



fibrean[®] | Sugar
Reduction

La solución saludable
de reducción de
azúcares para la
industria alimentaria

Fibras para la reducción de azúcares

La naturaleza ofrece una amplia variedad de fibras presentes en frutas, verduras, cereales, legumbres y otros vegetales. Algunas de estas fibras tienen estructuras complejas que confieren excelentes propiedades tecnológicas para la industria alimentaria. Entre otras la capacidad de gelificar, espesar, emulsionar, endulzar, texturizar o de retener líquidos.

Nuestro equipo técnico localiza, estudia y combina fibras procedentes de todo el mundo con el fin de optimizar sus propiedades funcionales. De este esfuerzo en I+D+i surge Fibrean Sugar Reduction; una mezcla optimizada de oligosacáridos desarrollada por el departamento de I+D de la división Food de Barcelonesa. Nuestra solución permite a las industrias alimentarias alcanzar sus objetivos al reducir azúcares e incrementar fibra con un único ingrediente.

Puede aplicarse en cualquier alimento que lleve azúcar y con ella, conseguirás un dulzor limpio similar al del azúcar con ingredientes Clean Label y 100% naturales.



Gama de soluciones

| Fibrean | Tipo de fibra | Aspecto | Solubilidad | Dulzor equivalente | Reacción de Maillard | % Fibra |
|---------------|----------------|---------|-------------|--------------------|----------------------|---------|
| FIBREAN SF 57 | Oligosacáridos | Polvo | Alta | 50-70% | Alta | 57 |
| FIBREAN SF 80 | Oligosacáridos | Polvo | Alta | 50-70% | Leve | 80 |

Aplicaciones en todo tipo de alimentos

Bebidas



Lácteos



Panificación



Pastelería



Salsas



Conservas dulces



Precocinados



Cárnicos



Características del producto



Producto Clean Label y 100% Natural

Permite un etiquetado limpio y reducciones elevadas de azúcar por un ingrediente saludable.



Organolépticamente muy parecido al azúcar

Aporta un dulzor natural y un perfil de sabor limpio evitando gustos desagradables.



Producto en polvo fácilmente soluble en agua

Fuente de fibra alimentaria y reducción del aporte calórico del alimento.



Estable a procesos térmicos y a pH > 3,5

Sustitución directa del azúcar en todo tipo de alimentos sin alterar su color ni aroma.

DOBLE MEJORA DEL ETIQUETADO NUTRISCORE :

- Azúcar
+ Fibra vegetal

=



Propiedades organolépticas

Características organolépticas

Capacidad edulcorante del 60-70% respecto al azúcar
Organolépticamente muy parecido al azúcar
Dulzor natural y perfil de sabor limpio

Ventajas

Permite reducciones elevadas de azúcar en los alimentos
Conserva el dulzor agradable de los alimentos
Evita gustos desagradables

Composición del producto

Composición

Mezclas optimizadas de oligosacáridos
Ingredientes de origen vegetal
Compuesto por fibras solubles
Alto contenido en fibra alimentaria
Sin azúcares añadidos
Fuente de fibras beneficiosas para la salud

Ventajas

Sustitución directa de azúcar sin modificar el resto de ingredientes
Alternativa natural a los edulcorantes artificiales
Permite etiquetaje limpio
Mejora doble del NutriScore
Reduce el aporte calórico del alimento
Obtención de alimentos más saludables

Propiedades Físico-Químicas

| Propiedades Físico-Químicas | Ventajas |
|--|--|
| Polvo blanco, homogéneo e inodoro | No altera ni el color ni el aroma de los alimentos |
| Excelente solubilidad en agua | Facilidad de uso y aplicación |
| Capacidad humectante y espesante | Aporta cuerpo y textura al alimento |
| Estables a procesos térmicos y a variaciones de pH | Apto para todo tipo de alimentos |
| Variante sin apenas reacción de Maillard | Aplicación en productos horneados |
| Posibilidad de siropes líquidos | Alternativa saludable a jarabes de azúcar y caramelos líquidos |

Casos de éxito

Fibrean Sugar Reduction puede aplicarse en cualquier alimento que lleve azúcar del sector lácteo, pastelería, bebidas, salsas, mermeladas, confitería, etc.

REDUCIENDO EL 50% DEL AZÚCAR



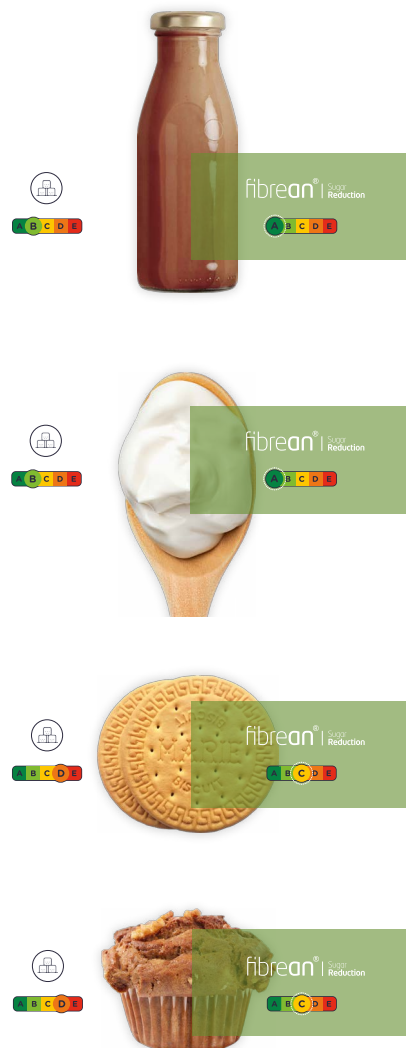
Mejora la puntuación de tu NutriScore



Utiliza un producto CleanLabel y 100% natural



Consigue un dulzor limpio similar al del azúcar





Passeig Fluvial, 8, 08150
Parets del Vallès, Barcelona.

+34 933 770 208
www.grupbarcelonesa.com