvolvimento deste tipo de bebida.

A linha Enliten® de edulcorantes a base de estevia possui uma ampla gama de especificações em termos de Reb-A (50% até 95%) possibilitando o desenvolvimento de soluções para bebidas de baixa, ou teor reduzido de calorias com excelente sabor e ainda com custo competitivo.

A Ingredion possui também em seu portfólio alguns adoçantes nutritivos que quando aplicados na formulação de bebidas buscando a substituição parcial da sacarose podem reduzir o seu teor calórico, contribuindo ainda com a recuperação do corpo perdido com a redução do teor de açúcar.

Dentre estes adoçantes nutritivos podemos citar os hidrolisados de amido, como os xaropes com alto teor de frutose, que possuem poder de adoçamento superior ao da sacarose,



e que quando aplicados em bebidas juntamente com outros adoçantes nutritivos ou intensivos podem reduzir o aporte calórico da bebida.

Outra solução para a linha de bebidas de baixa caloria seria a utilização de um poliol, como xarope de maltitol, que também é um adoçante nutritivo existente no portfólio da Ingredion. Os polióis são obtidos pela hidrogenação de açúcares simples ou xaropes (oligo e polissacarídeos). Devido ao seu baixo valor calórico (2,4kcal/g), e da propriedade de conferir dulçor são excelentes soluções para aplicação em bebidas de

baixa caloria e reduzido em calorias. Em geral os polióis possuem baixo índice glicêmico, sendo adequados para diabéticos, não causam cáries, e também são estáveis a diversas condições de processamento.





Ingredion Brasil Ingredientes Industriais Ltda.
Tel.: (11) 5070-7835
www.ingredion.com.br