

Rótulos limpos e saudáveis em Panificação

O mercado de panificação vem passando por forte transformação e a alta diversificação de produtos é destaque para fidelizar e expandir a gama de clientes.

Diante da diversidade, o grande desafio do setor, como acontece em toda a indústria de alimentos, é de atender às novas demandas dos consumidores, principalmente das gerações mais novas, por rótulos limpos e sustentáveis.

A Nexira possui em seu portfólio ingredientes naturais altamente funcionais e tecnológicos para atender a demanda clean label e saudável em panificação.

O destaque é a Acerola, a queridinha fonte de vitamina C, usada como condicionador da massa. Também oferecemos o Equacia™ e Fibregum™, soluções para o controle da textura capazes de estenderem o shelf life incrementando o perfil nutricional de panificáveis.

A Acerola é uma superfruta rica em vitamina C (ácido ascórbico natural), um potente agente redutor usado para melhorar a força do glúten em produtos forneáveis.



Durante o “masseamento” ocorre a oxidação com a incorporação de oxigênio na massa, criando as ligações dissulfetos, que formam a rede proteica chamada glúten, responsável pela retenção de gás durante a fermentação dos panificáveis.

O desenvolvimento do glúten é influenciado por uma série de transformações físicas e químicas que ocor-

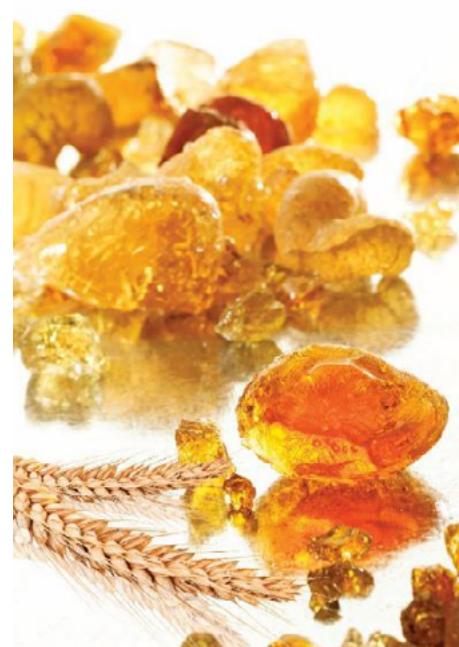


rem na massa, é preciso um controle adequado de matérias-primas. O ácido ascórbico (acerola) é capaz de acelerar a oxidação e garantir que as proteínas estejam dispersas de forma regular na massa criando uma rede uniforme capaz de reter gases e conferir as características de textura e sabor desejadas.

A adição da Acerola é uma opção natural de dar resistência à massa, melhorar a estrutura, reduzir o tempo de “masseamento” e melhorar a elasticidade e a força do glúten em panificáveis clean label.

O Equacia™ é uma combinação da fibra solúvel de acácia com a fibra insolúvel de trigo, glúten free, um ingrediente totalmente natural. Quando utilizado em produtos de panificação como muffins, pães e bolos, Equacia™ proporciona mouthfeel semelhante ao da gordura, melhora a textura do produto e aumenta o teor de fibras. Além das vantagens sensoriais, há vantagens tecnológicas. Equacia™ possui boa esta-

bilidade a baixos valores de pH e altas e baixas temperaturas tanto durante o processo quanto durante a vida de prateleira.



Estudos demonstram que a adição de 1% de Equacia™ + 2% de água pode substituir até 50% da gordura da fórmula, aumentando a vida de prateleira e a sensação de frescor do produto final, além de estabilizar a textura da massa durante o congelamento - descongelamento devido a sua forte propriedade de retenção de água. Como consequência da redução de gordura e do aumento do teor de fibras, o produto final tem seu perfil nutricional melhorado e seu teor calórico reduzido.

O Fibregum™ é um ingrediente 100% natural que não possui nenhuma modificação química, enzimática ou genética, conta com certificação orgânica disponível. Cuidadosamente selecionado nas árvores de acácia, Fibregum™ oferece garantia de 90% de fibra solúvel em base seca atestada pelo método AOAC 985.29.

Fibregum™ é uma fibra suave com alta tolerância digestiva que não possui efeitos colaterais, graças à sua estrutura polimérica complexa. Ela é fermentada lentamente e progressivamente, portanto, é muito bem tolerada na dieta humana, estudos concluem que o Fibregum™ não causa efeitos colaterais na dosagem de até 50 gramas por dia.

Sua alta tolerância digestiva o torna a fibra ideal para pessoas que evitam compostos fermentáveis, também conhecidos como o FODMAP's, sigla

para: Fermentáveis, Oligossacarídeos, Dissacarídeos, Monossacarídeos e Polióis. A dieta Low FODMAP é cientificamente comprovada como a mais efetiva para pessoas que sofrem desconfortos digestivos principalmente contra os sintomas da Síndrome do Intestino

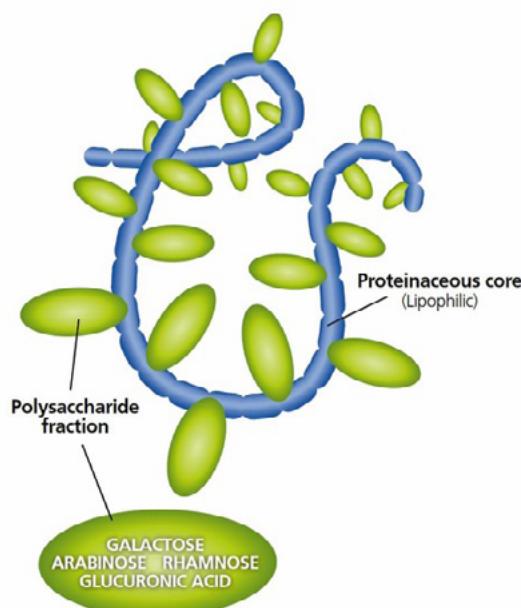
Irritável, que afeta de 10% a 15% da população mundial.

Fibregum™ é uma solução natural para melhorar os produtos panificáveis em termos tecnológicos e em benefícios para a saúde e bem-estar. As calorias do Fibregum™ estão estimadas em 2 kcal/g, grande vantagem para formulações diet. Aliado a isso, Fibregum™ possui zero índice glicêmico. Seu principal benefício é na saúde intestinal, é uma fibra solúvel com propriedades prebióticas, pois

lizar a umidade, melhora o *mouthfeel* aumentando a sensação de frescor do produto e substitui parte dos carboidratos digestíveis reduzindo o índice glicêmico do produto final. O controle da atividade de água também permite que ele atue como extensor de *shelf life*, preservando o frescor e maciez por mais tempo.

A dosagem de 0,5% a 2% de Fibregum™ confere os seguintes benefícios tecnológicos em panificáveis:

- Melhora da maleabilidade e flexibilidade da massa.
- Melhora força e coesão da massa.
- Diminui a adesividade da massa na embalagem.
- Melhora a crocância e reduz a absorção de óleo em produtos fritos.
- Reduz a quebra (aumentando a resistência à força).
- Melhora o frescor e a maciez do miolo.
- Promove mais homogeneidade à estrutura da célula.
- Promove frescor em muffins, biscoitos macios e bolos.



aumenta o crescimento das bactérias benéficas para a flora intestinal, como Lactobacilos e Bifidobactérias, previne bactérias patogênicas e aumenta a produção de Ácidos Graxos de Cadeia Curta (SCFAs).

Fibregum™ não confere cor ou sabor, sua solubilidade em água fria é alta e instantânea, sua viscosidade é baixa, não é higroscópico e possui boa estabilidade a condições extremas de processo (pH, temperatura, fermentação) e armazenamento. Devido a sua baixa viscosidade, pode ser aplicado em até 30% sem alterar a viscosidade do produto final. Como possui boa estabilidade a condições extremas de processo e armazenamento, a análise de teor fibras antes e após o processamento apresenta valores estáveis.

Além disso, Fibregum™ melhora a retenção de água de forma a estabi-

Em resumo, nossos ingredientes são capazes de melhorar os atributos sensoriais de pães, bolos, pizzas, tortas, biscoitos, torradas, muffins e massas doces, com naturalidade e saudabilidade.

nexira
Innovation Inspired by Nature

Nexira Brasil Comercial Ltda.

Tel.: (11) 3803-7373

nexira.com