**GOMAS FUNCIONAIS**

A CP Kelco é líder mundial em hidrocolóides de origem natural. Seu portfólio de produtos abrange tecnologias diversas originadas de diferentes técnicas de biofermentação e extração.

A multifuncionalidade de seus produtos inclui benefícios pautados por diferentes perfis reológicos que levam à propriedades fundamentais como: controle de sinérese, gelificação, formação de filme, estabilização de proteínas, suspensão de vitaminas, minerais e fibras, suspensão sem adição de viscosidade, controle de spray e cobertura, amplos e inovadores perfis de textura, sensorial, corpo e mouthfeel, entre outras funcionalidades.

A empresa atua em diferentes mercados, dentre eles, o alimentício e o farmacêutico. O que é interessante observar é que cada vez mais tais mercados vêm aproveitando as mega tendências de mercado para oferecer valor, diferencial e inovação aos consumidores. Um forte exemplo disso é a convergência de mercados que vem liderando altas taxas de crescimento estimados para os próximos anos para produtos e soluções nutracêuticas e funcionais.

Os produtos CP Kelco, conhecidos pelas marcas Genu®, Genuvisco®, Genutine®, Genulacta®, Genugel®, Kelcogel®, Simplesse®, Slendid® e Cekol® não só permitem explorar a ciência da reologia para formular e entregar produtos cujos perfis de estabilidade e sensorial estão aliados a inovadores formatos de consumo (shakes, *meal replacements*, pós reconstituíveis, soluções, emulsões e dietas enterais, *snacks* e gominhas, etc.) mas também atuam como agentes alternativos a ingredientes considerados não naturais ou animais (como o caso de alternativas para cápsulas moles tradicionalmente feitas a partir de gelatina, que podem ser produzidas com pectinas Genu®, carragenas Genuvisco® ou mesmo gelanas Kelcogel®). Em alguns casos, certos hidrocolóides também podem ter efeito suplementar, por exemplo no caso da saúda digestiva.

Um exemplo disso são alguns polímeros da família Genu®.

A pectina é o nome geral dado a um grupo de polímeros que ocorrem como elementos estruturais de plantas. Pectinas são normalmente encontradas na forma de uma substância hidrocolóide de alto peso molecular consistindo de ácido galacturônico e éster metílicos de ácido galacturônico formando uma cadeia linear classificada normalmente pelo seu grau de esterificação.

As pectinas têm benefícios demonstrados como fonte de fibra dietética, prevenindo doenças, como um componente de terapias de nutrição médica (sistema gástrico, úlceras, controle de níveis de glucose e insulina e de biles).

Há diferentes estudos de efeitos fisiológicos da pectina e seus efeitos na redução e controle do colesterol. Além disso pectinas podem ser usadas para controlar a liberação de drogas no organismo, desenvolvendo soluções específicas para a saúde do colón intestinal e formulações com probióticos.

Além disso, as pectinas são comumente reconhecidas pelo uso como aditivos para o mercado alimentício, tanto em bebidas quanto em alimentos, sendo utilizadas como agentes de estabilização de proteínas, formação de géis, etc. São também utilizadas pelo mercado farmacêutico tanto como agente de suspensão em emulsões para o cuidado digestivo, anti diarréico (incluindo sistemas em pó e tabletes) e anti refluxo, estabilização de emulsões dermocosméticas, em sistemas anidros como pomadas ora base e ostomia, assim como em pomadas anti assadura, *balms* para os lábios e produtos para a pele sensível (polímeros especializados que atuam na barreira protetora da pele, regulando o pH em ciclos e protegendo contra sensibilização, além de controlar a umidade local e servir de bioadesivo).

É claro que nem toda pectina tem tais funções. Por meio de alterações de processos de extração, tipo de matéria-prima, e condições de formatação da molécula, a pectina pode ser alterada de maneira que suas propriedades químicas e físicas permitam diferentes funcionalidades.

A CP Kelco está à disposição do mercado para auxiliar na concepção de idéias, formulação e processamento de soluções inovadoras e funcionais.

**CP Kelco Brasil SA**

Rua Teixeira Marques, 845

13485-135 - Limeira, SP

Tel.: (19) 3404-4600

*www.cpkelco.com*