**BEBIDAS FORTIFICADAS COM FIBRAS SOLÚVEIS, PREBIÓTICAS E VITAMINAS E MINERAIS**

A população está cada vez mais preocupada em consumir alimentos saudáveis, com qualidade e benefícios estéticos, buscando maior praticidade e conveniência, ou seja, produtos com maior valor agregado. Esta tendência pode ser claramente percebida com o aparecimento de novos produtos tais como: leites enriquecidos com vitaminas e minerais, bebidas lácteas com baixo teor de gordura e calorias, iogurtes prebióticos, com adição de frutas e fibras, com aloe vera, leite de soja, entre outros.

A Sweetmix é uma empresa especializada em desenvolvimento de premix, entregando soluções aos clientes com criações de premix de vitaminas, minerais e fibras solúveis. Como diferencial, é possível criar blends adicionados de aromas que aumentam a aceitabilidade dos alimentos e bebidas.

Uma nova tendência são as bebidas funcionais nos quais fornecem benefícios adicionais à saúde oferecendo aos consumidores uma forma fácil e conveniente de garantir que seu organismo tenha um fornecimento adequado de nutrientes importantes. No mercado, o êxito de venda de produtos se manifesta pelo processo contínuo de compra e consumo, que não só dependem das características intrínsecas ao alimento, bem como de outros fatores extrínsecos.

O que destacamos como ingrediente diferenciado às bebidas funcionais são as fibras solúveis prebióticas, pois apresentam efeito fisiológico importante para o sistema digestório e possibilitam a redução do teor de carboidratos e gorduras processados em uma série de produtos acabados. Logo, setor de ingredientes cumpre um papel fundamental, pois possibilita melhorias nas características do produto final e permite o desenvolvimento de novos produtos que possam prevenir ou minimizar problemas de saúde.

A inulina é uma fibra solúvel prebiótica. Sua configuração molecular a torna resistente à ação hidrolítica das enzimas salivares e intestinais. Dessa forma, atinge o cólon, onde é degradada por bactérias intestinais, principalmente as bifidobactérias, podendo exercer efeitos benéficos 2.

A Inulina apresenta propriedades físicas que a torna aplicável em vários produtos alimentícios, com ausência de cor e odor, estabilidade em pH neutro e em temperaturas superiores a 140°C 1. Apresenta cerca de 1/3 do poder edulcorante da sacarose, oferta caloria de 1,5 kcal/g e pode ser utilizada por indivíduos diabéticos. Possui solubilidade maior que a sacarose, não precipita, não deixam sensação de secura ou “areia” na boca e não é degradada durante a maioria dos processos de aquecimento, mas pode ser hidrolisada em frutose, em condições muito ácidas e em condições onde há exposição de tempo/temperatura. Além disso, melhora a qualidade dos alimentos e promove modificações satisfatórias no sabor e nas características físico-químicas, apresentando propriedades nutricionais, adoçantes e fisiológicas.

A Inulina é usada como ingrediente alimentar, aumentando o conteúdo de fibras dos alimentos, sem alterar a viscosidade. Em algumas aplicações, pode ser utilizada como substituto de gordura, além de melhorar textura e *mouthel*. A Inulina pode ser aplicada nos seguintes segmentos: assados, recheios, sobremesas, temperos, cereais, iogurtes e outros produtos lácteos, sobremesas congeladas, biscoitos, balas, chocolates, chicletes, bebidas mais leves, massa de tortas e confeitos 1.

Além das características mencionadas das fibras solúveis, podemos destacar a importância de desenvolver bebidas fortificadas com vitaminas e minerais.

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o alimento fortificado/enriquecido ou simplesmente adicionado de nutrientes é todo alimento ao qual for adicionado um ou mais nutrientes essenciais contidos naturalmente ou não no alimento, com o objetivo de reforçar o seu valor nutritivo e ou prevenir ou corrigir deficiência(s) demonstrada(s) em um ou mais nutrientes, na alimentação da população ou em grupos específicos da mesma.

Muitas vitaminas e minerais são utilizados na fortificação de alimentos. O uso da fortificação industrial de alimentos tem sido um dos melhores processos para o controle das carências nutricionais de microelementos da população, em todo mundo.

As vitaminas e os minerais são nutrientes essenciais para o funcionamento do nosso corpo, regulam enzimas e hormônios, participam da manutenção do batimento cardíaco, da contração muscular, do funcionamento cerebral e do equilíbrio como um todo. Devem ser ingeridas através da alimentação, já que não são produzidas pelo organismo.

Muitas vezes, a população não consegue atingir suas necessidades nutricionais pela alimentação, muitas vezes é recomendada uma suplementação dos nutrientes deficientes na dieta através de uso de alimento bebidas fortificados com vitaminas e minerais, polivitamínicos e poliminerais podendo ser encontradas nas formas de sachês, comprimidos ou cápsulas.

**Referência bibliográfica**

(1) LINARDI, M.M.; ROSA, O.P.S.; BUZALAF, A.R.; TORRES A.S. Utilização de frutooligossacarídeo por estreptococos mutans in vitro. Pesq. Odonto. Brás. v, 15, p. 12-7, 2001.

(2) BORGES, V.C. Alimentos Funcionais: prebióticos, prebióticos, fitoquímicos e simbióticos. In: WAITZBERG, D.l. Nutrição Oral, enteral e parenteral na prática clínica. São Paulo: Atheneu, p. 1945-1509, 2000.

*\* Daniela Pansani*

**Sweetmix Indústria Comércio Importação e Exportação Ltda.**

Tel.: (15) 4009-8900

*www.sweetmix.com.br*