



Ingredion[®]

Be what's next.[™]



¿Cómo ir más allá de la nutrición básica?

NUTRAFLORA[®] P-95 / L95-S **Fibra Soluble Prebiótica**

Ideal para ofrecer beneficios nutricionales, sabor y salud.

Los consumidores buscan cada vez más alimentos y bebidas nutritivos con los cuales puedan sentirse bien, y la adición de fibras se considera una de las principales maneras de hacer que los productos sean más saludables. Con nuestra fibra prebiótica y soluble, NUTRAFLORA[®], podrás aportar fibras, reducción de azúcar y beneficios digestivos en diversas aplicaciones, y ofrecer productos con delicioso sabor y alto desempeño.

Las fibras prebióticas son ingredientes alimenticios no digeribles que, al ser consumidos, proporcionan un efecto fisiológico beneficioso, estimulando selectivamente el crecimiento y/o actividad favorable de un número limitado de bacterias buenas que se encuentran naturalmente en nuestro intestino.

Cómo ofrecer productos con un delicioso sabor y alto desempeño.

La NUTRAFLORA® es derivada de la caña de azúcar, utilizando un proceso exclusivo de biofermentación e ingredientes no genéticamente modificados. El resultado: la forma más pura de fructooligosacáridos de cadena corta (scFOS) disponibles en el mercado, libres de alérgenos. Posee una estructura molecular simple y consiste de una concentración del 95% para garantizar la máxima eficacia prebiótica, además su seguridad y eficacia incomparables son construídas a base de más de 200 estudios y 20 años de investigación.

FUNCIONALIDADES

Como ingrediente, la fibra NUTRAFLORA® puede ofrecer ventajas de procesamiento, calidad y regulación. Posee un perfil de sabor limpio, levemente dulce y redondo que no deja sabor residual, además de presentar un desempeño semejante al azúcar, permitiendo así el reemplazo parcial y un uso adecuado para productos de bajas calorías. NUTRAFLORA® es altamente soluble y dispersable, ideal para formulaciones secas o líquidas. No participa en la reacción de Maillard, tiene excelentes propiedades humectantes, baja capacidad de retención de agua y no impacta la viscosidad.

ELEGÍ ENTRE LAS DOS FORMAS DEL PRODUCTO

Valores típicos

	NUTRAFLORA® P-65 Fibra Prebiótica Soluble	NUTRAFLORA® L95-S Fibra Prebiótica Soluble
Fibra DP = 3-5	93.0%	68.0%
Humedad	3.0%	28.0%
Dulzor	4.0%	4.0%
Apariencia	Polvo blanco	Jarabe ligeramente amarillo
Sabor	Limpio, ligeramente dulce	Limpio, ligeramente dulce
Tamaño de partícula	U.S. 40 malla	
Calorías	1.50 kcal/g	1.20 kcal/g
Tasa de dispersabilidad (10% sol.)	20 segundos	

SEGURO. CONSISTENTE. CONFIABLE.

NUTRAFLORA® también puede ser estable al ser procesada en altas temperaturas y bajo nivel de pH (<4.0), dependiendo del contenido de sólidos, tiempo de procesamiento, vida útil y las condiciones de almacenamiento del producto final.

Puede ser fácilmente incorporada en diversos productos, incluyendo:

- Suplementos dietéticos
- Barras de cereal
- Lácteos
- Bebidas lácteas y no lácteas
- Dulces y confites
- Nutrición infantil, entre otros.

Innovación en HEALTH & NUTRITION

Argentina

54 11 5544 8500
ingredion.com.ar

Brasil

55 11 5070 7700
ingredion.com.br

Chile

56 2 2685 6000
ingredion.com.ar

Perú

51 1 618 6400
ingredion.com.pe

Región Andina

01 8000 513 200
ingredion.com.co

Uruguay

598 2628 9009
ingredion.com.ar