

COMO OFERECER MAIS FIBRAS COM FIBRA ALIMENTÍCIA PROMITOR™

A pesquisa confirma. Fibras estão se tornando um dos nutrientes mais procurados pelos consumidores brasileiros.

As fibras alimentares não são uma novidade em termos de nutrientes, porém sua aplicação em alimentos e bebidas é relativamente nova. Com raízes principalmente na indústria do leite e derivados, as fibras alimentares estão aparecendo com regularidade em alimentos como pães e cereais, bem como em saborosas guloseimas como bolos e tortas.

Embora as fibras tenham adquirido a reputação de conferir um leve gosto de papelão, a fibra alimentícia Promitor™, da Tate & Lyle, contribui para mudar essa percepção.

Disponível nas formas líquida e em pó, a fibra alimentícia Promitor™ é de

fácil formulação. Dissolve facilmente em concentrações elevadas e é estável em uma grande faixa de pH, de temperatura, além de condições de processamento e armazenagem. Ela permite que os fabricantes de alimentos e bebidas acrescentem propriedade nutricional aos produtos, sem afetar o sabor ou a textura - algo inconcebível há alguns anos.

TENDÊNCIA EMERGENTE: COMPRA SAUDÁVEL, ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

A abundância de suplementos dietéticos e os programas para perda de peso, academias de ginástica e revistas de saúde e bem estar, todos apontam para dois fatores chave: os



brasileiros se preocupam em cuidar da saúde e estão cada vez mais conscientes dos benefícios da inclusão de fibras dietéticas em sua alimentação.

No mais recente estudo sobre os consumidores brasileiros, a Tate & Lyle rastreou suas atitudes em relação a uma vida saudável. Boas notícias: os brasileiros estão se tornando detetives de rótulos, sempre com o objetivo de aprender mais e saber se os ingredientes que procuram estão nos alimentos e bebidas que consomem.

O estudo revelou que cerca de 60% dos consumidores examinam as informações na frente da embalagem, como listas de ingredientes e conteúdo de fibra alimentar. E confiam nessas informações para determinar se o produto deve fazer a transição entre as prateleiras das lojas e seus armários de cozinha. De fato, os brasileiros acreditam que as informações nas embalagens são mais confiáveis do que as de seus amigos, da internet, da loja ou na mídia.

MAIS FIBRAS, POR FAVOR

Com apenas 1 em 5 brasileiros acreditando que consomem a quantidade mínima de fibras em sua alimentação, existem oportunidades para os processadores de alimentos

e bebidas, para que ajudem os consumidores no acesso à alimentação rica em fibras.

Os brasileiros querem mais fibras na alimentação, porém simplesmente não têm certeza sobre quais alimentos deveriam comer. Muitos tentaram incluir produtos que estão tradicionalmente associados às fibras, como frutas e vegetais, alguns grãos integrais e suplementos de fibras.

Ao facilitar o enriquecimento de alimentos e bebidas populares com a saborosa fibra alimentar Promitor™ da Tate & Lyle, os processadores ajudam a desenvolver alimentos ricos em fibras e que sejam atraentes para os consumidores - sejam eles sucos de frutas, barras de cereais ou pizzas congeladas.

É aí que entra a fibra solúvel de milho Promitor™ da Tate & Lyle. Disponível nas formas líquida e sólida, ela oferece todos os benefícios saudáveis esperados pelos processadores e técnicos, e como fibra prebiótica, a fibra solúvel de milho Promitor™ ajuda a promover uma boa digestão, além de trazer benefícios para a saúde e atender a dez entre dez brasileiros entrevistados.

A fibra solúvel de milho Promitor™ 85 oferece aos processadores de alimentos e bebidas um amplo leque de benefícios técnicos, para que a adição de fibras em produtos populares seja feita praticamente sem esforço. O produto também apresenta excelente estabilidade de processo e acidez,

além de excelente dispersão e solubilidade. Nos sistemas com presença elevada de sólidos, a fibra Promitor™ 85 se mantém estável em solução aquosa, sem cristalizar, o que assegura que a textura permaneça exatamente a mesma. Ela propicia excelente umectância, reduzindo a necessidade de introduzir outros umectantes à fórmula.

De fato, uma das principais vantagens técnicas de usar a Promitor™ 85 é sua capacidade de servir como substituição 1 por 1 para fibras concorrentes, que não oferecem a tolerância e os benefícios em termos de custos. Esta substituição 1 por 1 não necessita de reformulações caras e proporciona um produto final bem tolerado, com rótulos fáceis de entender.

POR DENTRO DA FIBRA SOLÚVEL DE MILHO PROMITOR™

A fibra solúvel de milho Promitor™ é uma fibra prebiótica solúvel, derivada do milho. Está clinicamente comprovado o alto grau de tolerância digestiva e baixa resposta glicêmica. Com somente 2kcal/g de Promitor™ 70 e 1,2 kcal/g de Promitor™ 85, o produto reduz as calorias, ao mesmo tempo em que mantém o corpo e a textura. Como a fibra Promitor™ tem sabor agradável, é fácil de usar e solúvel na água, podendo substituir parcial ou totalmente a glucose de milho, na maior parte das utilizações, e também substituir sacarose e alcoóis de

açúcar em aplicações onde aparecem adoçantes, tais como Splenda® Sucralose e o novo Purefruit Monk Fruit Extract.

A fibra de milho solúvel Promitor™ acrescenta fibras e reduz calorias, em uma grande variedade de aplicações, tais como:

- Leites aromatizados.
- Queijos tipo cottage.
- Iogurtes.
- Sorvetes.
- Molhos, caldas para confeitaria e para sobremesas.
- Balas.
- Cereais e coberturas com cereais.
- Barras e *snacks*.
- Bolos e doces.
- Nutracêuticos e alimentos funcionais.
- Bebidas energéticas e saudáveis, a partir de misturas secas ou prontas para beber.

A Tate & Lyle oferece a fibra de milho solúvel Promitor™ em duas versões: Promitor™ 70 e Promitor™ 85. Ambas são extremamente fáceis de usar, multifuncionais nas aplicações e garantem o fornecimento de fibras para uma impressionante variedade de alimentos e bebidas.

* Ijones Constantino é diretor de vendas, Brasil; e Pashen Black é gerente de marketing e comunicações para as Américas da Tate & Lyle.

TATE & LYLE

Tate & Lyle S.A.
www.tateandlyle.com

