

INGREDIENTES SALUDABLES Y BENEFICIOS ATRACTIVOS PARA EL CONSUMIDOR

Nutrición que vale la pena



Ingredion™

Nutrición que vale la pena

Ingredion tiene los ingredientes y la experiencia para ayudarlo a desarrollar productos con claims nutricionales diferenciados, beneficios clínicamente comprobados, un sabor grandioso y la textura que los consumidores desean. Pero además de tener claims nutricionales diferenciados puede tener márgenes más altos para sus productos saludables con beneficios clínicamente comprobados. La experiencia al comer lo es todo –y si los consumidores no eligen su producto saludable, no se trata de un éxito.

Es por eso que los ingredientes de Nutrición de Ingredion (fibras prebióticas y solubles, almidón resistente, y harina de maíz) respaldados por investigaciones clínicas y experiencia en formulación, pueden hacer una gran diferencia al crear productos exitosos. Esta combinación, junto con almidones especiales altamente funcionales y endulzantes ayuda a asegurar una experiencia general positiva digna de ser disfrutada.

La ciencia para respaldar sus claims

El equipo de Ciencias de la Nutrición Ingredion conduce y patrocina pruebas clínicas para identificar y apoyar los claims de beneficios saludables para sus ingredientes nuevos y propios. El equipo está a la vanguardia de:



Todo lo que Ingredion ofrece está validado por nuestra investigación, para de esta manera proveerlo de un claim científicamente sustentado.



Nuestro equipo de culinólogos se especializa en producir prototipos para nuestros clientes

Llevándolo hasta allí más rápido

Ingredion lo ayuda a optimizar rápidamente la experiencia de comer mientras incorpora ingredientes nutricionales a sus productos. Obtiene tiempos más rápidos para comercializar, mayor aceptación de los consumidores y productos más exitosos. Nuestra profunda experiencia y aplicación de CULINOLOGY® lo ayuda a crear rápidamente nuevos conceptos en alimentos y apuntar a mejoras de formulación y proceso.

Motivado por los consumidores

El interés del consumidor en salud y bienestar ha continuado motivando el desarrollo de nuevos productos dentro de la industria de los alimentos. De acuerdo con la encuesta internacional HEALTHFOCUS® de 2010, 88% de los compradores americanos de supermercados reportaron que estaban interesados en comidas y bebidas que realcen la salud.

La encuesta de consumidores también reveló lo siguiente:

49% reportó que habían mantenido su consumo de fibras.

48% de los compradores americanos de supermercados reportó que habían aumentado su consumo de fibras en los últimos dos años.

47% está extremadamente interesado en comidas y bebidas que promuevan huesos más saludables y más fuertes.

35% está extremadamente interesado en comidas y bebidas que los ayuden a manejar los niveles de azúcar en la sangre.

Adicionalmente, la salud digestiva fue posicionada como la tendencia más alta de salud y bienestar en el 2010 por *New Nutrition Business*.

Ya sea usada sola o en combinación, nuestro amplio espectro de soluciones nutricionales satisface cada necesidad. Estos ingredientes especiales pueden ser usados en una variedad de aplicaciones que incluye productos horneados, barras, bebidas, productos horneados, lácteos y alternativas lácteas, alimentos médicos, suplementos dietarios, nutrición animal y mucho más.



HI-MAIZE® 260
almidón resistente

**Control de peso,
salud glicémica**

- Ingrediente natural con 60% de fibra insoluble y 40% de almidón lentamente digerible.
- Ha comprobado ayudar a mantener niveles de azúcar en la sangre saludables (aprobados por la EFSA) y a promover el mantenimiento del peso y saciedad.
- Excelente para productos horneados, pasta y productos de baja humedad.



NUTRAFLORA®
fibra prebiótica soluble

**Salud digestiva,
salud inmune,
salud de los huesos**

- Realza la salud digestiva, aumenta la absorción de calcio y apoya la salud de los huesos.
- Prebiótico fácilmente tolerado y efectivo en bajas dosis.



NUTRIOSE®
fibra soluble

**Salud digestiva,
control de peso**

- Fibra soluble de maíz o trigo basada en dextrina.
- Promueve la salud digestiva, prebiótico con tolerancia de absorción superior.
- Proceso estable y multifuncional.



HI-MAIZE®
harina de maíz

**Bienestar del
grano entero**

- Provee 30% de la fibra dietética (como el almidón resistente) –la más alta de las harinas de centeno.
- Promueve el manejo del peso.
- Excelentes propiedades en textura y expansión en cereales.

Comience hoy

Averigüe cómo puede agregar estos importantes beneficios de salud y bienestar a sus alimentos y bebidas. Promueva a sus clientes con Nutrición digna de ser ingerida contactando a su representante de Ingredion hoy. O visite nuestro sitio web para saber más sobre estos productos especiales y sus propiedades nutricionales.

CONTÁCTENOS PARA DESARROLLAR JUNTOS SU PRÓXIMO LANZAMIENTO EXITOSO

BRASIL | +55 11 5070 7700

REGIÓN ANDINA | 01 8000 513 200

CONO SUR | +54 11 5544 8500

ar.ingredion.com



Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™

La información descrita anteriormente se ofrece únicamente para su consideración, investigación y verificación independiente. La utilización de esta información y la manera de utilizarla quedan a su criterio. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no garantizan la precisión ni la finalización de la información contenida en este folleto, ni la idoneidad de cualquiera de los productos para el uso específico que desee otorgarle. Asimismo, todas las garantías expresas o implícitas por incumplimiento, comercialización o idoneidad para un propósito particular quedan denegadas por el presente. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no asumen ningún tipo de responsabilidad por las obligaciones o daños que pudieran surgir o estar relacionados con lo antedicho.

La marca INGREDION y el logo son marcas registradas del grupo de compañías de Ingredion. Todos los derechos reservados. Todos los contenidos copyright © 2015.