

# FIBREGUM™

## SOLUÇÃO

# TECNOLÓGICA PARA

# PRODUTOS LÁCTEOS



O envelhecimento da população, o aumento da expectativa de vida e as descobertas científicas que vinculam determinadas dietas às doenças, entre outros fatores, originaram uma tendência conhecida como “saúdabilidade e bem-estar”. A procura por alimentos: funcionais, naturais, orgânicos e para dietas de controle de peso é fruto dessa tendência. Anualmente, a taxa consumo desses produtos cresce três a quatro vezes mais que a taxa de alimentos convencionais.

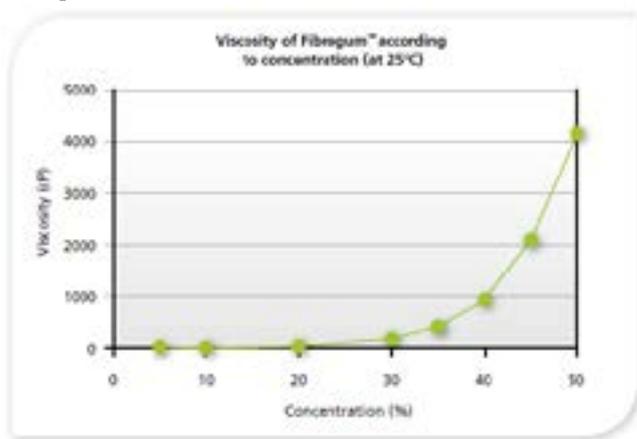
Durante a Feira APAS deste ano foi possível perceber essa tendência traduzida em novos produtos. Havia diversas novidades de produtos do setor lácteo sem lactose, probióticos e prebióticos.

Cada vez mais, o consumidor brasileiro está cuidando da sua saúde por meio de hábitos saudáveis, o que inclui a escolha de uma alimentação com maior qualidade. Visando atender a esse mercado promissor, a Nexira, líder mundial em goma acácia, possui o Fibregum™, um ingrediente tecnologicamente versátil e saudável.

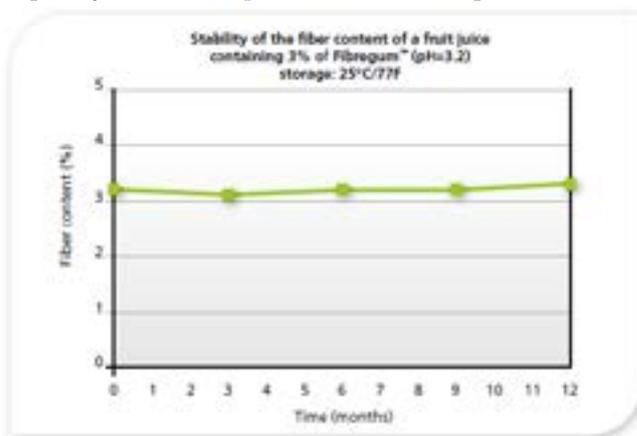
O Fibregum™ é um ingrediente *clean label*, 100% natural, não possui nenhuma modificação química, enzimática ou genética, conta com certificação Kosher e Halal e pode contar com certificado de origem orgânica. Obtido a partir da goma acácia cuidadosamente selecionada nas árvores de acácia, Fibregum™ oferece garantia de 90% de fibra solúvel em base seca atestada pelo método AOAC 985.29.

Fibregum™ não confere cor ou sabor, sua solubilidade em água fria é alta e instantânea, possui baixa viscosidade, não é higroscópico e possui boa estabilidade a condições

extremas de processo (pH, temperatura, fermentação) e armazenamento. O gráfico a seguir mostra o aumento da viscosidade do Fibregum™ de acordo com sua concentração. É possível perceber que devido a sua baixa viscosidade, Fibregum™ pode ser aplicado em bebidas lácteas em até 30% sem que a viscosidade das mesmas se altere.



Pensando agora no armazenamento, o gráfico a seguir demonstra a variação do teor de fibras de um suco de fruta com pH igual a 3,2 contendo 3% de Fibregum™. Como possui boa estabilidade a condições extremas de processo e armazenamento, a análise de fibras antes e após o armazenamento apresenta teor de fibras estável, ou seja, Fibregum™ não sofre degradação durante o período de armazenagem.

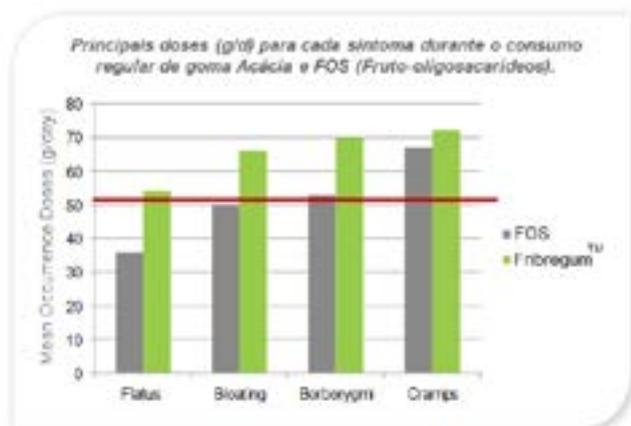


Como não é higroscópico, Fibregum™ é fácil de ser manipulado e evita a perda de matéria-prima. Além disso, Fibregum™ melhora a retenção de água de forma a estabilizar a umidade, melhora o *mouthfeel* aumentando a sensação de frescor do produto e substitui parte dos carboidratos digestíveis do produto final sendo ideal para aplicações em produtos *diet*.

A tabela a seguir exibe algumas aplicações de Fibregum™ em lácteos, seu nível de aplicação e o benefício proporcionado.

Aplicação	Nível de Aplicação	Benefícios
<b>Bebidas lácteas</b>	1 a 2%	Melhora o <i>mouthfeel</i> .
<b>Iogurtes</b>	1%	Melhora o <i>mouthfeel</i> ; Reduz a adstringência.
<b>Sorvetes</b>	0,4%	Emulsificante natural; Controla a formação dos cristais de gelo, evitando que estes fiquem muito grandes.
<b>Proteção bacteriana</b>	0,1 a 2%	Melhora o crescimento e a viabilidade das bactérias.

Fibregum™ é uma fibra suave com alta tolerância digestiva que não possui nenhum efeito laxativo. A Goma Acácia é conhecida há muitos anos pela comunidade científica como uma fonte de fibras dietéticas sem efeitos colaterais, graças à sua estrutura polimérica complexa. Ela é fermentada lentamente e, portanto, é muito bem tolerada na dieta humana. O gráfico a seguir exibe estudos realizados em humanos que concluem que o Fibregum™ não causa efeitos colaterais como flatulências, inchaço, desconfortos intestinais e cólicas na dosagem de até 50 gramas por dia.

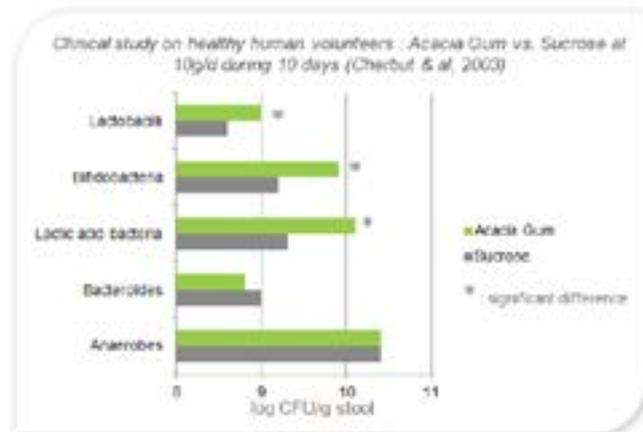


Devido ao aumento das taxas de obesidade e de pessoas com diabetes, os consumidores estão ficando cada vez mais saudáveis e monitorando a quantidade calórica ingerida. É importante que haja produtos que possam oferecer soluções saudáveis para esse público. As calorias do Fibregum™ estão estimadas em 2 kcal/g, uma grande vantagem para formulações *diet*. Aliado a isso, Fibregum™ possui índice glicêmico próximo a zero. Estudos mostram que Fibregum™ pode contribuir na redução do índice glicêmico dos produtos finais, tornando-o ideal para dietas baseadas em baixos índices glicêmicos.

Fibregum™ além de ser uma fibra natural com muitas

propriedades tecnológicas também possui propriedades prebióticas, sendo ótimo para aplicações em iogurtes e bebidas lácteas funcionais. Fibregum™ aumenta o trânsito intestinal, previne bactérias patogênicas e aumenta a produção de Ácidos Graxos de Cadeia Curta (SCFA's).

Um estudo realizado *in vivo* onde voluntários 5 voluntários ingeriram 10 g de Sucrose por dia durante 10 dias (controle) e outros 5 voluntários ingeriram 10 g de Fibregum™ por dia durante 10 dias mostrou um crescimento significativo das Bifidobactérias, dos Lactobacilos e das bactérias ácido lácticas.



As Bifidobactérias são responsáveis por fermentar as fibras alimentares que não foram digeridas no intestino delgado e, como consequência, formam gases (hidrogênio, dióxido de carbono, oxigênio, amônia, metano). O crescimento da quantidade de Bifidobactérias significa uma melhora da flora intestinal como um todo. Os Lactobacilos são bactérias que se alimentam de matérias orgânicas inertes e inofensivas que habitam o trato intestinal. Seu crescimento é importante porque gera competitividade de nutrientes com bactérias patogênicas, fazendo com que estas sejam reduzidas. Por fim, as bactérias ácido lácticas possuem a capacidade de inibir o crescimento de bactérias patogênicas pela produção de compostos antibacterianos, seu crescimento significa a diminuição do crescimento de patógenos na flora intestinal.

Fibregum™ é uma das soluções da Nexira à crescente busca da indústria de laticínios e seus consumidores por produtos mais saudáveis e funcionais!

**nexira**  
Innovation Inspired by Nature

Nexira Brasil Comercial Ltda.

Tel.: (11) 3803-7373

[www.nexira.com](http://www.nexira.com)