

# Redução de açúcar em produtos de panificação industrial

A conscientização sobre o aumento dos problemas de saúde como a obesidade, diabetes, e outras doenças crônicas associadas ao alto consumo de açúcar, fez com que os consumidores passassem a prestar mais atenção na ingestão desse carboidrato e, consequentemente, reduzirem o seu consumo.

As novas regras de rotulagem onde deverá ser incluso na parte frontal dos produtos a informação de alto teor de açúcar, também fez com que as indústrias buscassem por alternativas para a redução do ingrediente nas formulações.

Segundo a Mintel, na América Latina os lançamentos de produtos que contém açúcar estão diminuindo, enquanto o uso dos adoçantes mostra sinais de crescimento.

Cada vez mais os consumidores buscam por produtos com apelos saudáveis, com redução de açúcar, adição de fibras e indulgentes.

## TECNOLOGIA PARA REDUÇÃO DE AÇÚCAR EM PANIFICAÇÃO

A produção de pães é um dos processos alimentares mais antigos e inicialmente o aspecto era muito diferente do que temos hoje, pois a base era a mistura de farinha e água. Atualmente é possível adicionar diversos ingredientes nesse processo, como açúcares, grãos, fibras, proteínas, entre outros.

A indústria de panificação está em constante evolução e busca cada vez mais lançar produtos que atendam às necessidades dos consumidores e tendências de mercado. Nesse segmento a procura por produtos com açúcar reduzido também cresceu ao longo dos últimos anos.

Mas em produtos de panificação alcançar a redução desejada de açúcares e manter o sabor e textura, ainda é muito desafiador.



## LINHA DOCEMIX

DOCEMIX é uma linha de produtos da DAXIA criada para suprir as necessidades de redução de açúcares em produtos de panificação e outros alimentos, visando reduzir os sabores residuais. Resistente a altas temperaturas, promove um dulçor equivalente ao da sacarose e oferece um ótimo custo-benefício para a indústria de panificação.

Permite a substituição total ou parcial de açúcares, proporcionando redução calórica e adição de fibras nas formulações.

Sua formulação apresenta o uso de fibras solúveis, que atuam positivamente na composição de dulçor, assim como tecnologicamente em produtos de panificação, devido sua estabilidade térmica e de pH. As fibras solúveis têm como benefício a contribuição para o bom funcionamento digestivo, baixo valor calórico, além de influenciarem na sensação de saciedade e serem potenciais agentes de volume no processo de substituição de açúcar.

Auxilia na manutenção de menor valor energético e quando comparado ao açúcar, é absorvido lentamente

pelo organismo promovendo o bom funcionamento do sistema digestivo. Confere a melhoria da cremosidade em cookies, redução do ressecamento em massas, estabilidade ao forneamento, além de sinergia com os demais ingredientes da massa.

O DOCEMIX BD em sinergia com os demais ingredientes da formulação apresenta ação umectante tanto para pães e bolos, como para massas congeladas e permite a substituição em até 100% do açúcar utilizado na formulação padrão. Em massas promove melhor elasticidade e aderência entre os componentes da formulação.

Investimos constantemente em pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, em nossa planta industrial, assim como na diversificação de nosso portfólio.

**DAXIA**  
ingredientes e aditivos

Daxia  
Tel.: (11) 2633-3000  
[daxia.com.br](http://daxia.com.br)