

Goma acácia na melhoria do perfil nutricional de alimentos e bebidas

Segundo o Ministério da Saúde, os brasileiros consomem em média 80 gramas de açúcar por dia, esse valor é muito maior do que o recomendado pela Organização Mundial da Saúde - OMS, que limita em 50 g diárias e recomenda a metade disso, ou seja, 25 g por dia. Do total consumido pelos brasileiros, 64% corresponde ao açúcar adicionado, o restante é o açúcar proveniente dos alimentos industrializados.

O excesso de açúcar ajuda a explicar a incidência de diabetes, obesidade e hipertensão, doenças em crescimento na população brasileira na última década.

A fim de promover uma alimentação mais saudável, a indústria alimentícia brasileira estabeleceu no final de 2018 um acordo com o governo cujo objetivo é reduzir a dose de açúcar nas fórmulas de bebidas e alimentos industrializados e incentivar a mudança nos hábitos alimentares dos brasileiros para combater a incidência de doenças crônicas não transmissíveis.

O apoio da indústria na redução de açúcares permitirá que população busque uma vida mais saudável e tenha menos problemas de saúde,

que de fato é o que os consumidores buscam nos alimentos: nutrição e bem-estar aliados à naturalidade.

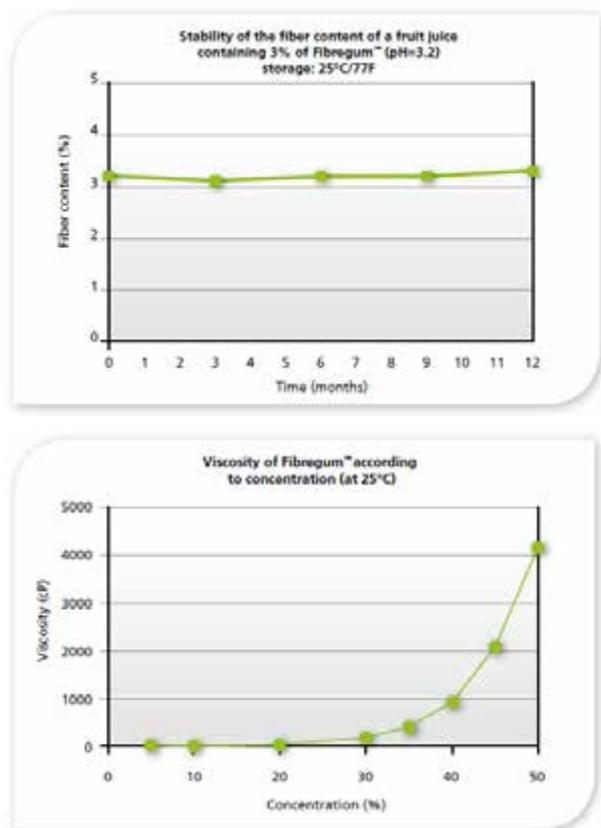
O desafio para os fabricantes de alimentos e bebidas em conjunto com os fornecedores de ingredientes e tecnologias é encontrar uma solução capaz de reduzir o açúcar sem prejudicar o sabor. Nesse cenário, a goma acácia se destaca como um ingrediente natural, vegetal e com uma série de funcionalidades.

A Goma Acácia Instantgum™ e Fibregum™ é um ingrediente 100% natural que não possui nenhuma modificação química, enzimática ou genética. Não confere cor ou sabor, a solubilidade em água fria é alta e instantânea, não aporta viscosidade e possui boa estabilidade

a condições extremas de processo (pH ácido, altíssimas e baixíssimas temperaturas, fermentação, cisalhamento) e armazenamento. Como não é higroscópica, é facilmente manipulada, evitando a perda da matéria prima. Devido a sua baixa viscosidade, pode ser aplicada em até 30% sem alterar a viscosidade do produto final.

Como agente de textura sem viscosidade, a goma acácia é uma solução para a redução ou eliminação do açúcar, pois ela ajuda a compensar a perda de volume e o preenchimento do açúcar.





Além disso, a goma acácia 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 sendo ideal para aplicações em produtos diet.

As calorias do Instantgum™ e Fibregum™ estão estimadas em 1,3 a 1,8 kcal/g, uma grande vantagem para formulações reduzidas em calorias. Aliado a isso, possui zero índice glicêmico, o que contribui na redução do índice glicêmico dos produtos finais, tornando-o ideal

para dietas baseadas em baixos índices glicêmicos.

Cuidadosamente selecionado de árvores de acácia, Fibregum™ oferece garantia de 90% de fibra solúvel em base seca atestada pelo método AOAC 985.29. É uma fibra natural com propriedades prebióticas, pois aumenta o crescimento de bactérias benéficas para a flora intestinal, previne bactérias patogênicas e aumenta a produção de Ácidos Graxos de Cadeia Curta (SCFA's), importantes para o revestimento do epitélio intestinal.

Estudos clínicos do Fibregum™ mostram que ele promove a saúde intestinal, imunológica e bem-estar, sem a geração de efeitos colaterais, pois é uma fibra de lenta e progressiva fermentação, considerada Low FODMAP, ou seja, baixa em compostos fermentáveis.

Fibregum™ oferece os numerosos benefícios técnicos da goma acácia com o incremento de fibras solúveis, melhorando o perfil nutricional dos produtos finais.

A Nexira é líder global em goma acácia com vasto conhecimento técnico e suporte científico. Temos soluções perfeitamente adequadas para formulações reduzidas ou isentas de açúcares, entregamos funcionalidade & nutrição às indústrias de alimentos e bebidas de todo o mundo.



nexira
Innovation Inspired by Nature

Nexira Brasil Comercial Ltda.
Tel.: (11) 3803-7373
nexira.com