



**Ingredion**<sup>®</sup>

Be what's next.<sup>™</sup>



**Aumente as fibras. Reduza as calorias. Mantenha a forma.**

## **Acompanhe a crescente tendência das fibras**

Os amidos resistentes NOVELOSE<sup>®</sup> permitem criar alimentos ricos em fibra, sem comprometer o sabor e a textura.

Se há um benefício para a saúde que os consumidores de hoje compreendem e desejam, esse benefício é a fibra. Analisando rótulos quanto às maiores fontes de fibra, estudos demonstraram que consumidores latino-americanos realmente consomem muito menos fibra que o recomendado. Para aumentar o teor de fibra em seus produtos, também é necessário reduzir possíveis efeitos indesejáveis no sabor, na textura e na aparência. Os amidos resistentes NOVELOSE<sup>®</sup> chegaram para permitir produtos ricos em fibras e com poucas calorias, conforme desejado pelos consumidores, conferindo sabor e textura a seus produtos de panificação, massas, macarrão, cereais, sanduíche e muito mais.

# Assuma a liderança na fortificação com fibras

A adição de fibras a determinados alimentos consumidos habitualmente ainda é um desafio. É preciso equilibrar os benefícios à saúde e as informações no rótulo com o impacto potencialmente negativo no sabor, textura e aparência.

Seu problema está resolvido com o novo amido resistente NOVELOSE®, integrante da família de fibras insolúveis com pouco ou nenhum impacto no sabor, cor ou textura. É possível melhorar a textura de biscoitos, cereais, massas e lanches, reduzindo calorias com maior facilidade de processamento e menores custos.

## Conheça a crescente tendência das fibras

Em complemento à tendência de prevenção de doenças, o consumidor vem se conscientizando em relação às fibras alimentares e os benefícios à saúde associados ao aumento de seu consumo. De acordo com um relatório de 2015 da Nielsen Global Health & Wellness, 36% dos entrevistados classificaram os alimentos ricos em fibras como muito importantes, com a América do Sul refletindo de perto a média mundial na preferência por alimentos ricos em fibras e com poucos carboidratos e calorias. Na verdade, estima-se que a região lidere o crescimento da demanda por fibras alimentares, representando mais de 17% da participação global no mercado de fibras alimentares em 2020.

## Aumente a quantidade e fortaleça seus atributos

É possível aumentar o teor de fibras e obter vantagem comparativas entre rótulos expostos nas prateleiras do mercado. Seus produtos podem apresentar atributos como “fonte de fibra” ou “rico em fibras”, ou “sem glúten”, incentivando a degustação e compras recorrentes. Os consumidores preocupados com a saúde serão atraídos pela possível redução de calorias e carboidratos.

## O amido resistente econômico NOVELOSE® é utilizado em uma ampla gama de aplicações

NOVELOSE® 3490 amidos resistentes	
<b>Excelente desempenho nas principais aplicações</b>	Pães, bolos, muffins e alimentos assados, cereais extrudados e snacks, massas e macarrão.
<b>Fonte de matéria-prima</b>	Tapioca
<b>Declaração no rótulo</b>	Amido modificado Amido de tapioca modificado
<b>Fibra alimentar total típica</b>	(case seca) 90%
<b>Non GMO disponível</b>	Sempre
<b>Fontes alternativas disponíveis</b>	Batata e trigo



## Eliminando obstáculos, descobrindo soluções.

Você pode acompanhar a tendência em SAÚDE E NUTRIÇÃO com confiança através das pesquisas e experiência da Ingredion. Estamos produzindo fibras mais econômicas e fáceis de processar, para que você possa aumentar o teor de fibras ou adicionar fibras a novos alimentos. Venha para o nosso Centro de Inovação Idea Labs® e desenvolva conosco novos produtos com benefícios de fibras.

## 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 logotipos comerciais INGREDION, INGREDION IDEA LABS e NOVELOSE são marcas registradas utilizadas pelo grupo de empresas Ingredion. Todos os direitos reservados. Conteúdo sujeito a direitos de autor © 2020.