**ZERO AÇÚCAR - RICO EM FIBRAS**

De acordo com a Organização Mundial de Saúde a obesidade é um dos maiores desafios de saúde pública do século 21. A sua prevalência triplicou em muitos países desde a década de 1980, o número de pessoas afetadas continua a aumentar em um ritmo alarmante.

A preocupação com os perigos da obesidade se reflete cada vez mais na preferência do consumidor. Os fabricantes de alimentos devem enfrentar este desafio através da produção de alimentos que não são apenas saborosos, mas que também atente a saúde dos consumidores. Com sua capacidade de substituir o açúcar e gordura em uma grande variedade de produtos alimentares e bebidas, a **inulina - fibra solúvel** pode desempenhar um papel importante no desenvolvimento de alimentos funcionais que os consumidores estão procurando: produtos com menos açúcar e mais fibras.

**Produtos saudáveis**

A inulina é uma substância natural que já é parte de nossa dieta há centenas de anos, mas seu uso como ingrediente alimentar de alta qualidade iniciou na década de 1990. A inulina é uma fibra dietética prebiótica natural fabricada a partir de raiz de chicória. Seu valor calórico legalmente atribuído de 2 kcal/g - metade do açúcar e menos de um quarto da gordura - a torna um ingrediente ideal para produtos de baixo teor calórico. É conhecido que uma dieta à base de “zero açúcar - rica em fibras” proporciona um melhor equilíbrio de energia e ajuda a prevenir a obesidade. A inulina abrange ambos requisitos. Esse ingrediente pode aumentar o teor de fibras de alimentos e bebidas, enquanto reduz a necessidade de açúcar. Na verdade ela tem um sabor neutro, ligeiramente doce e também pode melhorar o sabor e textura do produto final. A inulina também modula os hormônios que afetam a saciedade, o que reforça ainda mais a sua utilidade no controle do peso. Além disso, devido ao seu efeito prebiótico, este ingrediente promove o desenvolvimento da flora intestinal benéfica.

**Alegações da inulina**

A legislação atual permite as alegações nutricionais como "baixo teor de açúcar" ou "rico em fibras" e “alto teor de fibras”. “A inulina contribui para o equilíbrio da flora intestinal. Seu

consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e

hábitos de vida saudáveis”.

**Inulina - da raiz de chicória**

A Sensus é uma fabricante líder de fibra de raiz de chicória, com os nomes comerciais Frutafit® (inulina) e Frutalose® (oligofrutose). Este ingrediente é proveniente de raízes de chicória naturais e está se tornando preferência em fibra alimentar solúvel para os fabricantes de alimentos e bebidas em todo o mundo.

A Sensus é mais do que uma fabricante de produtos de alta qualidade. Ela também trabalha em estreita colaboração com os clientes e parceiros em todo o mundo, proporcionando um apoio eficaz no desenvolvimento e marketing. A Sensus tem uma equipe completa de especialistas em várias áreas inter-relacionadas, preocupa-se em mostrar ao cliente como aplicar inulina quais são suas vantagens, garantindo resultados perfeitos. A Sensus fornece orientação durante todo o processo de desenvolvimento. A Sensus trabalha em cima do produto do cliente, apenas otimizando seu perfil nutricional com o uso da inulina.

**Panificação**

Em produtos panificados doces, açúcares são ingredientes indispensáveis para o bom gosto e textura. Mas a melhor doçura não tem de significar um produto de alto teor calórico. Em formulações de biscoito, por exemplo, uma parte do açúcar pode ser facilmente substituída pela inulina Frutafit®. O teor de açúcar é reduzido, mas o sabor e a textura permanecem. Da mesma forma, as formulações de açúcar padrão para vários tipos de bolo podem ser facilmente transformadas em uma versão enriquecida com fibra e com redução de açúcar, incluindo a inulina Frutafit® ou a oligofrutose Frutalose®.

**Confeitaria**

Em chocolate, a inulina Frutafit® pode ser utilizada para substituir uma parte do açúcar, o que resulta num produto mais saudável, mantendo sabor e processo. Para aperfeiçoar o perfil de doçura do chocolate sem açúcar, recomendamos uma combinação da inulina Frutafit®, maltitol e de adoçante de alta intensidade. Em recheios de chocolate, como caramelo ou fondant, toda quantidade de açúcar (ou parte dela) pode ser substituída pela oligofrutose Frutalose®, sem comprometer o sabor ou textura.

**Barras de cereais e cereais matinais**

Em barras de cereais do tipo granola, um xarope é usado para aglutinar o cereal e outros sólidos. A composição deste xarope de ligação determina a textura e a vida de prateleira das barras. Uma pesquisa da Sensus resultou em barras de cereais ricas em fibras, sem adição de açúcar e excelente textura e sabor.

**Laticínios**

Os produtos lácteos com baixo teor de gordura ou açúcar não precisam ser baixos em sabor e textura também. Estas características importantes pode ser melhorada pela adição da inulina Frutafit® e da oligofrutose Frutalose®. Adoçantes de alta intensidade podem ser efetivamente combinados com inulina ou oligofrutose para desenvolver produtos lácteos sem adição de açúcar, com um sabor doce agradável.

**LEMBRE-SE -** Em formulações já existentes, toda quantidade de açúcar (ou parte dela) pode ser substituída sem comprometer o sabor ou textura do produto final. O uso da inulina Frutafit® e da oligofrutose Frutalose® como um substituto do açúcar, também reduz a quantidade de calorias além de portar os benefícios intestinais trazidos pela fibra.

**Metachem Indústria e Comércio Ltda.**

*www.metachem.com.br*

*www.sensus.nl*