

Como inovar no mercado de panificação

A crescente conscientização sobre a relação entre dieta e saúde aumentou a demanda dos consumidores por produtos de panificação mais nutritivos e “limpos”, sem, contudo, comprometer os atraentes atributos sensoriais.

Novos lançamentos para esse mercado estão focados em maiores aportes de proteínas, fibras e micronutrientes, bem como na redução de açúcares, gorduras e sódio.

Uma grande tendência são as proteínas vegetais: cada vez mais presentes nos produtos alimentícios, sua aplicação em panificados já é uma realidade. Com o consumidor buscando melhorias em seus hábitos nutricionais pós pandemia, o consumo de vegetais vai além das fontes naturais, agora como ingredientes base.

A Tovani Benzaquen oferece ingredientes que atendem às demandas desse novo perfil de consumidor.

FIBRAS SEM COMPROMETER O SABOR OU TEXTURA

A fibra solúvel de milho Promitor®, fabricada pela Tate & Lyle, é uma fibra prebiótica solúvel, derivada do milho, que possui as seguintes características:



- Alto grau de tolerância digestiva.
- Baixo índice glicêmico.
- Sabor agradável, fácil de usar e solúvel na água.
- Alia redução calórica, ao mesmo tempo em que preserva o corpo e a textura dos produtos.
- É a única fibra com *claim* de auxílio de absorção de Cálcio aprovado pela ANVISA.

Outra fibra prebiótica é o GO-FOS™ 95 frutooligossacarídeo de cadeia curta.

Produzido pela nossa parceira Galam, é uma fibra dietética solúvel e

ligeiramente doce, obtida à partir de açúcar de beterraba e que possui um elevado grau de pureza (min 95%). O GO-FOS™ 95 é uma alternativa à Inulina.

Diferenciais do ingrediente:

- 95% de fibra prebiótica.
- Ação prebiótica consumindo 2,5 g/dia.
- Apresenta 30% do dulçor equivalente da sacarose.
- Realça aromas de baunilha, chocolate e frutados.

A Fibra Insolúvel de Trigo da InterFiber traz muitas vantagens quando aplicada em panificados. Além de ajudar na redução de custo, esta fibra proporcionar aporte nutricional, melhora o frescor, a textura. Quando aplicada em produtos secos, melhora a crocância e reduz a quebra durante o processo de transporte. Em pães, melhora a resiliência e aumenta o volume.

Outro ingrediente da InterFiber é a Fibra de Cacau: ela é extraída do próprio cacau, obtendo características sensoriais bem semelhantes ao chocolate, como cor, textura e aroma. É uma fibra insolúvel, não contém alergênicos em sua composição e é muito utilizada em formulações como substituto parcial de cacau.





ENZIMAS

As enzimas de nossos parceiros BASF e Breatec são excelentes alternativas *clean label* para otimização de processos industriais, padronização de receitas, extensão de *shelf life*, substituição de aditivos, além de melhoria de maciez, volume, desenvolvimento de cor e crocância em produtos pãificados.

Temos uma linha completa de soluções para as mais diferentes aplicações em biscoitos, panificação industrial e melhoradores de farinhas.

REDUÇÃO DE SÓDIO

Produzido pela Nutek Natural Ingredientes, o **Nutek Salt** é um ingrediente *clean label* não alergênico, com tecnologia patenteada de cristal único que ameniza o sabor residual de cloreto de potássio comum, permitindo reduções significativas de sódio e com as mesmas propriedades conservadoras do sal regular, sendo, assim, a melhor alternativa para redução de cloreto de sódio (sal regular) em alimentos.

A CJ BIO lançou o **TasteNrich®**, uma solução inovadora para auxiliar o desenvolvimento de alimentos naturais com foco em redução de sal. O **TasteNrich®** é produzido via

fermentação natural de vegetais e entrega sabor umami (o quinto dos sabores básicos percebidos pelo paladar humano, além do ácido, doce, amargo e salgado), que potencializa o sabor autêntico em alimentos salgados, podendo obter o sabor de comida caseira e, ao mesmo tempo, oferecer o conceito de *clean label*.

PROTEÍNAS VEGETAIS

Proveniente da ervilha amarela **NUTRALYS®** é uma família de proteínas texturizadas ecológicamente limpas (forma seca) da nossa parceira Roquette. Graças às estruturas específicas, as proteínas de ervilha texturizadas **NUTRALYS®** permitem a criação de alternativas atrativas e de alta qualidade, trazendo novas experiências em matéria de sabor, textura e nutrição.

Formular com **NUTRALYS®** tem diversas vantagens:

- Criar soluções sustentáveis e inovadoras.
- Desenvolver formulações com benefícios comprovados a nível tecnológico, nutricional e de saúde.
- Melhorar as propriedades funcionais.
- Aumentar as experiências sensoriais.
- Acelerar o acesso ao mercado.

A **Tovani Benzaquen Ingredientes** é parte do Grupo Barentz e está presente há mais de 28 anos no mercado brasileiro, levando aos seus clientes um amplo conjunto de soluções para os mais diversos produtos alimentícios. Conta com uma equipe técnico-comercial altamente capacitada, sempre pronta a auxiliar durante todo o processo de desenvolvimento de produtos.



Tovani Benzaquen Comércio, Importação, Exportação e Representações Ltda.
Tel.: (11) 2974-7474
tovani.com.br

