

NUTRAFLORA® – brinda los
beneficios más efectivos
y puros de la fibra prebiótica



Acerca de NUTRAFLORA®

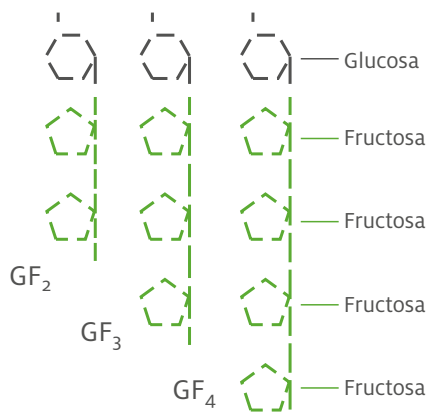
La fibra prebiótica NUTRAFLORA® deriva de una caña de azúcar pura utilizando un proceso patentado de bio-fermentación e ingredientes que no contienen GMO. El resultado: la forma más pura de una cadena corta de fructooligosacárido (scFOS) disponible en el mercado.

Las fibras prebióticas son ingredientes de comida no digeribles que cuando son consumidos proveen un efecto psicológicamente beneficioso estimulando selectivamente el crecimiento favorable y/o actividad de un número limitado de bacterias indígenas encontradas naturalmente en los intestinos del cuerpo.

La percepción del consumidor es alta acerca de las “buenas” bacterias (cepas de bifidobacteria y lactobacillus) y sus beneficios para la salud. Es sobre estas dos “buenas” cepas bacteriales que NUTRAFLORA® actúa estimulando selectivamente su crecimiento y/o actividad favorable.

NUTRAFLORA® consiste de cadenas lineares β 2-1 de fructosa unidas a una glucosa terminal. La longitud de la cadena, o el grado de polimerización (DP), varía de tres a cinco. El scFOS también puede ser encontrado en una variedad de frutas, vegetales y granos. Sin embargo, para obtener una cucharada de té (3 gramos aprox.) de scFOS, uno tendría que comer el equivalente a 15 cebollas, 22 bananas o 383 dientes de ajo.

La estructura molecular simple y consistente de NUTRAFLORA® y su 95% de concentración aseguran el efecto prebiótico más efectivo disponible.



Beneficios para salud

Los consumidores quieren tomar control de su salud y apuntar a los problemas de salud que son importantes para ellos, como la salud digestiva, inmunológica o de los huesos. NUTRAFLORA® permite a los consumidores

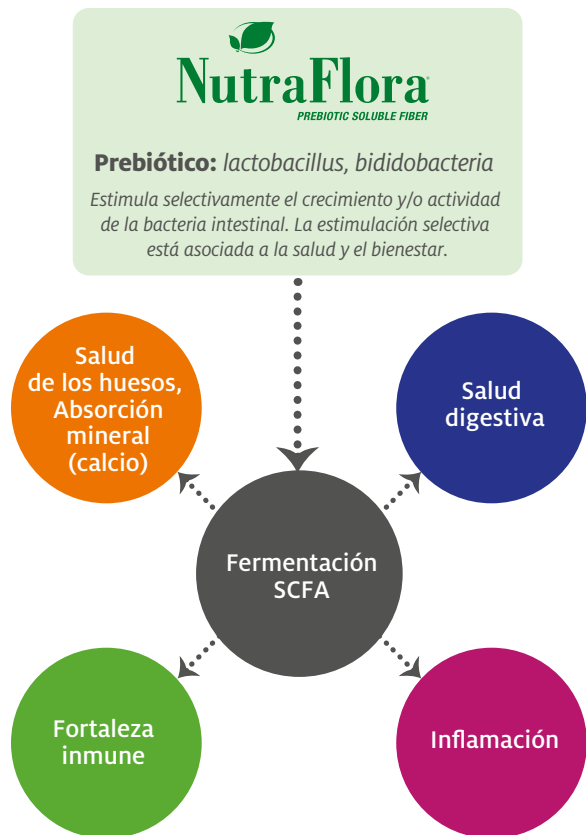


proveer beneficios de salud diferenciales que apuntan a las necesidades del consumidor.

Porque NUTRAFLORA® es utilizada selectivamente y fermentada preferencialmente, es la fibra prebiótica más efectiva.

La fibra prebiótica NUTRAFLORA® ofrece medios probados científicamente para apoyar la absorción digestiva, inmune y de calcio. Estos impresionantes beneficios de salud están demostrados por más de veinte años de investigación y más de 200 publicaciones científicas que validan su habilidad para mejorar la salud humana en varias áreas clave.

Resumen de efectos clínicos en la salud



Atributos técnicos y funcionalidad superior

Como un ingrediente en la comida, la fibra prebiótica NUTRAFLORA® ofrece varias ventajas de proceso, calidad y regularidad cuando se la compara con otros ingredientes prebióticos y fibras.

La fibra prebiótica NUTRAFLORA® es un ingrediente invisible añadido a las comidas y bebidas. Ya que el material crudo utilizado para hacer NUTRAFLORA® es caña de azúcar, tiene un perfil de sabor limpio, ligeramente dulce y maduro (cerca de ser un 30% dulce como el azúcar) que no deja ningún resabio de sabor. NUTRAFLORA® se comporta similarmente al azúcar (dulzura no viscosa, ligeramente soluble, redonda y madura) en niveles de inclusión típicos, permitiendo un reemplazo parcial del azúcar. NUTRAFLORA® también puede:

- Realzar sabores
- Proveer propiedades miméticas de la grasa
- Madurar y extender el perfil de dulzura de endulzantes de alta intensidad

- No causa la excesiva viscosidad o efecto gelatino común con otras fibras prebióticas
- Es apropiado para uso en productos de bajas calorías - 1,5 Kcal./g
- Realza la sensación en la boca y cremosidad de productos lácteos descremados o libres de grasa.

NUTRAFLORA® es altamente soluble y dispersable, ideal para formulaciones líquidas o secas. No participa en aditamento Maillard, provee un control de punto de enfriamiento y actúa como un humectante.

La fibra prebiótica NUTRAFLORA® es estable en la mayoría de las condiciones de procesamiento en un amplio rango de temperaturas y pH, haciéndolo ideal para un extenso despliegue de aplicaciones de comidas y bebidas. Dependiendo del pH, los contenidos sólidos, el tiempo de tenencia, el tiempo de caducidad y las condiciones de almacenamiento, NUTRAFLORA® es estable a altas temperaturas y niveles de pH por debajo de 4 durante el procesamiento y aplicaciones de tiempo de caducidad como jugos pasteurizados, confeccionamiento, preparaciones de fruta y otros.

NUTRAFLORA®, una fibra prebiótica gentil y bien tolerada, puede ser fácilmente incorporada en muchos productos incluyendo:

- Suplementos dietarios
- Barras (nutricional, granola)
- Lácteos (leche, yogur, helado, yogur helado)
- Bebidas lácteas
- Bebidas energizantes
- Bebidas no lácteas (soja, almendras, etc.)
- Snacks
- Confitería
- Cereales fríos
- Nutrición infantil

La fibra prebiótica NUTRAFLORA® es producida bajo controles de calidad extremadamente estrictos. Estos controles aseguran que el producto que los consumidores reciben es el mismo producto que ha pasado por décadas de pruebas clínicas. A través de un proceso de manufacturación único, la consistente composición molecular de NUTRAFLORA® es garantizada de lote a lote. NUTRAFLORA® es producida comercialmente en la facilidad certificada ISO 9002 de Ingredion. Sus características regulatorias y de calidad incluyen:

- Saludable para la población en general, incluyendo a niños menores a un año

- Monografía FCC
- Se encuentra en la lista de productos apropiados para aplicaciones orgánicas
- No GMO
- Apto kosher
- Libre de BSE
- Libre de alérgenos

Confíe en Ingredion para el éxito de su producto

Ingredion tiene la experiencia y los recursos para desarrollar productos que apelan al consumidor. Nuestro trabajo nos ha llevado a cada faceta de la formulación y producción en cada aplicación. Aún más, aplicamos nuestra inteligencia de marketing e información sobre tendencias de consumo para desarrollar soluciones innovadoras que apuntan a demandas emergentes de los consumidores.

Los consumidores están crecientemente interesados en alternativas de mejoras que incorporan

ingredientes nutricionales científicamente probados. Hay una necesidad siempre presente de innovación de los ingredientes que incluye nuevas tecnologías y mejoras en el proceso para afectar el desarrollo del producto y finalmente entregar productos alimenticios y bebidas mejores y con mejor sabor a los consumidores. Nuestro centro de innovación global en Bridgewater, NJ, incluye capacidades no alcanzadas por otros proveedores para incluir análisis sensorial, grupos concentrados en los consumidores, una planta piloto, un experimentador de texturas robótico, un centro CULINOLOGY™ y más, todo proveído de un equipo técnico especialista y expertos con un amplio y profundo conocimiento, que entiende las necesidades únicas de los mercados específicos, las aplicaciones y a los consumidores.

Confíe en nosotros para producir productos que entregan desarrollos de tendencia con los mismos sabores y texturas que los consumidores han llegado a esperar de las ofertas tradicionales.

Comience hoy

Ingredion es un proveedor global líder de soluciones de ingredientes con un amplio portfolio de ingredientes especiales diseñados para mejorar el contenido nutricional de las comidas. Nuestra habilidad única para resolver el beneficio nutricional/calidad alimenticia/ecuación de proceso inspira a los formuladores de comida para crear comidas innovadoras, saludables y atractivas.

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. CULINOLOGY® es una marca registrada de la Asociación de chefs investigadores. Usada con permiso.