



Ingredion[®]

Be what's next.[™]



Benefícios comprovados à saúde em um ingrediente fácil de usar.

HI-MAIZE[®]

Em resposta às necessidades atuais dos consumidores, que buscam uma alimentação cada vez mais saudável e que reflita uma melhoria em sua saúde digestiva, controle de peso e redução do açúcar no sangue, oferecemos a solução ideal com o HI-MAIZE[®]. Amido resistente de origem natural, o ingrediente permite maior qualidade em biscoitos, massas, cereais, barras nutricionais, sopas e bebidas de alta densidade com fibra de milho, dando a eles uma textura única para seus consumidores.

Sobre o Amido Resistente HI-MAIZE®

O amido resistente HI-MAIZE® é um ingrediente natural, nutritivo e de alto teor de amilose do milho que oferece inúmeros benefícios à saúde dos consumidores, como:



Melhora

o sistema digestivo

Previne

e trata a colite

Peda

de peso

Reduz

o risco de câncer de cólon

Reduz

o nível de açúcar no sangue¹

O que são amidos resistentes?

Amidos resistentes ao processo de digestão no intestino delgado. Várias autoridades de saúde pública e organizações de alimentos os reconhecem como carboidratos benéficos, sendo classificados em 4 categorias:

RS1

Amido encontrado em sementes ou grãos parcialmente moídos e na farinha de milho integral

RS2

Grânulos de amido sem modificação química, por exemplo, amido de banana verde e HI-MAIZE® 260

RS3

Amido retrogradado que pode ser encontrado em alimentos como batatas cozidas e resfriadas

RS4

Amido resistente obtido por modificação química

Funções fisiológicas

Controle do peso*

O HI-MAIZE® oferece os benefícios da fibra dietética, além de benefícios exclusivos para controle de peso.

- Redução de calorias: O HI-MAIZE® reduz o teor calórico (1,4 kcal/g contra 4 kcal/g) dos alimentos dos quais substitui a farinha
- Saciedade: O HI-MAIZE® aumenta não só a saciedade a curto prazo, mas também a saciedade a longo prazo (10-14 horas após a refeição) em pessoas saudáveis
- Metabolismo da gordura: O HI-MAIZE® ajuda no armazenamento saudável de gordura no tecido adiposo. Se a gordura não for armazenada corretamente no tecido adiposo, esta fica armazenada nos músculos, no fígado e no pâncreas, onde interfere no metabolismo saudável

Controle do índice glicêmico*

HI-MAIZE® ajuda a manter níveis saudáveis de açúcar no sangue de três formas:

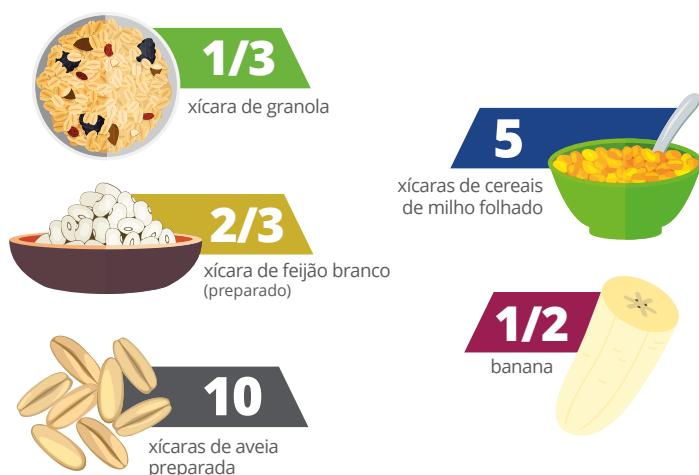
- Redução da resposta glicêmica: HI-MAIZE® diminui a resposta glicêmica a curto prazo (açúcar no sangue) e a resposta à insulina dos alimentos quando substitui a farinha
- Sensibilidade à insulina: HI-MAIZE® aumenta a sensibilidade à insulina a longo prazo em pessoas saudáveis e em pessoas com resistência à insulina e com diabetes tipo II, por isso a FDA avalia que "O consumo de amido de milho resistente com alto teor de amilose pode reduzir o risco de diabetes tipo 2"
- Melhoria do metabolismo: HI-MAIZE® facilita o armazenamento saudável de gordura dentro do tecido adiposo e também facilita a função pancreática, ambos contribuindo para a saúde glicêmica a longo prazo



Os alimentos produzidos com HI-MAIZE® são agradáveis aos olhos e ao paladar, as texturas são atraentes sem serem granuladas ou moles, e o sabor da fórmula original não é afetado pela adição de HI-MAIZE® em relação a outras fibras. Além dos benefícios da fibra dietética, o HI-MAIZE® confere atributos funcionais e de processamento valiosos a vários alimentos:

- Melhor rendimento em pães
- Maior teor de umidade em migalhas de biscoito
- Maior crocância e maior permanência na presença de líquidos (como cereais com leite)
- Crocância em produtos folhados
- Textura "al dente" em massas

Esses tipos de amido podem ser encontrados naturalmente em frutas, grãos, legumes crus e cozidos, porém, uma colher de HI-MAIZE® 260 (4,8g de fibra) aporta el equivalente a aproximadamente:



As aplicações ideais para o amido resistente HI-MAIZE® incluem:

- Pães e produtos de panificação
- Barras nutricionais
- Biscoitos
- Cereais matinais
- Massas e macarrão
- Produtos folhados e bolachas salgadas
- Produtos extrudados
- Sopas e ingredientes para refeições prontas
- Bebidas de alta viscosidade

A equipe técnica de formulação e processamento de alimentos da Ingredion conta com um amplo portfólio de formulações comerciais e experimentais, para ajudar e assessorar a indústria no desenvolvimento de alimentos enriquecidos com HI-MAIZE®, ou mesmo modificar uma formulação existente para diferenciar o produto no mercado com propriedades nutricionais.

Fonte: 1. Resistant Starch 101 – Everything You Need to Know , By Kris Gunnars, BSC, 2017

*As informações aqui contidas foram obtidas com base em publicações de estudos clínicos realizados para avaliar os benefícios do amido resistente. Mais de 120 publicações de estudos nutricionais confirmam os benefícios à saúde do amido resistente HI-MAIZE®. O presente conjunto de informações clínicas comprova as declarações dos rótulos, e agrega valor além dos benefícios tradicionalmente associados à fibra dietética. Um resumo destes estudos pode ser encontrado em www.5-in-1-fiber.com. Qualquer declaração feita no rótulo de um produto é responsabilidade exclusiva do produtor e distribuidor desse produto.

Inove com 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

Peru
51 1 618 6400
ingredion.com.pe

Região Andina
01 8000 513 200
ingredion.com.co

Uruguai
598 2628 9009
ingredion.com.ar

A informação exposta anteriormente foi divulgada exclusivamente para consideração, investigação e verificação independente. Corresponderá a quem for que leia utilizar e a forma de utilizar a informação apresentada. A Ingredion Incorporated e o grupo de empresas Ingredion não oferecem qualquer garantia sobre a exatidão ou integridade da informação exposta anteriormente ou pertinência de quaisquer de seus produtos para os usos previstos. Por outra parte, desvincula-se pela presente de todas as demais garantias, expressas ou tácitas, sobre a não violação de direitos, comercialização ou de aptidão para um objetivo particular. A Ingredion Incorporated e o grupo de empresas Ingredion não assume a responsabilidade por danos de qualquer tipo que possam surgir como resultado de ou sejam relativos às disposições precedentes. As marcas e logos comerciais INGREDION, INGREDION IDEA LABS e HI-MAIZE são marcas registradas utilizadas pelo grupo de empresas Ingredion. Todos os direitos reservados. Conteúdo sujeito a direitos de autor © 2020.

Liberação prolongada de energia*

As pessoas passam por flutuações nos níveis de açúcar no sangue à medida que a energia se altera ao longo do dia. Por exemplo, imediatamente após uma refeição, o rápido aumento dos níveis de açúcar no sangue traz mais energia ao organismo.

Uma ou duas horas depois, quando os níveis de açúcar no sangue caem, os níveis de energia também são reduzidos. Essa queda na energia disponível pode causar sonolência, perda de concentração e aumento do apetite.

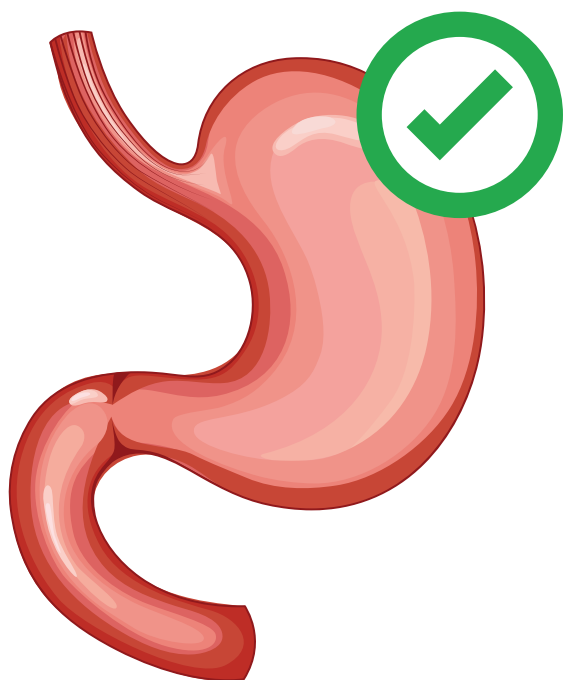
HI-MAIZE® diminui o impacto glicêmico e da insulina dos alimentos e aumenta a sensibilidade à insulina.

Alimentos com índice glicêmico reduzido que contêm HI-MAIZE®, podem ajudar a equilibrar os níveis de energia nas horas que seguem uma refeição.

Saúde digestiva*

Manter uma boa saúde digestiva é essencial para o bem-estar físico. O amido resistente HI-MAIZE® melhora a saúde digestiva com:

- Aumento seletivo de bactérias benéficas, simultaneamente à supressão de bactérias nocivas
- Ajuda a manter saudáveis as células do cólon, aumentando os ácidos graxos de cadeia curta (especialmente butirato, essencial para a saúde do cólon)
- Redução do pH intestinal e da produção de amônia e fenóis potencialmente nocivos
- Regularização da função intestinal



Atributos técnicos e funcionalidade superior

Como um ingrediente alimentar, HI-MAIZE® oferece diversas vantagens de processamento e aparência em relação a outras fontes de fibras. Devido ao seu aspecto limpo, sabor neutro, baixo tamanho de partículas e baixa retenção de água, o HI-MAIZE® exerce impacto mínimo sobre o perfil sensorial.

Os consumidores recebem produtos saudáveis e com o reforço da fibra, com aparência e sabor ideais; enquanto isso, os produtores também saem ganhando com produtos diferenciados.

Entre as principais características do HI-MAIZE® estão:

- Mínimo impacto no perfil sensorial
- Benefícios na fortificação das fibras
- Baixa retenção de água
- Redução no tempo e/ou na temperatura de cozimento em comparação com fibras com alta retenção de água ou farinhas integrais
- Fórmula original não afetada pela adição de HI-MAIZE®

