

BENEFICIOS COMPROBADOS EN LA SALUD DEL SISTEMA INMUNE Y DIGESTIVO

# BIOLIGO<sup>®</sup> GL 5700 IMFGOS



Mejore sus alimentos y bebidas con galactooligosacáridos (GOS) de alta calidad, una fibra prebiótica soluble.

Los consumidores están buscando mejorar el valor nutricional de sus alimentos y bebidas, adicionalmente buscan beneficios en salud del sistema inmune y digestivo. **Ingredion** le puede ayudar a desarrollar productos de alto valor nutricional con la fibra soluble o galactooligosacáridos (GOS). Los GOS han sido utilizados regularmente durante 20 años en Asia para el mercado de nutrición infantil.

Hoy en día, nuestros expertos le pueden mostrar como usar estos prebióticos de forma versátil para mejorar el perfil nutricional de sus alimentos y bebidas que deleitarán a sus consumidores.



**Ingredion**<sup>™</sup>

# Nutrición comprobada de una fuente confiable

Los galactooligosacáridos (GOS) son fibras solubles provenientes de la lactosa que han sido probadas para promover la salud inmune y una función digestiva saludable.

BIOLIGO® GL 5700 IMF GOS, le brinda el sabor limpio, neutro y poco dulce que usted necesita para sus alimentos y bebidas, todo esto adicional a múltiples beneficios en la formulación. Descubra cómo con estas fibras prebióticas y la experiencia de **Ingredion** usted puede crear los alimentos, las bebidas y los suplementos que sus consumidores desean.

## LOS BENEFICIOS DE LOS GOS

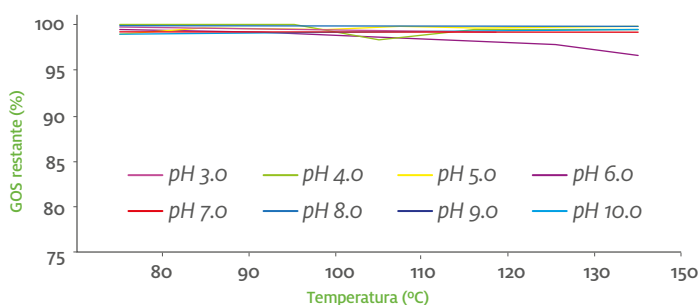
Los GOS son unos de los oligosacáridos más estudiados en el mundo, con beneficios demostrados. Una vez en el colon, los GOS estimulan y soportan el crecimiento de bacterias benéficas quienes producen ácidos grasos de cadena corta (AGCC) que influyen varios beneficios fisiológicos documentados dentro de los que se encuentran:

- Promueve la salud inmunológica - (Hughes, et al., 2011)
- Promueve una adecuada función digestiva – (Hughes, et al., 2011, Teuri, 1998)
- Efecto bifidogénico – (Walton, et al., 2012; Davis, et al., 2010, 2011)

## LISTO PARA LA FORMULACIÓN

El BIOLIGO® GL 5700 IMF GOS viene en una presentación líquida fácil de usar. Es altamente tolerante a los procesos de alta temperatura y es estable en aplicaciones de bajo pH, haciendo de este un ingrediente ideal para un amplio rango de formulaciones, desde jugos de larga duración hasta barras nutricionales.

BIOLIGO® GOS – Datos de temperatura y estabilidad



## CALIDAD Y SEGURIDAD

El BIOLIGO® GL 5700 IMF GOS es un almíbar con un mínimo de 57% de contenido de GOS en base sólida. Es considerado GRAS en los EEUU y es una fibra soluble aceptada por la organización HEALTH CANADA. El BIOLIGO® GOS es producido en la actualidad por una planta de última tecnología de **Ingredion** en Icheon, Corea del Sur. La planta cuenta con ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, FSSC 22000, los estándares HACCP y es certificada para la producción de ingredientes HALAL, KOSHER y no GMO.

Contamos con una línea de producción 100% dedicada a la fabricación de GOS con un mantenimiento riguroso de la temperatura y niveles de humedad y tomamos todas las precauciones para garantizar calidad y seguridad.



## LAS CAPACIDADES EN NUTRICIÓN DE INGREDION

Nuestro equipo de científicos en nutrición están comprometidos para que usted pueda ofrecer beneficios nutricionales a sus consumidores de cualquier edad. El BIOLIGO® GOS es parte de nuestro diverso portafolio de soluciones nutricionales y especialidades innovadoras que cuentan con respaldo científico. Son ingredientes con BPM que le permiten crear productos de alto valor y diferenciar su marca.

Llame a nuestros expertos para asistencia técnica y nutricional en áreas de aplicación como:

- Leches maternizadas
- Alimentos para niños y bebés
- Bebidas y jugos, incluyendo variedades fabricadas a altas temperaturas y larga vida
- Productos lácteos
- Productos alternativos a los lácteos
- Barras nutricionales
- Suplementos dietarios

APALANCADOS EN NUESTRAS CAPACIDADES:



Enhance  
Nutrition



Perfecting  
Formulations



# Ingredion™

Developing ideas.  
Delivering solutions.™

BRASIL | +55 11 5070 7700  
REGIÓN ANDINA | 01 8000 513 200  
CONO SUR | +54 11 5544 8500  
[ar.ingredion.com](http://ar.ingredion.com)

La información descripta 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 BIOLIGO®, INGREDION y el logo son marcas registradas del grupo de compañías de Ingredion. Todos los derechos reservados. Todos los contenidos copyright © 2015.