

FIBRAS: A IMPORTÂNCIA NA VIDA CONTEMPORÂNEA

O tempo nos trouxe a evolução. A evolução nos trouxe à vida contemporânea, junto a ela vieram inúmeras facilidades: medicina avançada, diferentes formas de governos e ideologias e tantas outras mudanças. Até mesmo o simples ato de se alimentar transformou-se de forma que, hoje, pede por determinadas substâncias e alimentos específicos. Sabemos que uma alimentação não balanceada pode causar inúmeros problemas para a saúde, contribuindo para o aparecimento de doenças crônicas, falta de nutrientes no organismo, queda na imunidade e tantos outros problemas.



Contudo já existe a conscientização da população de que o comer saudável promove a manutenção de nossa saúde. A indústria de alimentos vem a cada dia precisando desenvolver produtos que, além de suprir as necessidades nutricionais, possam ser práticos, saborosos e possuam diversos benefícios agregados. Esses valores podem ser: a diminuição das calorias, açúcares ou de gorduras; enriquecimento com proteínas, fibras, vitaminas e minerais; produtos instantâneos e alternativos, etc. Neste contexto, entramos com mais enfoque nas fibras dietéticas. Nutriente cada vez mais procurado nas prateleiras dos supermercados.

Essas fibras resistentes, geralmente são as fibras insolúveis que ajudam a promover uma melhoria no funcionamento do intestino numa boa formação do bolo fecal. As fibras também podem ser fermentadas por bactérias e auxiliar na composição da microbiota intestinal; essas fazem parte das fibras solúveis que possuem função conhecida como prebióticos.

A classificação mais conhecida entre as fibras é em relação à solubilidade. Dessa forma, temos:

1. **Fibras Solúveis:** São as fibras solúveis em água e que podem formar gel. No organismo aumentam a viscosidade do conteúdo intestinal, reduzem o colesterol sanguíneo, tem alta capacidade de ser metabolizada por bactérias (podendo causar flatulências).
2. **Fibras Não Solúveis:** São aquelas que não dissolvem na água e permanecem intactas através de todo o trato digestivo humano. No organismo fazem com que o volume do bolo fecal aumente, reduzem o tempo do alimento no intestino grosso e fazem com que a eliminação do bolo fecal seja mais fácil e rápida.

A ingestão de fibras remete a muitos benefícios para a saúde. Os mais associados são da saúde digestiva, cardiovascular e redução da glicose e do colesterol no sangue. Além desses benefícios, muitas pessoas que procuram produtos para compor suas dietas dão preferência às fibras pela sensação de saciedade que elas causam ao serem consumidas.



Isso se dá devido ao fato de não serem digeridas e nem absorvidas no intestino delgado.

A Tovani Benzaquen conta com diversas soluções para sua empresa e estilo de vida em relação a fibras, tais como:

FIBRAS SOLÚVEIS	FIBRAS NÃO SOLÚVEIS
Polidextrose	Celuloses
FOS (Frutooligossacarídeo)	Fibra de aveia
Inulina	Fibra de Trigo
Fibra de Milho	Fibra de Cacau
Betaglucana de Aveia	Fibra de Bambu e Maçã
Goma Arábica	Fibra de Chia

Com todas essas possibilidades de fibras, muitos produtos de panificação (como bolos, biscoitos e pães), bebidas, produtos lácteos e snacks estão sendo enriquecidos. As fibras também podem ser usadas para dar corpo e/ou estrutura ao seu produto.



O mercado de ingredientes continua em busca cada vez mais de inovações que tragam funcionalidade e benefícios aos produtos alimentícios em geral. O segmento de fibras continua ainda a ser um dos principais mercados dessa busca, uma vez que os consumidores estão cada vez mais informados e demandam funcionalidades específicas que podem auxiliar na prevenção de doenças crônicas e obter uma melhor qualidade de vida.

E por isso recentemente a Tovani Benzaquen juntamente com a **Interfiber** (nosso principal parceiro para as fibras insolúveis) oferece uma grande inovação para o mercado brasileiro, a fibra de cacau. Ela é uma fibra insolúvel, produzida na Polônia, bem versátil promovendo além de 60% de fibras, sabor e cor aos produtos onde for aplicada.

Além do fato de ser um produto que visa também à sustentabilidade na produção do cacau em pó, possui uma estabilidade de custos mais alta do que a variação de custo

já conhecida do cacau.

Podemos mencionar, também, outras fibras que disponibilizamos como a de bambu, zero glúten, para produtos glúten free, assim como a fibra de maçã (zero glúten) que apresenta leve gosto frutado.

SOBRE A TOVANI BENZAQUEN

Presente há 26 anos no mercado brasileiro, a Tovani Benzaquen Ingredientes leva juntamente com a Barentz (recente joint venture que fizemos) aos seus clientes um conjunto de soluções em ingredientes para os mais diversos produtos alimentícios, principalmente na fortificação de produtos e desenvolvimentos de alimentos funcionais, no Brasil e no mundo.

Conta com uma equipe técnica-comercial altamente qualificada, composta de engenheiros de alimentos, nutricionistas e farmacêuticos que estão sempre prontos a auxiliar durante todo o processo de desenvolvimento dos produtos.

InterFiber
SPECIALTY OF NATURE



Tovani Benzaquen Ingredientes

Tel.: (11) 2974-7474

tovani.com.br