

CAVAMAX

FIBRA ALIMENTAR

AERANTE E

EMULSIFICANTE

Quimicamente, Cavamax é o nome comercial da família de ciclodextrinas (CD). Ciclodextrinas são oligossacarídeos, também conhecidas como cicloamiloses, cicloglucanos, encontrados na natureza. A estrutura química de Cavamax é composta de unidades de glicose (α -D-glicopiranosose) unidas por ligações tipo α -1,4, com estrutura semelhante a um tronco de cone. É produzida através da conversão enzimática do amido.

PROPRIEDADES

Cavamax W6 é uma fibra alimentar solúvel com excelentes propriedades:

- Não digestível, totalmente fermentável.
- Baixa viscosidade.
- Inodora, sabor neutro.
- Forma soluções incolores, sem turbidez.
- Não higroscópica.
- Estável em bebidas carbonatadas.
- Alta estabilidade ao calor e meio

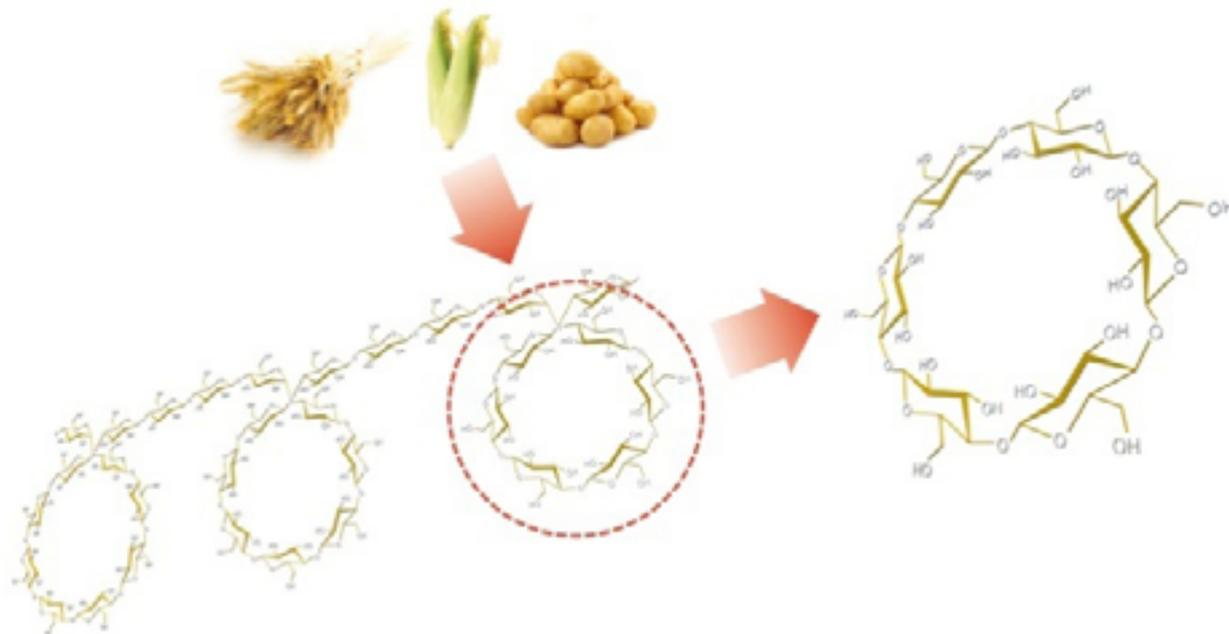
ácido (pH 2,4, 100°C).

- Capacidade aerante e emulsificante.

CAPACIDADE AERANTE

Os aerantes convencionais são normalmente baseados em gordura e/ou proteína (leite, soro, soja, ovos) ou uma combinação destes. No entanto, estes produtos podem apresentar sensibilidade ao calor, ácidos, além de serem potencialmente alergênicos.

CONVERSÃO ENZIMÁTICA DO AMIDO NA OBTENÇÃO DE CICLODEXTRINA



AERANTES CONVENCIONAIS



Cavamax apresenta inúmeros benefícios se comparado aos emulsificantes e aerantes convencionais:

- Interação com ingredientes. Cavamax pode ser combinado com hidrocolóides, como a goma xantana, carragena, gelatina, guar e amidos, sem interações negativas
- Aeração em baixo teor de gordura. Os alimentos batidos normalmente necessitam de gordura ou proteína para o processo de aeração. Cavamax funciona em produtos com ou sem gordura e em condições ácidas, o que o torna um aerante ideal para produtos onde haja uma restrição nutricional ou técnica. Cavamax é uma fibra solúvel e, portanto, não confere calorias.
- Sabor neutro. As soluções em água de Cavamax são inodoras, incolores, sem turbidez, de baixa viscosidade e sabor neutro. Fortificação com fibras solúveis. Estas características tornam Cavamax uma alternativa interessante para a fortificação de alimentos com fibras, sobretudo naqueles onde se busque um impacto sensorial imperceptível.
- Estável em meio ácido. Capacidade aerante não é impactada em meios ácidos.
- Clean label. Cavamax não é um aditivo, permitindo rotulagem limpa, mais atrativa.
- Não alergênico, origem vegetal. Cavamax não é alergênico e atende produtos onde haja restrição de uso de produtos glúten free, de origem

animal, produtos veganos, atendendo as restrições de alergênicos previstos na legislação.

CAPACIDADE EMULSIFICANTE

Cavamax é um oligossacarídeo com excelentes propriedades estabilizantes e que forma emulsões estáveis de óleo em água. Cavamax combina-se com ácidos graxos formando uma estrutura que estabiliza óleo de forma eficaz.

Cavamax é uma fibra extremamente versátil para uso em várias condições de processamento. Cavamax redefine a categoria de emulsificantes, sendo uma alternativa com propriedades multifuncionais que não são normalmente encontradas em fibras.

Os agentes emulsificantes tradicionais podem apresentar alguns desvantagens, Cavamax apresenta as vantagens:

- Origem não animal.

VANTAGENS DE CAVAMAX (CICLODEXTRINA NA AERAÇÃO E EMULSIFICAÇÃO)



EXEMPLO DE APLICAÇÃO: SOBREMESAS TIPO MOUSSE.



- Isento de colesterol.
- Estável ao calor e meios ácidos.
- Não alergênico.
- Possibilidade de enriquecimento com fibras.
- Rotulagem limpa.

EXEMPLO DE APLICAÇÃO: COBERTURAS E GLACÊS PARA CONFEITARIA SEM GORDURAS SATURADAS E MAIS TERMOESTÁVEIS.



PRINCIPAIS BENEFÍCIOS:

- Substituição de gorduras saturadas por óleos vegetais.
- Melhor perfil nutricional com redução de gorduras saturadas e sem gorduras *trans*.
- Produto espalhável mesmo sob temperaturas baixas.
- Maior resistência ao calor.
- Viscosidade pode ser ajustada facilmente.

EXEMPLO DE APLICAÇÃO: RECHEIOS PARA CONFEITARIA SEM PROTEÍNA DE OVO.

- Estabilidade microbiológica melhorada.
- Atende necessidade para produtos vegetarianos e não alergênicos.

EXEMPLO DE APLICAÇÃO: SUBSTITUIÇÃO DE OVOS.

- Estabilidade microbiológica melhorada.
- Atende necessidade para produtos vegetarianos e não alergênicos.



Neutro em sabor, Cavamax é uma alternativa para produtos *clean label* (rótulo limpo) atraindo a atenção do consumidor.

* Ana Lúcia Barbosa Quiroga é gerente P&D e Aplicação da Vogler Ingredients.



Vogler Ingredients Ltda.
Tel.: (11) 4393-4400
www.vogler.com.br