

OFRECE A TUS CLIENTES LA SENSACIÓN DE **SACIEDAD POR MÁS TIEMPO**

**WEIGHTAIN™** ingrediente con los beneficios para la saciedad



## Crea soluciones para ayudar a los consumidores que buscan controlar su consumo de calorías

Hoy en día, la mayoría de los consumidores que cuidan su peso ansían contar con alimentos que les ayuden a mantener su peso ideal. El nuevo WEIGHTAIN™ de Ingredion, es el ingrediente que lo hace más sencillo que nunca. Este ingrediente registrado que está hecho a base de granos enteros, ha demostrado mediante pruebas clínicas que suprime la sensación de hambre por más tiempo. Imagina lo que puedes hacer por tu línea de productos.



**Ingredion™**

# Ingredion te ofrece una ventaja competitiva con un ingrediente que promueve el efecto de saciedad.

Por su composición a base de granos enteros, WEIGHTAIN ha demostrado mediante estudios científicos que tiene efecto saciogénico en individuos sanos, lo que puede ayudar a reducir la ingesta calórica de los consumidores entre 50 y 100 calorías menos al día. Esta solución para el manejo y control de peso, de origen natural y libre de gluten, te permitirá crear una serie de productos en línea con las nuevas tendencias, que facilitará a los consumidores controlar la ingesta calórica de forma sencilla. Además, su uso es fácil en un amplio rango de aplicaciones.

## FUNCIONALIDAD A TRAVÉS DE MECANISMOS CLAVE

Tomando la ventaja de ingredientes únicos de Ingredion como la harina de granos enteros de maíz alto en amilosa como fuente de almidón resistente combinada con hidrocoloides por medio de una tecnología única, hacen del ingrediente WEIGHTAIN™ la solución que proporciona los tres mecanismos que más validan la sensación de saciedad.

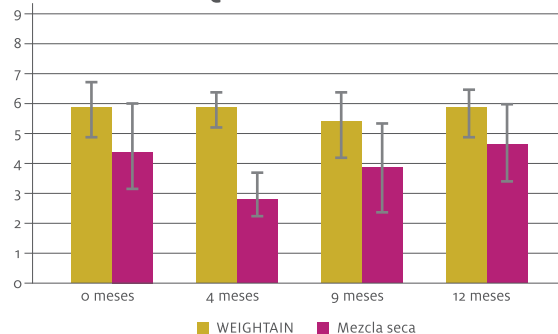
- La fermentación del almidón en el colon estimula la saciedad, lo que reduce la sensación de hambre.
- El aumento de viscosidad a nivel gastrointestinal prolonga la absorción de los carbohidratos, con lo que se reduce el consumo calórico.
- Los granos enteros retrasan la digestión y con ello contribuyen a reducir el hambre.

El efecto de saciedad que produce el ingrediente WEIGHTAIN™ ha quedado demostrado mediante estudios clínicos que validan la sensación de saciedad en individuos sanos que ingirieron 20g de WEIGHTAIN™ en cada comida. Estas pruebas también respaldan efectos fisiológicos como el incremento de energía y la reducción de la sensación del hambre.

## TECNOLOGÍA PROTEGIDA CON PATENTE

- Detonantes primarios del efecto de saciedad: almidón resistente y aumento de la viscosidad.
- Tecnología que garantiza mantener las características del almidón resistente (RS) (RS) con una viscosidad (final) similar al producto de referencia y con menor gomosidad.

## ACEPTACIÓN GENERAL DE LA TEXTURA EN RELACIÓN CON LA VIDA DE ANAQUEL



WEIGHTAIN™ mantiene la textura en una vida de anaquel de más de 12 meses.

**CONOCE MÁS ACERCA DE WEIGHTAIN™ INGREDIENTE CON LOS BENEFICIOS DE LA SACIEDAD**  
[ventas.mx@ingredion.com](mailto:ventas.mx@ingredion.com) | [ingredion.mx](http://ingredion.mx)

CULINOLOGY es una marca registrada de The Research Chefs Association y se usa aquí con permiso para hacerlo.

La información aquí contenida se ofrece solo para ser considerada, investigada y verificada en forma independiente y discrecional. Dependerá del lector decidir si opta por el empleo de esta información. Ingredion Incorporated y sus compañías afiliadas no ofrecen garantía de la exactitud o integridad de la información contenida en el presente documento, ni de la idoneidad de ninguno de los productos en conformidad con el uso que se pretenda darle. Asimismo, esta leyenda nos deslinda de toda garantía explícita o implícita en cuanto a la no infracción, comerciabilidad o idoneidad frente a cualquier propósito en particular. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no asumen responsabilidad en forma alguna frente a daños o riesgos que se relacionen a lo contenido en el presente documento.

Las marcas y logos de INGREDION y WEIGHTAIN son marcas registradas del grupo de compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2014.



# WEIGHTAIN™

ingrediente con los beneficios de la saciedad

## LA SOLUCIÓN Y LA COMPAÑÍA INDICADA PARA AYUDARTE A INNOVAR

WEIGHTAIN en combinación con nuestro concepto de la ciencia en la cocina, CULINOLOGY®, pueden ayudarte a obtener productos revolucionarios y libres de gluten, para ayudar a los individuos sanos a mantener su peso ideal y que puedan ser consumidos y percibidos en forma sencilla y con mayores tasas de éxito.

### Considere WEIGHTAIN para añadir a una amplia gama de aplicaciones:

- Smoothies
- Malteadas y licuados
- Barras de granola
- Pan dulce
- Sopas
- Fideos
- Pasta



# Ingredion™

Developing ideas.  
Delivering solutions.™

Ingredion México S.A. de C.V.  
Mariano Otero 1249 Piso 9 Torre Atlántico  
Guadalajara, Jalisco 44530