

Mercado, Empresas & Cia.

AS MÚLTIPLAS FUNÇÕES DO ÓLEO DE COCO

A busca por alimentos funcionais, que promovem diversos benefícios à saúde, tem aumentado a cada dia. Além da linhaça, do chá verde, da soja, da chia e das frutas vermelhas, o óleo de coco (*Cocos nucifera*) também se enquadra nessa categoria. O óleo é obtido a partir da carne do coco maduro, que pode ser fresco ou seco. No processo de obtenção do óleo, não são empregados solventes químicos, nem elevadas temperaturas, portanto, seus fitoquímicos são mantidos. Isso resulta em um óleo rico em antioxidantes e, portanto, com várias propriedades funcionais, como prevenção e tratamento de doenças cardiovasculares, retardo no envelhecimento, e função estimulante do sistema imunológico, sendo também indicado como coadjuvante nos processos de emagrecimento. Um estudo publicado na revista *Clinical Biochemistry*, em 2004, destaca que o ácido fenólico é a principal substância responsável pela ação antioxidante do óleo de coco, que promove melhora da circulação sanguínea, redução dos níveis de colesterol total, LDL, VLDL e triglicérides e aumento das taxas de HDL, o chamado bom colesterol. Desta forma, também auxilia na prevenção e tratamento de doenças cardiovasculares. Uma outra pesquisa, publicada em 2008 pelo *American Journal of Clinical Nutrition*, comparou o efeito do óleo de coco e do azeite na composição corporal. Esse estudo demonstrou redução significativa de peso no grupo que consumiu o óleo de coco associado à dieta, se comparado ao grupo que ingeriu azeite de oliva com dieta. Diversos estudos demonstraram ainda as ações do óleo de coco em casos como candidíase e gastrite bacteriana (*Helicobacter pylori*). Um estudo publicado pela *American Society for Microbiology* mostrou que cerca de 50% da gordura do óleo de coco é composta pelo ácido láurico que, ao ser ingerido, se transforma em uma substância de ação antibacteriana, antifúngica, antiviral e antiprotzoária. É, também, um potente imunomodulador. Como é um alimento de baixo potencial alergênico, o óleo de coco, de maneira geral, não possui contra indicações quando consumido em uma quantidade de 30ml a 45ml (duas a três colheres de sopa por dia). Recomenda-se começar seu consumo com uma pequena quantidade (equivalente a 1/2 colher de sopa) e ir aumentando o consumo gradualmente. O consumo excessivo pode levar a



diarréia, que cede com a continuidade do uso. O óleo de coco também pode ser utilizado para finalizar pratos quentes, já que é estável quando submetido a altas temperaturas. Porém, para a preservação de seus antioxidantes, recomenda-se que seja utilizado em preparações frias, como saladas, sucos e shakes ou em torradas e tapiocas. Além de ser ingerido, o óleo de coco pode ser utilizado com finalidades cosméticas. Como não possui conservantes e/ou substâncias químicas alergênicas, garante o aporte de antioxidantes na pele, atua como excelente hidratante e promove a melhora da elasticidade cutânea, conferindo uma aparência mais jovem e sadia.

PESQUISA MOSTRA QUE A FISA É UM EVENTO INDISPENSÁVEL PARA A INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

O principal evento de ingredientes alimentícios da América Latina, a Fi South America (FiSA), chega em sua 16ª edição quebrando todos os recordes. Depois do crescimento de 120% de 2008 para 2010, o evento mostra crescimento de 50% comparado à última edição, atingindo a marca de 20.000 m² de área de exposição no Expo Center Norte, em São Paulo, SP. Hoje, a edição sulamericana do evento é a segunda maior do portfólio Fi da UBM, perdendo apenas para a Fi Europe. Com todos os stands praticamente vendidos, a FiSA trará cerca de 500 marcas nacionais e internacionais, incluindo os principais fornecedores mundiais de matérias-primas para indústria alimentícia, que apresentarão inovações em produtos, processos, serviços e lançarão as próximas tendências para um público de mais



de 14.000 profissionais, tomadores de decisão, vindos de todo o mundo. Além da exposição, o evento é composto por programa de conferências organizado pela UBM Conferences e o Fi Awards, premiação que terá novidades nesse ano. Paralelamente a FiSA, a UBM organiza a Nutraceuticals Expo, evento dedicado ao crescente mercado de alimentos nutracêuticos e funcionais, composto por exposição, programa de conferências e premiação. Em pesquisa feita entre os visitantes da feira, 100% dos que responderam afirmam que visitarão a edição desse ano e 98% classificam a feira como "muito importante" ou "importante" para seus negócios. Além disso, 79% dizem preferir eventos mais abrangentes como é a FiSA e 81% preferem eventos anuais para se manterem atualizados e buscarem inovações. A UBM está finalizando o novo formato da FiSA para 2013, que cobrirá todos os segmentos da indústria alimentícia, com destaque em produtos funcionais e nutracêuticos, integrando assim os eventos HiSA e Nutraceuticals Expo.

As novidades para os próximos anos serão anunciadas em breve pela promotora UBM, que garante manter a qualidade dos eventos tanto na área de exposição como no congresso e premiações organizadas paralelamente aos eventos.



PROBIÓTICA

Technology Building Ingredients

NOSSA FÓRMULA É O SEU SUCESSO



- Acidulantes - Albumina - Aminoácidos
- Caseínas - Caseinato de Cálcio
- Citratos - Cloreto de Potássio - Conservantes
- Dextroses - Edulcorantes
- Espessantes - Fosfatos - Gomas
- Lecitina de Soja - Malto Dextrinas
- Produtos Funcionais - Proteína Isolada de Soja
- Proteínas do Soro do Leite (WPC'S)

NOVIDADE

Cálcio Natural

(fonte de cálcio natural para bebidas)



INGREDIENTS DIVISION

Av. João Paulo I, 1795 - Embu - São Paulo - Cep: 06817-000
Fone: 55 11 4795-3322 - Email: eduardo@probiotica.com.br
Fax: 55 11 4795-3390 - Email: van@probiotica.com.br

www.probioticaingredients.com.br



PESQUISA CARACTERIZA A DIVERSIDADE GENÉTICA DO INHAME

O inhame (*Dioscorea spp.*), também conhecido como “cará” em algumas regiões do Brasil, constitui alimentação básica para mais de 100 milhões de pessoas e representa, atualmente, uma das mais importantes culturas de raízes e tubérculos do mundo. Neste cenário, a África detém a hegemonia, sendo responsável por cerca de 96% da produção mundial de inhame, onde destaca-se países como Gana, Costa do Marfim e Nigéria. Embora o Brasil possua registros de cultivo de inhame desde os primórdios da colonização e apresente condições favoráveis para o cultivo e exploração dessa cultura, sua participação no mercado mundial ainda é pequena, cerca de 0,5%. Entre as espécies importantes economicamente no cenário mundial, destaca-se *D. cayenensis* (inhame amarelo) e *D. rotundata* (inhame branco). Atualmente, existem ainda controvérsias sobre a taxonomia dessas espécies. Visto que existem atualmente no Brasil poucas pesquisas relacionadas ao inhame, um estudo desenvolvido no programa de pós-graduação em Genética e Melhoria de Plantas, na Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ), procurou caracterizar a diversidade genética de variedades de *Dioscorea cayenensis* e *D. rotundata* provenientes de diversos municípios das regiões Sul, Sudeste e Nordeste do país, utilizando marcadores morfológicos e moleculares. Os resultados demonstraram elevada variabilidade genética para ambos os marcadores, morfológicos e microssatélites, entre os acessos. Observou-se que a maior parte dessa variabilidade encontra-se entre regiões e entre



espécies, e que essa variabilidade encontra-se estruturada no espaço, havendo alta e significativa correlação entre distâncias genéticas e distâncias geográficas, bem como alta correlação entre ambos os marcadores. Tanto as análises de agrupamento, como as análises de coordenadas principais, indicaram a separação dos acessos em dois grupos distintos: grupo I, com acessos coletados na região Nordeste e em sua maioria identificados como pertencentes à espécie *D. rotundata*, e grupo II, com acessos coletados na região Sudeste e em sua maioria identificados como pertencentes à espécie *D. cayenensis*, sendo que os três acessos coletados na região Sul ficaram ou na zona intermediária entre os dois grupos, ou em um dos grupos. Diante desses dados pode-se inferir que no Brasil ocorre, aparentemente, uma separação entre as espécies em estudo, sendo que *D. cayenensis* ocorre principalmente na região Sudeste, e *D. rotundata* ocorre predominantemente na região do Nordeste.

CONSUMO DE UVA X DOENÇAS CARDIOVASCULARES

A uva, fruta que possui grande aceitação em todo o mundo, pode ser consumida de diversas formas, como sucos, doces, geléias ou mesmo cruas. Apresenta além do sabor que agrada a maior parte da população, valor nutricional importante. Estudos vêm sendo desenvolvidos para conhecer melhor o valor nutricional e os benefícios que a uva pode trazer ao organismo. Este fato pode ser observado através de pesquisa recente, a qual avaliou o efeito de extrato de uva isolada ou combinada com a suplementação de α -tocoferol, em modelo de aterosclerose, utilizando camundongos. De acordo com os resultados, foi observado efeito sinérgico entre os polifenóis existentes na uva e α -tocoferol, resultando na redução da evolução da aterosclerose.

Outro estudo baseou-se no fato de que as doenças cardiovasculares estão entre as principais causas de morte no mundo e o consumo de alguns alimentos está diretamente relacionado à prevenção destas doenças. Os dados obtidos pela revisão realizada neste estudo avaliam que o vinho, rico em polifenóis, fornece benefícios à saúde, diminuindo a agregação plaquetária.



Os dados dos estudos enfatizam benefícios no consumo de uvas e seus produtos, como o vinho. Porém, mais pesquisas são necessárias para se definir as quantidades e formas de consumo adequados destes alimentos.

ABIMILHO LANÇA CAMPANHA PARA INCREMENTAR CONSUMO DE MILHO

A Associação Brasileira da Indústria do Milho (ABIMILHO), entidade que representa as principais empresas de processamento do cereal no país, está lançando uma campanha de divulgação, em todo o território nacional para estimular o consumo de milho. O objetivo é demonstrar para o consumidor as propriedades nutricionais do milho, um produto nobre, de largas aplicações, mas cujo consumo ainda é relativamente acanhado. De fato, o espaço para o crescimento é enorme, considerando-se a média de consumo per capita no Brasil, em torno dos 18 quilos/habitante/ano. Trata-se de uma média muito aquém da registrada por outros países de condições sócio-econômicas similares às do Brasil, como o México, por exemplo, cujo consumo per capita



é de 63 quilos/habitante/ano. Já o consumo de flocos de milho, contidos nos chamados cereais matinais, chega aos 5,8 quilos per capita nos Estados Unidos, enquanto o índice brasileiro não ultrapassa os 100 gramas por habitante. O milho é um cereal extremamente versátil. Do fubá ao papel, do cereal matinal ao remédio, o milho e seus derivados são utilizados em mais de 150 produtos de diferentes setores. É empregado pelas indústrias têxtil, de processamento de papéis e papelões, medicamentos, cosméticos, couro, resinas e diversos outros. É na indústria da alimentação, entretanto, que o milho se destaca. Principal insumo da avicultura e suinocultura, também é usado na criação de bovinos e peixes. Sua mais nobre utilização, porém, é na alimentação humana. Milho verde, *snacks*, pamonha, creme de milho, canjica, pipoca, canjiquinha, pães, bolos, biscoitos e cuscuz são algumas das delícias derivadas do milho, que ainda é importante componente na fabricação de cerveja. Com a campanha, a ABIMILHO pretende aumentar e difundir o consumo de derivados de milho, um produto competitivo em termos de custo, rico em termos nutricionais e que tanto agrada o paladar dos brasileiros.

Empresa listada na Bolsa de Valores de Hong Kong (HK.0546)
ISO9001, ISO22000(HACCP), ISO 14001, OHSAS18001, GMP,
IP Control, BRC, produtos certificados Halal e Kosher

O MAIOR PRODUTOR MUNDIAL DE GOMA XANTANA

Espessantes, estabilizantes, emulsificantes
e realçadores de sabor para fins profissionais

Fufeng Group Limited

Address: Building 3, No. 29, Jinghai 2nd Rd, Beijing Economic-Technological Development Area, Beijing 101111, China.
Tel: (+86) 10 6789-2679 ext. 8115 - Fax: (+86) 10 6789-2056
www.fufeng-group.com
E-mail: rebecca@fufeng-group.com - trade@fufeng-group.com

LARANJA: UM ALIMENTO FUNCIONAL?

Entre as frutas mais consumidas pela população brasileira está a laranja. O Brasil é o maior produtor mundial de laranja. Suas partes comestíveis são: casca, suco e albedo (bagaço). Entre seus nutrientes estão a vitamina C, os flavonóides (naringenina e hesperidina) e a fibra pectina.

Alimentos funcionais são todos aqueles alimentos integrais, fortificados, enriquecidos ou modificados que forneçam benefícios à saúde além da oferta essencial de nutrientes (por exemplo, vitaminas e minerais), quando consumidos regularmente em quantidades adequadas como parte de uma dieta variada. Dentro desse conceito, atualmente alguns estudos vêm demonstrando que propriedades benéficas da laranja lhe atribuem características de um alimento funcional. A casca de frutas cítricas, como a laranja contém quantidades importantes de flavonóides (naringenina e hesperidina). O consumo diário desses componentes foi associado, em estudos, à diminuição do risco de doenças cerebrovasculares tanto para homens e mulheres. Além dos flavonóides, a pectina, uma fibra presente na casca, tem propriedades que reduzem o colesterol e está relacionada também, ao aumento do número de bactérias naturais do intestino, sugerindo um efeito prebiótico. A parte externa da casca da laranja utilizada em estudos apresentou proprie-



dades anticancerígenas em relação ao tumor intestinal. O efeito antioxidante e antiinflamatório do suco de laranja, foi comprovado por diminuição dos índices de radicais livres e outros marcadores inflamatórios apresentados no sangue após o seu consumo juntamente com a refeição. Os pesquisadores atribuíram este efeito à presença da naringenina e hesperidina no suco. Além disso, um estudo demonstrou que o consumo de 750ml de suco de laranja diariamente por 4 semanas é capaz de aumentar o colesterol bom (HDL). Outro nutriente presente é a vitamina C, no qual as frutas cítricas,

em especial a laranja e seu suco, são ótimas fontes. A vitamina C (ácido ascórbico) é um dos nutrientes com função antioxidante (removedor de radicais livres, nutrindo e protegendo as células), além de apresentar efeito hipotensivo (diminuição da pressão) aumentando a dilatação dos vasos sanguíneos. No albedo da laranja (bagaço), foi encontrado o maior teor de hesperidina em relação às outras partes da fruta. Alguns achados indicam que a hesperidina diminui o colesterol

total e os níveis de triglicerídeos. Além de provocar mudanças no perfil lipídico, esse flavonóide também possui ação antioxidante. Portanto, evidências comprovam que todas as partes comestíveis da laranja fornecem benefícios à saúde, além de fornecer nutrientes essenciais. Logo, a laranja se enquadra SIM na definição de alimento funcional. Então o consumo de todas as suas partes é sugerido sempre que possível, que levaria a uma ingestão muito maior de flavonóides e fibras quando comparado ao consumo somente da polpa da fruta.

ESTUDO DEMONSTRA QUE PALATINOSE™ INCENTIVA O USO DAS RESERVAS DE GORDURA

Os resultados de um estudo científico publicado recentemente mostram que o carboidrato de baixa glicemia da Beneo, a Palatinose™ (isomaltulose), afeta de forma benéfica a queima da gordura em pessoas acima do peso e obesas. O estudo foi liderado pelo Prof. Daniel König, da Universidade de Freiburg, Medicina Esportiva Reabilitativa e Preventiva. O estudo relata que, ao escolher a Palatinose™ ao invés de carboidratos de alta glicemia (como, por exemplo, sacarose, xaropes de glicose ou maltodextrina), a glicose sanguínea, os níveis de insulina e a utilização da gordura são afetados de forma benéfica. A substituição parcial ou total de carboidratos de alta glicemia pela Palatinose™ não apenas reduz as respostas de glicose sanguínea e de insulina do organismo à alimentos e bebidas, mas também

umenta a utilização da gordura após uma refeição. Quando utilizada em conjunto ao controle de calorias, a substituição de carboidratos de alta glicemia pela Palatinose™ torna mais fácil para os consumidores atingir ou manter um peso saudável. Segundo a Beneo, esse estudo representa uma excelente notícia para aqueles no Ocidente que estão tentando lutar contra os efeitos devastadores da obesidade sobre a população. As descobertas deste estudo ilustram que uma cuidadosa escolha dos carboidratos apropriados realmente contribui para um estilo de vida saudável e permite ao organismo ativar suas reservas de gordura para a geração de energia. Este estudo também demonstra que estes resultados podem ser atingidos com poucas mudanças na alimentação de uma pessoa.

beneo
orafti

NOVAS CULTURAS PARA IOGURTES COM REDUÇÃO DE GORDURA

Pelo terceiro ano consecutivo, a Chr. Hansen lança novos produtos para as linhas de culturas YoFlex® e culturas probióticas nu-trish®. Desta vez, o foco da Chr. Hansen

foi o desenvolvimento de culturas com sabor único e propriedades de textura, entre outros atributos para desempenhar bem em leites com baixo teor de gordura. Mais de 20 milhões de toneladas de iogurtes são consumidos por ano, o que representa um consumo de 4 kg por pessoa no mundo. Deste total, apesar da grande procura dos consumidores por produtos mais saudáveis, menos de 20% são iogurtes com redução de gordura. Porém, já é possível observar um movimento da indústria, que tem mostrado um enorme interesse em atender esta demanda. A maioria dos lançamentos dos últimos cinco anos foram de iogurtes com redução de gordura, mas o grande desafio tem sido agradar os exigentes consumidores, que buscam produtos que reúnam saudabilidade e sabor. As novas culturas da Chr. Hansen são um importante avanço para o mercado brasileiro e abrem inúmeras possibilidades de aplicação para a indústria láctea no desenvolvimento dos produtos fermentados.

O novo portfólio contempla sete culturas, das quais três delas possuem a cepa probiótica bem documentada BB-12®, que melhora a saúde imunológica e atividades do intestino, permitindo que as indústrias lácteas possam oferecer os três parâmetros ao mesmo tempo: sabor requintado, redução de gordura e *clean label* (rótulo sem aditivos). Na outra extremidade da escala, indulgência é vista como uma mega tendência na indústria láctea, e com as novas culturas da Chr. Hansen, os consumidores serão surpreendidos ao encontrar



um iogurte delicioso e saudável.

A Chr. Hansen é uma empresa de biotecnologia que desenvolve soluções em ingredientes naturais para as indústrias de alimentos, nutrição, farmacêutica e agrícola. Todas as soluções são baseadas em sólida pesquisa, desenvolvimento e significativos investimentos em tecnologia. O faturamento global no ano fiscal de 2010/11 foi € 636 milhões. A empresa está presente em mais de 30 países e atua com as divisões: Culturas & Enzimas, Saúde & Nutrição e Corantes Naturais.

CHR HANSEN

Improving food & health



O alimento é a extensão da vida.

FAZER A DIFERENÇA ESTÁ NA ESSÊNCIA DA GRANOTEC.

O que acontece no mundo, chega antes aqui – a Granotec é sua parceira com acesso às tendências do mercado, em produtos e inovações em biotecnologia, nutrição e saudabilidade.

novozymes
Rethink Tomorrow

GRANOTEC
Nutrição e Biotecnologia

TATE & LYLE INAUGURA FÁBRICA DE SUCRALOSE SPLENDA® NOS EUA

A Tate & Lyle reabriu sua unidade fabril de produção de sucralose Splenda® em McIntosh, Alabama, Estado Unidos, possibilitando à fornecedora global de ingredientes alimentícios especiais a fabricação da sucralose, tanto na forma líquida quanto na seca. O reinício das atividades de sua fábrica original de sucralose Splenda®, em conjunto com sua segunda instalação de sucralose em Cingapura, na Ásia, assegura a posição da Tate & Lyle como a principal fornecedora mundial de sucralose. Com os atuais preços de adoçantes do tipo commodity em patamares elevados, o desejo do consumidor e dos fabricantes de comprar itens de consumo saudáveis cresceu, voltando-se para o lançamento de produtos com menos calorias, aumentando a demanda por sucralose Splenda®. O processo exclusivo de quarta geração da Tate & Lyle, utilizado nas duas fábricas, é sustentado pelo nível inigualável do processo de gestão ambiental e compromisso com a sustentabilidade. Essas vantagens são cobertas por patentes que se estendem pela nova década adentro, assegurando que a Tate & Lyle continuará liderando o caminho na fabricação de sucralose por muitos anos. A Tate & Lyle continua a implantar com sucesso o seu plano de crescimento estratégico, o reinício das atividades

na unidade fabril de McIntosh dão apoio à rede global da empresa como centros de inovação que ajudam os clientes a gerir seus custos de fabricação e a chegar ao mercado de maneira mais rápida, ao mesmo tempo em que atendem à demanda dos consumidores por produtos mais saudáveis. A fábrica de McIntosh foi o início e a base da fabricação do negócio global de sucralose Splenda® da Tate & Lyle e por muitos anos forneceu sucralose rastreável de altíssima qualidade aos fabricantes de alimentos e bebidas. A fábrica tornou-se obsoleta em 2009, quando a Tate & Lyle implantou o processo de quarta geração, com maior produtividade em suas novas instalações de Cingapura. Na reabertura, as instalações dos Estados Unidos retomaram sua capacidade superior de processamento, com muitos dos especialistas anteriores da unidade, para assegurar a mais alta qualidade disponível de sucralose. E com os preços do açúcar atingindo patamares elevados, jamais vistos anteriormente, os clientes conseguirão mais redução de custos através da mistura da sucralose Splenda® com o açúcar e outros adoçantes calóricos. A Tate & Lyle anunciou recentemente o lançamento de seu novo serviço de formulação de bebidas, o Beverage Optimize™, para trabalhar diretamente com os clientes na redução dos açúcares utilizando o sólido portfólio da empresa em opções de adoçantes de alta qualidade, inclusive a sucralose Splenda®.

TATE & LYLE
CORPORATION

MELANCIA - SABOR ADOCICADO E MUITOS NUTRIENTES

Não importa em quantas fatias seja dividida, a melancia ainda manterá uma série de benefícios - o agradável saber adocicado, baixas calorias, alto nível de fibras e muitos nutrientes. E agora há mais um item nessa lista: um novo estudo concluiu que a melancia pode ser uma arma natural eficaz contra a pré-hipertensão, um precursor das doenças cardiovasculares. A pesquisa, a primeira desse tipo realizada em humanos, foi feita por cientistas da Universidade do Estado da Flórida, nos Estados Unidos. Os pesquisadores descobriram que a ingestão diária de 6g do aminoácido L-citrulina/L-arginina, retirados do extrato da melancia, durante seis semanas, resultou em uma melhoria da função arterial. Essa descoberta sugere que este alimento funcional tem um efeito vasodilatador, que pode impedir que a pré-hipertensão progrida para a hipertensão total, um importante fator de risco para ataques cardíacos e derrames. O efeito imediato foi uma redução da pressão arterial aórtica em todos os nove participantes pré-hipertensivos, sendo quatro homens e cinco mulheres na pós-menopausa, com idades entre 51 e 57 anos. A melancia é a mais rica fonte natural comestível de L-citrulina, a qual está intimamente relacionada com a L-arginina, um aminoácido necessário para a formação do óxido nítrico essencial para a regulação do tônus vascular e para a manutenção de uma pressão arterial saudável. Uma vez no



corpo, a L-citrulina é convertida em L-arginina. Simplesmente consumir a L-arginina como suplemento dietético não é uma opção para muitos adultos hipertensos porque pode causar náuseas, desconforto gastrointestinal e diarreia. Por outro lado, a melancia é bem tolerada por praticamente todos os pacientes. Os participantes no estudo-piloto não relataram nenhum efeito adverso. E, além dos benefícios vasculares da citrulina, a melancia é uma fonte abundante de vitamina A, B6, C, potássio, fibras e licopeno, um antioxidante poderoso.

OS BENEFÍCIOS DOS ÓLEOS FUNCIONAIS

Os alimentos funcionais foram classificados pela ANVISA como alimentos ou ingredientes com propriedades funcionais que podem, além de suas funções nutricionais básicas, produzir efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou benéficos à saúde, sendo seguros para consumo sem supervisão médica. Dentro desse grupo de alimentos, encontramos os óleos funcionais. Extraídos de sementes, frutas e grãos diversos, o consumo regular desses óleos pode trazer inúmeros benefícios para o corpo, a beleza e a saúde. Basta uma pequena dose diária para prevenir doenças cardíacas, controlar o colesterol, potencializar o emagrecimento, cuidar da pele e até mesmo suavizar os efeitos da tensão pré-menstrual. Para garantir a eficácia desses óleos, eles são extraídos em uma prensagem fria e não passam por refinamento nem recebem a adição de solventes. Dessa maneira, todas as propriedades benéficas do alimento são devidamente conservadas. Seguindo esse raciocínio, os especialistas recomendam que os óleos sejam ingeridos em



temperatura ambiente, pois o aquecimento também pode eliminar alguns nutrientes importantes e diminuir a eficácia do produto. Para contar com todos os benefícios dos óleos, basta ingerir duas colheres de chá ou de sopa por dia, seguindo a recomendação do seu nutricionista. Entre os óleos funcionais estão o óleo de coco, óleo de macadâmia, óleo de gergelim, óleo de cártamo, óleo de linhaça e óleo de girassol.

DUPONT ADQUIRE CONTROLE TOTAL DA SOLAE

A DuPont anunciou que adquiriu da Bunge o controle total da Solae, LLC, líder em ingredientes à base de soja. Anteriormente, a DuPont possuía 72% da joint venture e a Bunge possuía os 28% adicionais. Segundo a DuPont, o investimento na Solae, assim como a aquisição da Danisco no último ano, reforça sua posição de liderança em ingredientes alimentícios; o conhecimento científico da Solae e sua liderança no mercado de soja são essenciais para a DuPont alcançar o seu objetivo de fornecer alimentos de qualidade e em quantidade para uma população mundial crescente. Ainda de acordo com a DuPont, a empresa tem como objetivo financeiro nesse segmento aumentar suas vendas entre

7% a 9% TACC (Taxa Anual de Crescimento Composto) e melhorar suas margens para uma faixa de 12% a 14%. Com o controle total da Solae, a DuPont acredita que, com as sinergias planejadas, terá condições de atingir as suas mais elevadas metas de resultado financeiro.

A Solae, LLC, é líder mundial no desenvolvimento de ingredientes à base de soja para produtos nutritivos e saborosos. A empresa fornece soluções que oferecem uma combinação única de vantagens funcionais, nutricionais, econômicas e sustentáveis a seus clientes. Sediada em St. Louis, Missouri, Estados Unidos, foi formada através de uma joint venture entre a DuPont e a Bunge em 2003.

Chegou a melhor solução de
Emulsificante em Pó para Bolos

BIO soft 390

ALTA
solubilidade

BIOSOFT 390 é um agente aerante versátil e rápido em forma de pó, especialmente desenvolvido para ser aplicado em misturas de bolo.

Sua formulação não contém gorduras trans e é baseada em ésteres de poliglicerol.

A funcionalidade do BIOSOFT somada a sua conveniência oferece a possibilidade de adicionar todos os ingredientes ao mesmo tempo.

- ✓ Aumenta a maciez dos produtos;
- ✓ Alto potencial de aeração;
- ✓ Baixa densidade da massa;
- ✓ Textura mais suave;
- ✓ Alta solubilidade;
- ✓ Fácil estocagem reduzindo desperdícios;
- ✓ Zero Gorduras trans;

CANDON
Aditivos para Alimentos
Adividando Resultados.

www.candon.com.br (45) 3284-1700

O VALOR NUTRICIONAL DO COGUMELO

É crescente o interesse do consumidor por fontes naturais de vitaminas, e o cogumelo comestível é uma delas, embora se saiba muito pouco a respeito do valor nutricional daqueles cultivados no Brasil. Segundo uma pesquisa do Departamento de Ciências de Alimentos da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp (FEA), champignons, shiitakes e shimejis, que foram as três espécies analisadas, revelaram-se excelentes alimentos pelo alto teor de proteínas e fibras alimentares e baixo teor de lipídios. O trabalho baseou-se em três espécies de cogumelos cultivados e comercializados no Brasil: a *Agaricus bisporus*, o conhecido champignon de Paris; a *Lentinula edodes*, o shiitake; e a *Pleurotus ostreatus*, o shimeji. A preocupação inicial foi determinar, na composição das três espécies, as porcentagens de água, carboidratos, proteínas, fibras alimentares e lipídeos. Na segunda etapa do estudo, foram avaliadas metodologias para determinação simultânea de vitaminas do complexo B (B1, B2, B6, B12, H e PP) e desenvolvimento e validação da metodologia analítica



para a determinação das vitaminas B1 e B2, além da determinação da vitamina C e folatos e das quantidades de fósforo, já que as informações preliminares consideravam os cogumelos como fonte desses nutrientes. Segundo a pesquisa, a análise estatística das determinações experimentais mostrou diferenças significativas na composição centesimal de cogumelos da mesma espécie provenientes de diferentes lotes, embora água, carboidratos e proteínas mantenham-se como os principais constituintes. Os cogumelos apresentam considerável quantidade de fósforo, mas os teores de vitamina C não permitem considerá-los fonte dessa vitamina. Constituem rica fonte de folatos e a contribuição na dieta para o aporte dessas vitaminas é significativa. Mas, embora presentes, as vitaminas B1 e B2 não aparecem com teores significativos e, por isso, não podem ser considerados fontes dessas vitaminas e sua contribuição na dieta não é expressiva. As metodologias desenvolvidas não permitiram detectar a presença das demais vitaminas do complexo B, o que não quer dizer que não possam estar presentes, por exemplo, as vitaminas B6 e B12. Segundo a pesquisa, os cogumelos apresentam uma quantidade considerável de fósforo, quantidade razoável de proteínas e menos de 5% de gorduras.

OS BENEFÍCIOS DO MARACUJÁ COMO ALIMENTO FUNCIONAL

Já é senso comum que a folha do maracujá é excelente calmante; existem, inclusive, produtos à base de maracujá para controle da ansiedade, comercializados no mercado. O que a maioria não sabe é que muitas espécies silvestres do gênero passiflora têm um potencial ainda não explorado para prevenir doenças, como tremores, diabetes e problemas cardiovasculares, além de contribuir na regeneração celular e no controle de obesidade. Para que esses benefícios cheguem à mesa do consumidor, a Embrapa Cerrados realiza uma pesquisa que estuda e desenvolve tecnologias para aproveitar o fruto do gênero passiflora como um alimento funcional, ou seja, que gera benefícios para saúde humana. Além de avaliar os componentes químicos e nutricionais que podem causar o efeito funcional, o estudo busca saber se eles funcionam no dia a dia e não apenas no laboratório. Estão sendo avaliadas quatro espécies diferentes de maracujás nativos do Cerrado, ainda não explorados comercialmente, são eles: Passiflora A, controle de estresse e enxaqueca; Passiflora B, minimiza os tremores em idosos; Passiflora C, recuperação pós-trauma e regeneração celular; e Passiflora D, controle de obesidade e cardiovascular. A validação da pesquisa em humanos já está em andamento e conta com equipes médicas de diferentes instituições brasileiras, como universidades e o Instituto do Coração. Simultaneamente à pesquisa sobre a funcionalidade dos frutos, os pesquisadores também buscam desenvolver os elos que ligam produtores com interesse em produzir o fruto ao consumidor final. O estudo



avalia desde informações biológicas das plantas (como a polinização da planta e a quebra da dormência das sementes) até o processamento final do alimento pela indústria. Tantas facetas diferentes exigiram a criação da rede Passitec, que reúne 12 instituições de pesquisa, 40 laboratórios e cerca de 100 profissionais em todo o país. Para ser funcional, o alimento deve ser elaborado de forma correta e consumido na quantidade certa para surtir o efeito biológico desejado. Por isso, a equipe da Embrapa Cerrados elabora também produtos a serem industrializados já com a quantidade necessária dos maracujás estudados. São sucos, bolos e, até mesmo, uma linha de lácteos. Todos eles passam por uma análise sensorial para garantir que o saudável seja também gostoso.

CAFÉ: UM ALIADO DA SAÚDE

Afinal, café faz bem para a saúde? Em busca de resposta cientificamente comprovada, pesquisou-se estudos de especialistas da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, Universidade de Brasília - UnB, Instituto do Coração - InCor e informações divulgadas pela Associação Brasileira das Indústrias de Café (ABIC). A pergunta é motivada por uma realidade contraditória: o tradicional cafezinho, com ampla aceitação em todas as classes sociais, é de fato uma preferência nacional. É a segunda bebida mais consumida no Brasil, só perdendo para a água, segundo levantamento realizado pelo Instituto Ivani Rossi Consultoria em Pesquisa para a Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC). No entanto, apesar de sua popularidade, é uma vítima ainda de preconceitos. Desmentindo muitos dos mitos criados em torno da bebida mais apreciada pelos brasileiros, estudos modernos mostram que, consumido com moderação, o café é saudável sim para o ser humano. É praticamente consenso pelas pesquisas já desenvolvidas que o café tem ação estimulante sobre o sistema nervoso e, em doses moderadas - três a quatro xícaras por dia - aumenta a atenção, a concentração e a memória de curto e médio prazo, sendo inclusive recomendado para estudantes de todas as idades. Estudos mostram também que o café pode atuar na prevenção do câncer de cólon e reto, doença de Parkinson e de Alzheimer; apatia e depressão, obesidade infantil, diabetes tipo II, cálculos biliares e câncer de fígado. Também aumenta o estado de vigília do cérebro e diminui a sonolência. Estudo realizado pela UFRJ corroboram a ação do café para a saúde humana. Segundo o estudo, o café apresentou a maior capacidade antioxidante dentre diversos alimentos avaliados, seguido pelo chá-mate, vinho tinto e açaí. Assim, levando em consideração o consumo, o café foi destacado como o mais importante contribuinte de antioxidantes na dieta do brasileiro, independente da classe de renda e da grande região do Brasil. De acordo com a pesquisa, essa capacidade antioxidante está relacionada principalmente aos compostos fenólicos do café, os ácidos



clorogênicos. O café é uma das maiores fontes destes compostos na natureza, principalmente quando torrado ao ponto de torra média. Os antioxidantes podem atuar complexando-se a espécies reativas, seqüestrando radicais livres e interrompendo suas reações em cadeia, prevenindo assim, danos ao DNA das células. Eles também podem impedir a oxidação das LDL, ajudando a prevenir o estabelecimento de algumas doenças degenerativas, entre elas a aterosclerose e o mal de Parkinson. Como a doença de Alzheimer está relacionada a danos celulares, o consumo de café a longo-prazo parece exercer um papel na prevenção desta doença. Além das propriedades citadas acima, que também atuam na prevenção do câncer, os ácidos clorogênicos são capazes de modificar vias metabólicas de compostos cancerígenos, inativando-os. No coração, a bebida pode diminuir a incidência de doenças coronarianas e alguns tipos de infarto. Os ácidos clorogênicos se ligam a moléculas de gordura impedindo que se formem placas nas paredes das células. Vários outros efeitos foram atribuídos aos compostos fenólicos do café, entre eles os efeitos hipoglicemiantes (atuam na prevenção e como coadjuvante no tratamento do diabetes), digestivo e hepatoprotetor (inclusive na prevenção da cirrose e câncer de fígado). Alguns potenciais efeitos destes compostos que estão também sendo estudados são: imunoestimulante, antiviral, antiobesidade, hipotensivo, antibacteriano, inclusive em relação às bactérias causadoras da cárie.

Um verdadeiro cardápio de opções!

A Univar uniu toda sua experiência internacional à força local da Arinos para oferecer ao mercado brasileiro os mais variados ingredientes dos melhores fornecedores do mundo.

Garanta a autenticidade e o sabor que os seus produtos merecem.

- Aromas
- Acidulantes
- Agentes de Corpo
- Antieméticos
- Conservantes
- Corantes
- Emulsificantes
- Espessantes
- Estabilizantes
- Turvador
- Umectantes



UNIVAR®

ARINOS
A Univar Company

Tel.: 55 11 3602-7222 | arinos@arinos.com.br
www.arinos.com.br

LEITE FERMENTADO AJUDA A PREVENIR DOENÇAS CARDIOVASCULARES

Apostando nos alimentos funcionais, uma área com muitas possibilidades de desenvolvimento de produtos, o departamento de Engenharia de Alimentos do Centro Universitário do Instituto Mauá de Tecnologia, desenvolveu um novo leite fermentado que apresenta, além das características nutritivas e funcionais já presentes em alguns alimentos disponíveis no mercado, fitoesteróis que ajudam a prevenir doenças cardiovasculares por meio da redução, no sangue, dos teores de colesterol total e LDL colesterol, prejudiciais à saúde. O objetivo da pesquisa foi concentrar em apenas um produto vários benefícios. O leite fermentado é simbiótico, ou seja, apresenta ação probiótica e prebiótica no organismo humano, pois contém os microrganismos probióticos *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium bifidus* e a inulina, fonte de fibras e com ação prebiótica, substância que promove o crescimento desses microrganismos. A ingestão diária desse produto simbiótico promove o funcionamento adequado do intestino. Também foi levada em consideração na pesquisa a simplicidade da tecnologia de fabricação e a aceitação do produto no mercado, buscando a melhoria por meio da adição desses componentes. O leite fermentado com fitoesteróis foi inspirado em outro já existente nos mercados europeu e norte americano, porém sem tantas funcionalidades juntas. No Brasil, não há registro de um produto com estas características à disposição do consumidor. O público alvo são pessoas preocupadas com níveis elevados de colesterol e com o risco de problemas cardiovasculares.

OS BENEFÍCIOS À SAÚDE DA JABOTICABA



A jaboticaba, que deixa várias pessoas com água na boca, também é uma saborosa opção para receitas de geléias, licores, refrescos, bolos e molhos. Além de saborosa, a jaboticaba protege e estimula a reparação dos tecidos ricos em colágeno, principal proteína da pele, auxiliando no combate as rugas. A fruta pequenina, de formato arredondado e de cor roxo-escuro, também auxilia na redução do colesterol, ajuda na melhora da circulação sanguínea, melhora as defesas imunológicas e apresenta propriedades anticancerígenas, entre muitos outros benefícios. Além da suculenta polpa branca do interior, a casca pode ser consumida junto com sucos e na preparação de geléias. A casca é rica em substâncias que trazem diversos benefícios à saúde, como a antocianina, que é capaz de prevenir o envelhecimento precoce, e a pectina, que auxilia na redução da velocidade de absorção dos alimentos, à medida que são ingeridos.

AS PROPRIEDADES FUNCIONAIS DA ÁGUA DE COCO



A água de coco faz maravilhas para sua saúde! Um copo desse líquido equivale às calorias de uma laranja ou meia maçã; portanto, é ideal para ser consumida entre as refeições. Ideal para os dias quentes, a água de coco ajuda no funcionamento do intestino, pois é rica em potássio, e não apresenta grande quantidade de calorias (22 para cada 100ml). Além disso, por possuir composição semelhante ao plasma sanguíneo, pode atuar como soro fisiológico, prevenindo casos de diarreia com risco de desidratação. E os benefícios não param por aí. A polpa do coco verde, embora extremamente calórica (590 calorias a cada 100g) é bastante nutritiva. O leite extraído, após passar por um processo de retirada da gordura, pode ser usado na alimentação infantil para crianças que apresentam intolerância ao leite de vaca. Mas, cuidado! Mesmo apresentando tantas vantagens, hipertensos e diabéticos não devem consumir água de coco em excesso, pois o líquido contém muito sódio e carboidrato.

ALGAS AJUDAM NO COMBATE À OBESIDADE

As fibras extraídas das algas marinhas (os alginatos) ajudam o organismo a reduzir a absorção de gordura em até 75%, de acordo com a equipe de cientistas da Universidade de Newcastle, na Inglaterra. O índice é muito superior ao da maioria dos tratamentos disponíveis contra a obesidade. Os cientistas realizaram testes com a fibra adicionada ao pão, para determinar o efeito que ela teria em uma dieta normal. O objetivo, segundo os pesquisadores, foi verificar se ao incluir fibras naturais nos produtos de consumo que são parte da alimentação diária, como pães, iogurtes e biscoitos, a gordura contida em uma refeição, ou seja, até três quartos desta gordura, seria eliminada diretamente pelo organismo. Os primeiros estudos já efetuados com o alginato no pão foram extremamente animadores e o sabor do alimento também foi aprovado.

Nas algas marinhas são encontrados aproximadamente 60 tipos diferentes de fibras naturais e para que concluíssem qual delas seria a melhor para promover a digestão da gordura no corpo humano, os cientistas usaram nos testes um "estômago artificial", capaz de reproduzir com eficácia as reações físicas e químicas do estômago humano. As fibras de alginatos já são atualmente adicionadas a alguns alimentos, em pequenas quantidades, para aumentar a sua consistência. Mas para que as algas sejam recomendadas e incluídas definitivamente como redutor de peso serão necessárias provas e estudos mais rigorosos com voluntários obesos.

ESPINAFRE - UM ALIMENTO DE ALTO VALOR NUTRICIONAL

O espinafre, alimento consumido por grande parte da população é considerado rico em diversos nutrientes. Sua utilização na culinária é ampla, variando o valor nutricional das preparações que possuem este alimento como ingrediente. Uma pesquisa recente foi desenvolvida para avaliar o teor de luteína em algumas hortaliças comumente consumidas no estado de Minas Gerais (Brasil), visando fornecer dados para que a população possa conhecer as melhores fontes desse carotenóide. De acordo com os resultados, couve, rúcula, agrião, mostarda, acelga, espinafre, aze-dinho e brócolis constituem fontes ricas deste nutriente. Outra pesquisa avaliou a quantidade de vitamina C no espinafre fresco e processado. De acordo com os resultados, o preparo deste alimento no microondas e cozido no vapor geraram maiores retenção da vitamina C, enquanto que fervendo em água a perda foi maior.



Os dados dos estudos evidenciam o consumo e importantes nutrientes existentes no espinafre, destacando como preservar melhor este alimento de alto valor nutricional. Mais estudos devem ser realizados com o objetivo de informar melhor aos consumidores como preparar alimentos e preservar suas propriedades nutricionais.

MANTEIGA ENRIQUECIDA COM CLA

Uma substância química contida naturalmente nos alimentos derivados de leite e nas carnes de animais ruminantes, mas especialmente concentrada na manteiga, vem despertando a atenção dos pesquisadores em diversos países. Trata-se do ácido linoléico conjugado (CLA, na sigla em inglês), um tipo de gordura insaturada. Ele está na mira dos cientistas por seus possíveis efeitos na redução do tecido adiposo, contra doenças cardiovasculares e, inclusive, contra o câncer. Um projeto coordenado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Agroindústria de Alimentos), propõe avaliar a qualidade nutricional da manteiga enriquecida com CLA. O objetivo da pesquisa, contemplada pela FAPERJ com o edital de Apoio às Instituições de Ensino e Pesquisa sediadas no Estado do Rio de Janeiro, é analisar as propriedades da manteiga produzida a partir da gordura de leite enriquecida com CLA. Essa gordura é proveniente da Embrapa Gado de Leite, em Juiz de Fora. Na instituição mineira,

pesquisadores parceiros do projeto manipulam a dieta de vacas mestiças, pela adição de óleos vegetais ricos em ácido linoléico à ração. Tudo para oferecer uma alimentação capaz de aumentar a concentração de CLA no leite produzido pelas vacas. A primeira etapa do projeto é testar uma alimentação para o rebanho que seja eficaz para favorecer o enriquecimento do leite com o CLA, em uma quantidade maior e mais adequada para que ele traga benefícios à saúde. Além de aumentar a concentração do CLA, a dieta do gado torna toda a gordura do leite mais balanceada. A segunda etapa do estudo consiste no preparo da manteiga, com a gordura enriquecida com CLA proveniente da Embrapa Gado de Leite. Nessa etapa, estão sendo realizados a avaliação da composição da manteiga, quantificação dos ácidos graxos, dos teores de CLA e de colesterol, e também testes de estabilidade oxidativa da manteiga. Os resultados preliminares da pesquisa, até o momento, são positivos.

WACKER

ESTÁ PROCURANDO
CISTEÍNA DE ALTA
QUALIDADE PARA
SEUS AROMATIZANTES?



Quer aumentar a qualidade dos seus aromatizantes? Converse conosco. Nós temos a solução. Oferecemos ao mercado a única cisteína de fonte vegetal existente, fabricada através do processo de fermentação patenteado pela Wacker Chemie, que obedece a rigorosos padrões GMP. Nossa cisteína oferece pureza máxima e satisfaz todos os padrões alimentares e farmacêuticos importantes como, por exemplo, o FCC e o EP, o que a torna extremamente adequada para a produção de aromatizantes. Para mais informações sobre nossa empresa e nossos produtos e serviços, visite nosso site em www.wacker.com/flavors

Wacker Química do Brasil Ltda.,
Tel. +55 11 4789-8300
info.biosolutions@wacker.com

ALIMENTOS PODEM SER ANTIINFLAMATÓRIOS NATURAIS

Os alimentos antiinflamatórios agem fortalecendo as defesas e equilibrando o organismo, ou seja, aumentam a imunidade. O controle da inflamação é feito pelo corpo através de hormônios que a intensificam ou a diminuem, a fim de permitir que o processo inflamatório ocorra quando realmente seja necessário, tanto para reparar uma lesão como proteger contra uma infecção. Os alimentos têm efeito importante nos níveis dos hormônios, podendo ativar ou inibir a ação inflamatória. O tomate é rico em licopeno, substância responsável pela coloração vermelha, que possui ação antioxidante e está presente também em outras frutas vermelhas, como melancia, goiaba e mamão papaia. O tomate cru tem alto teor de vitaminas A, B e C. O efeito antioxidante do licopeno reduz a presença de radicais livres, protegendo as células da oxidação. Estudos demonstraram que alimentos contendo licopeno reduzem o risco de câncer intestinal, estomacal, da bexiga, do colo uterino, da pele e dos pulmões. O licopeno também previne o surgimento de doenças cardiovasculares, em especial aterosclerose, reduzindo o risco de infarto. Já os ácidos graxos ômega 3 são encontrados no azeite de oliva extra virgem, óleo de milho ou girassol, soja, sementes de girassol, gergelim, castanhas, nozes e peixes de águas frias (salmão, atum, bacalhau, arenque, cavalinha, sardinha e truta). No organismo, estes ácidos são convertidos em substâncias semelhantes aos hormônios,



que reduzem inflamações. Os ácidos graxos ômega 3 diminuem o processo inflamatório. Chá verde, alho, aveia, cebola, crucíferas (brócolis, couve-flor e repolho), semente de linhaça, soja, tomate e uva são alimentos com substâncias bioativas, que têm ação na modulação do processo inflamatório e são antioxidantes. Os alimentos antioxidantes têm o poder de evitar lesões. A cenoura é uma das melhores fontes de betacaroteno. Pode ser convertido em vitamina A, vitamina C e ferro. Fortalece o sistema imunológico. A cebola é rica em quercetina (especialmente as roxas), um poderoso antioxidante, um anticancerígeno chamado alicina, vitaminas A e C e cálcio. A cebola tem o poder de ajudar na regulação da pressão e circulação sanguíneas, tem efeito anticoagulante e aumenta o bom colesterol (HDL), que protege o coração. A maçã é fonte de fibras solúveis que auxiliam no controle glicêmico, cálcio, flavonóides, pectina (que auxilia o funcionamento do intestino) e quercetina, um bioflavonóides com propriedades anti-inflamatórias, além de proteger o coração, possuir atividade anticâncer, antiúlcera, antialérgica, e ajudar na diminuição do risco de desenvolver catarata. A combinação dos fitoquímicos presentes na casca e polpa da maçã é responsável por suas propriedades antioxidantes e anticancerígenas. A ingestão regular de maçã também ajuda a reduzir as taxas do colesterol prejudicial (LDL) ao organismo, prevenindo problemas cardíacos.

WICKBOLD É PIONEIRA NA ELABORAÇÃO DE PÃES

Recomendado para adultos e crianças, o consumo regular dos produtos da linha EstarBem devolve equilíbrio ao dia a dia daqueles que possuem o intestino preguiçoso - um problema muito observado em mulheres. Aliado a bons hábitos, como a prática de esportes, ingestão de água e boa alimentação, o pão funcional da Wickbold, pioneiro no Brasil, contribui para um sistema digestivo saudável e para uma sensação geral de bem estar. Únicos no mercado certificados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), os produtos funcionais da linha EstarBem, nas versões Forma e Aveia e Linhaça, são elaborados com um exclusivo ingrediente extraído da raiz da chicória, a inulina (MAXIFibra®). Sua ação é prebiótica, que age como multiplicador das bactérias benígnas do organismo, contribuindo para o equilíbrio da flora intestinal. Além disso, a inulina é um componente solúvel, invisível no pão, que não altera a cor nem o sabor do alimento. Tais características são fundamentais para que o EstarBem Forma



seja consumido por aqueles que buscam estimular o trânsito intestinal sem a ingestão das fibras provenientes dos grãos, sendo muito indicado para crianças e consumidores não adeptos dos pães integrais. Para quem gosta de variedade, o EstarBem Aveia e Linhaça conta com dois importantes grãos, que trazem benefícios à saúde e enriquecem a alimentação. A aveia tem propriedades que auxiliam o organismo na absorção de nutrientes e na redução da glicose. E a linhaça, rica em ômega 3 e 6, ajuda a controlar a pressão arterial e a osteoporose. Ambos fortalecem o sistema imunológico e controlam os níveis de triglicérides no sangue (o mau colesterol).

Com 74 anos de atuação no setor de panificação, a Wickbold tem capital 100% nacional e está entre as três maiores fabricantes de pães industrializados do país. A marca detém a liderança no segmento de pães especiais, que inclui as linhas Integral, Light e Funcional (linha EstarBem), sendo esta a única no mercado de pães funcionais registrada pela Anvisa. Possui quatro unidades fabris e nove unidades de distribuição no Brasil, que comercializam produtos em São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Minas Gerais, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Goiás, Distrito Federal, Tocantins e Bahia.

LONZA APRESENTA A NOVA GERAÇÃO DE DHA VEGETAL

A Lonza anunciou o lançamento da próxima geração de DHA de origem vegetal. Baseado em processo de fermentação e otimização de produtividade de espécies determinadas de algas, os novos produtos apresentam vantagens em termos de estabilidade e sabor. A linha de produtos agora inclui os novos produtos na apresentação óleo DHAid™ FNO-350 e DHAid™ CL-400, e a apresentação pó DHAid™ Dry. O DHAid™ FNO-350 é um óleo funcional e nutritivo que contém 350mg de DHA por grama de produto e pode ser utilizado em diversas aplicações. O DHAid™ CL-400 apresenta-se como um óleo límpido, com 400mg de DHA por grama de produto, desenvolvido especialmente para suplementos nutricionais. Ambos os produtos em óleo são padronizados com óleo de girassol, permitindo um cálculo mais preciso do teor de DHA no produto final aplicado. O DHAid™ Dry apresenta-se na forma de pó para aplicações em misturas secas, como por exemplo, fórmulas especiais de nutrição. Todos os produtos DHAid™ são produzidos sem o uso de solventes. Devido ao processo controlado de fermentação, os contaminantes comumente relacionados com DHA de origem marinha, tais como as dioxinas e os metais pesados, são evitados. O DHA é um tipo de ácido graxo ômega-3 utilizado pelo corpo como um bloco construtor para as membranas das células e, portanto, tem uma função importante na fluidez, flexibilidade e permeabilidade das mesmas. Entre os benefícios do DHAid™ para a saúde, estão o desenvolvimento e desempenho cerebral, assim como a saúde do coração e dos olhos. Produtos que apresentam o selo de qualidade do DHAid™ na embalagem informa o consumidor que o produto contém DHA vegetal da Lonza Ltd., Suíça.

Os produtos Lonza são representados no Brasil pela Tovani Benzaquen.

Lonza

TB
TOVANI BENZAQUEN
INGREDIENTES

O LEITE E A IMPORTÂNCIA DO ÁCIDO LINOLÉICO PARA CRIANÇAS

As crianças precisam de muita energia e a gordura é boa fonte. É nela que estão as vitaminas lipossolúveis. Outro importante dado é a quantidade de ácidos graxos na forma trans que a gordura do leite contém - de 2% a 4%. O ESPGAN (Comitê de Nutrição da Sociedade Européia de Gastroenterologia Pediátrica e Nutrição) recomenda que o teor desses ácidos não ultrapasse 8% do total energético. Já o Comitê de Nutrição da Sociedade Francesa de Pediatria, em 1988, fez uma orientação mais rígida, de 2% a 5%. Estudos mais recentes têm recomendado o uso de leite desnatado para as crianças na fase escolar, mas somente em regiões de elevada incidência de doenças cardiovasculares, com altas taxas de mortalidade. O ácido linoléico é um dos ácidos graxos de grande importância e representa 1,9% da gordura do leite. A sua importância está na preservação e no desenvolvimento do sistema nervoso e a única maneira de obtê-lo é pela dieta, pois o organismo não consegue sintetizá-lo. A Organização Mundial da Saúde recomenda 300mg de ácido linoléico para cada 100 kcal. O leite fornece 630mg/litro. O consumo de dois copos de leite integral (1/2 litro) é suficiente para cobrir 6% das necessidades de crianças com menos de 10 anos. O restante deve vir dos óleos vegetais - as melhores fontes. É devido a isso que a introdução do leite de vaca na dieta da criança, com menos de seis meses, pode ser causa de deficiência do ácido linoléico. O que não acontece se a criança for alimentada com leite humano ou com leite enriquecido com este ácido.



GREMOUNT INTERNATIONAL COMPANY LIMITED



O que é a citicolina?

A Citicolina é uma coenzima que promove a biossíntese, entre outras substâncias, da lecitina e outros fosfolípidios, elementos essenciais para a estrutura da membrana do neurônio.

Propriedades:

- melhora a atenção e a concentração;
- melhora a capacidade de aprendizagem e memorização;
- protege as células cerebrais e nervosas de danos decorrentes de acidente vascular cerebral ou outros;
- serve de apoio na Comunicação neuroniana;
- é considerada como segura, vegetariana e allergen-free.

Aplicações

Suplementos alimentares, alimentos e bebidas, e outros.



GRÃO DE BICO - DELICIOSAMENTE NUTRITIVO

Seja no homus, com arroz, na salada, na sopa, como pão de grão de bico, como massa para torta e, até mesmo, como petisco, o grão de bico é uma delícia e nutritivo. Rico em proteínas, sais minerais, vitaminas do complexo B e ferro, o grão de bico estimula o funcionamento dos intestinos, devido à grande quantidade de celulose contida na casca. Do ponto de vista nutricional, o grão de bico é um excelente alimento. Também conhecido como o alimento da alegria, essa leguminosa



possui em suas propriedades o triptofano (substância que provoca a produção de serotonina responsável pela ativação dos centros cerebrais). Um estudo recente comprova que o grão de bico combate a depressão, aumenta a ovulação das mulheres e ajuda no desenvolvimento das crianças, além de ser ótimo para tratamentos cardiovasculares, pois cada 100g de grão contém 6g de fibras, sendo nas sua maioria, fibras solúveis, que ajuda de forma bastante eficaz o organismo, colaborando

para que somente seja absorvido pelo intestino as substâncias necessárias, eliminando assim o excesso de glicose (açúcar) e colesterol, o que favorece a diminuição do colesterol e triglicérides totais no sangue. O grão de bico é, ainda, um alimento prebiótico, ou seja, é um carboidrato não digerível pelo organismo, o que significa que possui uma configuração molecular que o torna resistentes à ação de enzimas e afeta beneficemente o hospedeiro, estimulando seletivamente o crescimento e atividade de uma ou mais bactérias benéficas do cólon, melhorando a saúde do seu hospedeiro. Dessa forma o grão de bico ajuda na manutenção da flora intestinal, estimula a motilidade intestinal (trânsito intestinal), contribui com a consistência normal das fezes, prevenindo assim a diarreia e a constipação intestinal por alterar a microflora colônica por uma microflora saudável, e possui efeito bifidogênico, isto é, estimula o crescimento das bifidobactérias.

cimento e atividade de uma ou mais bactérias benéficas do cólon, melhorando a saúde do seu hospedeiro. Dessa forma o grão de bico ajuda na manutenção da flora intestinal, estimula a motilidade intestinal (trânsito intestinal), contribui com a consistência normal das fezes, prevenindo assim a diarreia e a constipação intestinal por alterar a microflora colônica por uma microflora saudável, e possui efeito bifidogênico, isto é, estimula o crescimento das bifidobactérias.

ESTUDO REVELA QUE CONSUMO DE COMBINAÇÃO PROTÉICA APÓS ATIVIDADE FÍSICA É MELHOR PARA A CONSTRUÇÃO MUSCULAR

Um estudo clínico inédito, realizado nos Estados Unidos, suger que o consumo de uma combinação protéica (combinação de soja, soro do leite e caseína) após o exercício físico pode ser melhor para a construção muscular. Especificamente, a combinação de proteínas utilizada neste estudo revelou um aumento na “janela anabólica”, tempo necessário para a construção muscular após o exercício, dos indivíduos. O estudo confirma que o consumo de uma combinação de proteínas (soja, soro do leite e caseína) em comparação com a utilização exclusivamente da proteína do soro do leite proporciona um fornecimento prolongado de aminoácidos para os músculos, o que a torna ideal para o consumo após o exercício de resistência. A proteína utilizada nesse estudo era uma combinação composta de 25% de proteína isolada de soja, 25% de proteína isolada do soro do leite e 50% de caseína. As proteínas da soja, do soro do leite e a caseína são absorvidas em velocidades diferentes durante a digestão. A proteína do soro do leite é

considerada uma proteína “rápida” porque é absorvida rapidamente, enquanto a caseína, uma proteína “lenta”, pois requer várias horas para ser digerida. A habilidade da proteína da soja em fornecer aminoácidos é “intermediária”, o que significa que as suas concentrações no sangue têm picos mais tardios se comparada ao soro do leite, mas sua taxa de digestão é muito mais rápida do que a da caseína. Assim, o efeito das três proteínas combinadas promove o fornecimento prolongado de aminoácidos para os músculos. O estudo, intitulado: “O efeito da combinação de proteína em comparação com a ingestão de proteína do soro do leite na síntese protéica muscular após o exercício de resistência”, foi um ensaio clínico duplo cego, randomizado, que avaliou dezenove adultos antes e após a ingestão de ~19 gramas de proteínas da combinação ou de ~17,5 gramas de proteínas do soro do leite (10 e 9 indivíduos, respectivamente, por grupo). O estudo utilizou a proteína isolada de soja Supro® da Solae™.

Nosso anúncio é pequeno, mas a tecnologia é **grande...** **KNWAAGEN** Tecnologia e Soluções em Pesagem

Há 18 anos criando soluções em pesagem



Pesos-Padrão



Balanças de Precisão



Balanças Industriais



Balança Eletrônica de Plataforma



Balanças de Rampa



Transpaleteira com Balança e Impressora



Ensacadeiras

Rua Ernesto Van Dyck, 335 - CEP: 04412-010 - SP - SP

www.knwaagen.com.br - vendas@knbalancas.com.br