fibrean® | Sugar Reduction

A solução saudável de redução de açúcar para a indústria alimentar

fibrean® | Sugar Reduction

Barcelonesa NUTRITION & HEALTH

Fibras para reduzir os açúcares

A natureza oferece uma grande variedade de fibras presentes em frutas, legumes, cereais, leguminosas e outras plantas. Algumas destas fibras têm estruturas complexas que conferem excelentes propriedades tecnológicas para a indústria alimentar. Entre elas se incluem a capacidade de gelificar, engrossar, emulsionar, adoçar, texturizar ou reter líquidos.

A nossa equipa técnica localiza, estuda e combina fibras provenientes de todo o mundo para otimizar as suas propriedades funcionais. Deste esforço de I+D+i nasce Fibrean Sugar Reduction, uma mistura otimizada de oligossacarídeos desenvolvida pelo departamento de I&D da divisão Food da Barcelonesa. **A nossa solução permite que as indústrias alimentares alcancem os seus objetivos de redução de açúcares e incremento de fibra com um único ingrediente.**

Pode ser aplicado a qualquer alimento que contenha açúcar e, com ele, obterá uma doçura limpa semelhante à do açúcar com ingredientes Clean Label e 100% naturais.

Gama de soluções

Fibrean	Tipo de fibra	Aspeto	Solubilidade	Doçura equivalente	Reação de Maillard	% Fibra
FIBREAN SF 57	Oligossacarídeos	Pó	Alta	50-70%	Alta	57
FIBREAN SF 80	Oligossacarídeos	Pó	Alta	50-70%	Ligeira	80

Aplicações em todos os tipos de alimentos

Bebidas

Laticínios

Panificação

Pastelaria

Molhos

Conservas doces

Pré-cozinhados

Carne

www.grupbarcelonesa.com
+34 933 770 208

Características do produto

Produto Clean Label e produto 100% natural

Permite uma rotulagem limpa e reduções elevadas de açúcar por um ingrediente saudável.

Organoléticamente muito semelhante ao açúcar

Aporta uma doçura natural e um perfil de sabor limpo, evitando um sabor residual desagradável.

Produto em pó facilmente solúvel em água

Fonte de fibra alimentar e redução do aporte calórico dos alimentos.

Estável a processos térmicos e pH > 3,5

Substituição direta do açúcar em todos os tipos de alimentos sem alterar a sua cor ou o seu aroma.

DUPLA MELHORIA DO RÓTULO NUTRISCORE :

− Açúcar

+ Fibra vegetal

=

Propriedades organoléticas

Características organoléticas	Vantagens
Capacidade adoçante de 60-70% em comparação com o açúcar	Permite reduções elevadas de açúcar nos alimentos
Organoléticamente muito semelhante ao açúcar	Preserva a doçura agradável dos alimentos
Doçura natural e perfil de sabor limpo	Evita o sabor residual desagradável

Composição do produto

Composição	Vantagens
Misturas otimizadas de oligossacarídeos	Substituição direta do açúcar sem modificar o resto de ingredientes
Ingredientes de origem vegetal	Alternativa natural aos adoçantes artificiais
Composto por fibras solúveis	Permite uma rotulagem limpa
Elevado teor de fibras alimentares	Melhoria dupla do NutriScore
Sem açúcares adicionados	Reduz o aporte calórico dos alimentos
Fonte de fibras benéficas para a saúde	Obtenção de alimentos mais saudáveis

www.grupbarcelonesa.com
+34 933 770 208

Propriedades físico-químicas

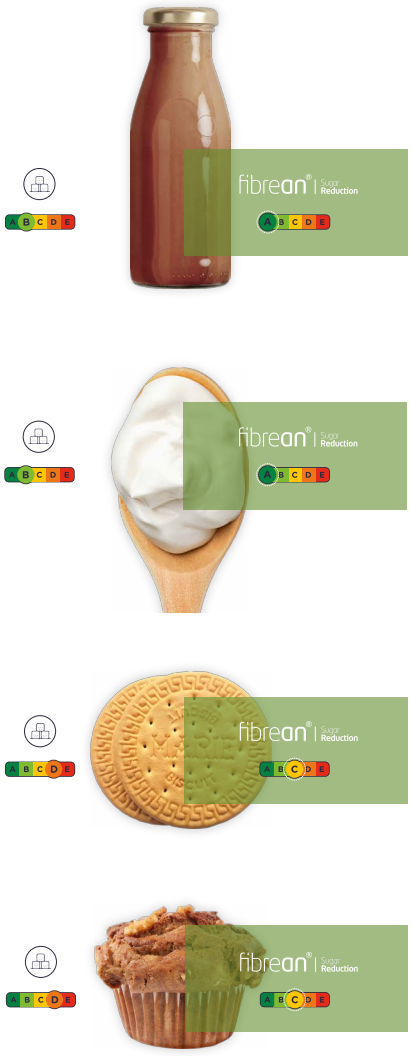
Propriedades físico-químicas	Vantagens
Pó branco, homogéneo e inodoro	Não altera a cor ou o aroma dos alimentos.
Excelente solubilidade em água	Fácil de usar e aplicar
Capacidade de humidificação e espessamento	Dá corpo e textura aos alimentos
Estável ao tratamento térmico e às variações de pH	Adequado para todos os tipos de alimentos
Variante com quase nenhuma reacção de Maillard	Aplicação em produtos de pastelaria
Possibilidade de xaropes líquidos	Alternativa saudável aos xaropes de açúcar e caramelos líquidos

Histórias de sucesso

Fibrean Sugar Reduction pode ser aplicado a qualquer alimento que contenha açúcar no setor dos lacticínios, padaria, bebidas, molhos, compotas, confeitaria, etc.

REDUÇÃO 50% DE DE AÇÚCAR

- Melhore a pontuação do seu NutriScore
- Utilize um produto CleanLabel e 100% natural
- Obtenha uma doçura limpa, semelhante à do açúcar



www.grupbarcelonesa.com
+34 933 770 208

Barcelonesa
NUTRITION & HEALTH

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

+34 933 770 208
www.barcelonesa.com

Os dados contidos neste documento são baseados no nosso conhecimento. Esta informação não implica qualquer garantia, o cliente deve assegurar a adequação do conteúdo ao seu objetivo específico. Os nossos produtos são vendidos de acordo com as nossas Condições Gerais de Venda.

v.2