

CEAMFIBRE®, A SOLUÇÃO PARA UM RÓTULO LIMPO

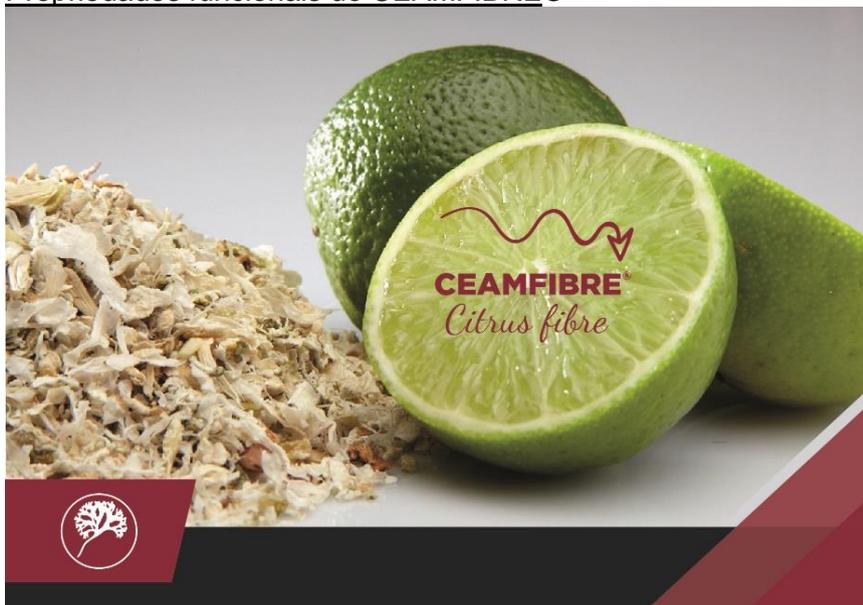
"CEAMFIBRE® é uma fibra cítrica para ser usada no preparo de produtos panificados e de confeitaria. Além de ser um ingrediente natural com características funcionais como alta capacidade de absorção de água e propriedades emulsificantes, também apresenta benefícios à saúde".

Fibra cítrica e seus benefícios à saúde

O cultivo de frutas cítricas, como o limão ou a lima, é uma importante atividade agrícola em países como México, Argentina e Peru. Durante o processamento dessas frutas para a obtenção de sucos e produtos relacionados, partes como cascas, peles e sementes são consideradas subprodutos, e chegam a corresponder a quase metade do peso total. Esses chamados subprodutos têm alta concentração de fibra (94,46%) e, neste caso, correspondem ao que chamamos de fibra cítrica.

Nos últimos anos, houve uma crescente demanda por produtos saudáveis e com rótulos limpos. Conseqüentemente, houve um aumento no interesse pela fibra alimentar proveniente das frutas, em especial das frutas cítricas. Isso gerou novo valor a este componente, especialmente por conta de seus efeitos benéficos à saúde, como a prevenção de alguns tipos de câncer e doenças cardiovasculares. Além disso, foi demonstrado que a fibra alimentar produz melhores efeitos numa proporção entre 50-70% de fibra insolúvel e 30-50% de fibra solúvel. Nesse cenário, a fibra cítrica pode ser considerada completa, pois possui tanto fibras solúveis quanto insolúveis. Em geral, as fibras solúveis são fermentadas por bactérias no intestino grosso, produzindo ácidos graxos sem efeito laxante. As fibras insolúveis, por sua vez, produzem efeito laxante e promovem um melhor trânsito intestinal. Além disso, a fibra cítrica tem a propriedade de reter gorduras, ajudando na sua excreção e impedindo sua absorção e acúmulo no organismo.

Propriedades funcionais do CEAMFIBRE®



Os conceitos de natural e saudável estão intimamente ligados atualmente, e caminham em direção a uma preferência marcada por estilos de vida mais saudáveis. Neste sentido, Ceamfibre® satisfaz as tendências dos consumidores mais exigentes, sendo um ingrediente natural, saudável e sem glúten.

Como dito acima, a fibra cítrica tem uma grande capacidade de absorção de água. Ceamfibre® tem um maior poder de absorção do que outras fibras no mercado: é capaz absorver até 10 gramas de água por cada grama de fibra.

Outra das suas propriedades funcionais é a sua capacidade de absorver óleos e gorduras, o que lhe confere propriedades emulsificantes, permitindo reduzir a utilização de gorduras e ovos na produção de alimentos com calorias reduzidas, além de melhorar, ao mesmo tempo, a textura do produto final.

A fibra cítrica é caracterizada por ter sabor e odor neutros e por ser estável a mudanças de temperatura e pH. Como ela mantém suas propriedades funcionais em processos de cozimento, pode ser usada em alimentos como pão ou biscoitos.

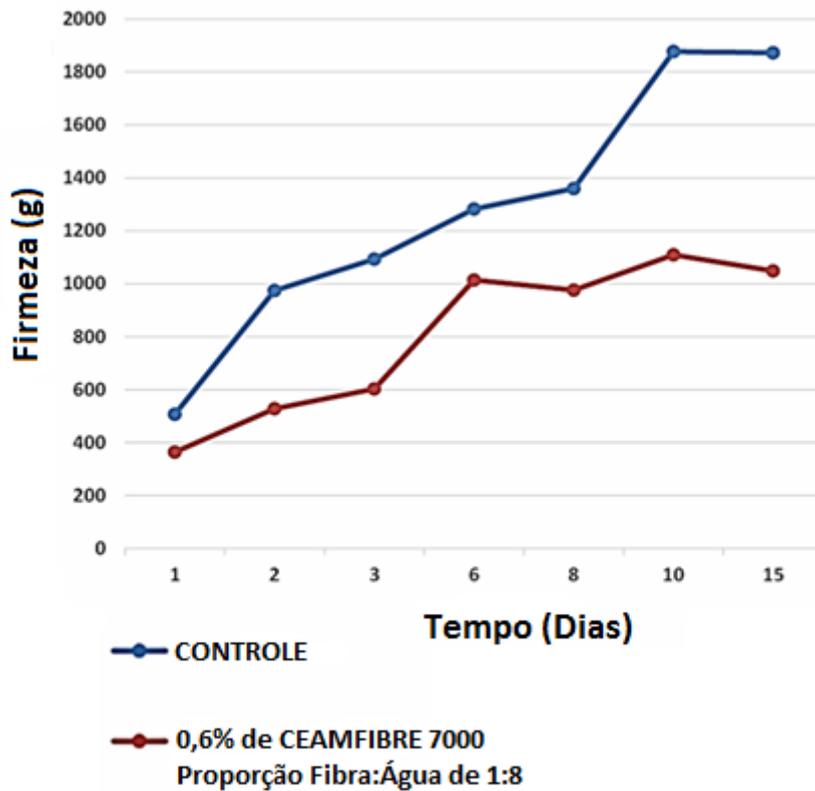
Graças a todas estas vantagens, Ceamfibre® é utilizada na indústria alimentícia não apenas por seus benefícios nutricionais e saudáveis, mas também por suas propriedades tecnológicas, sendo uma solução para produtos com rótulo limpo.

Indústria de panificação e confeitaria

O pão é um dos alimentos mais consumidos diariamente no mundo todo, e por isso é um bom produto para ser enriquecido com fibra alimentar, favorecendo seu consumo pela população.

Uma das vantagens de Ceamfibre® é a redução no uso de ingredientes que fornecem tecnologicamente suculência, maciez e textura esponjosa a produtos panificados e de confeitaria, como gorduras e ovos, sem afetar a qualidade sensorial do produto acabado. Dada a demanda dos consumidores por produtos com baixo teor de gorduras e calorias, o uso da fibra cítrica da Ceamsa na redução de gorduras e ovos permite que a indústria desenvolva receitas mais saudáveis e com melhor custo-benefício.

Outro benefício de Ceamfibre® é a melhoria na textura de pães e biscoitos, mantendo o miolo macio e poroso ao longo do tempo, prolongando assim a vida útil do produto.



Ceamfibre® também é um ingrediente sem glúten e, portanto, seus benefícios podem ser usados em produtos para celíacos. Um dos maiores problemas de produtos panificados sem glúten é que eles têm um miolo seco e quebradiço, com um perfil nutricional bastante empobrecido. Este problema, no entanto, pode ser resolvido com Ceamfibre®, uma vez que ele atua para melhorar a suculência e a maciez do miolo, reduzindo seu esfarelamento.



Outra aplicação da fibra cítrica em panificados são as massas congeladas. Nesta categoria, Ceamfibre® inibe a formação de cristais de gelo, que são bastante comuns de ocorrer nestes produtos. Desta forma, é possível reduzir a sinérese e a viscosidade da água durante o descongelamento, favorecendo seu manuseio e aumentando o rendimento durante o processamento.

» FIBRA CÍTRICA EM MASSAS CONGELADAS



Por fim, a fibra cítrica da Ceamsa favorece a integridade de produtos panificados crocantes, como bolachas e biscoitos, que são suscetíveis a quebra durante o processamento. Ceamfibre® controla a viscosidade da massa, homogeneizando sua consistência e reduzindo a formação de rachaduras e craqueamento nas etapas de laminação e forneamento.



Camino Martinez Mancebo
R&D and Technical Customer service at CEAMSA
www.ceamsa.com

Izabel Boretti
Gerente Técnico Comercial na Indukern do Brasil
www.indukern.com.br

