

FIBRAS FUNCIONAIS:

Foco na saúde intestinal & imunológica



voltados para a saúde intestinal irá crescer em torno de 8% entre 2016 e 2020.

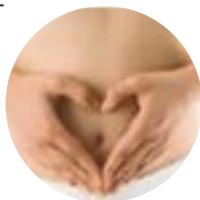
Um dos principais produtos para melhorar a saúde intestinal é a fibra alimentar. O mercado de fibra dietética também está em ascensão e projeta alcançar USD 6,50 bilhões até 2022, um aumento de 11,6% de 2017 a 2022. Atualmente, há vasto uso de fibras dietéticas solúveis na indústria de alimentos e bebidas. Fibras solúveis são usadas para fortificar produtos acabados e melhorar o valor nutricional de muitos produtos, incluindo pães, massas, barras nutricionais, cereais, lácteos, etc. As fibras também são amplamente utilizadas em bebidas funcionais, tanto para fortificação de fibras como para melhorar a textura e o preenchimento (mouthfeel).

A demanda dos consumidores por alimentos funcionais continua crescendo. Essa mudança de paradigma que prioriza a saúde e o bem-estar nas escolhas de alimentos continua sendo uma tendência importante na indústria alimentícia global. O conteúdo nutricional é geralmente o principal fator na escolha de um alimento ou bebida em detrimento de outro. Os consumidores preocupados com a saúde fazem escolhas alimentares que contribuam para a sua saúde diária.

Além do conteúdo nutricional, os consumidores atuais também exigem alimentos funcionais “clean label” com total transparência em relação à origem e ao processamento. Há uma demanda crescente por alimentos e produtos orgânicos certificados, como evidenciado pelo crescimento de ingredientes GMO free. E, finalmente, os consumidores preferem ingredientes alimentícios que são obtidos respeitando a sustentabilidade ambiental e o comércio justo para os agricultores locais.

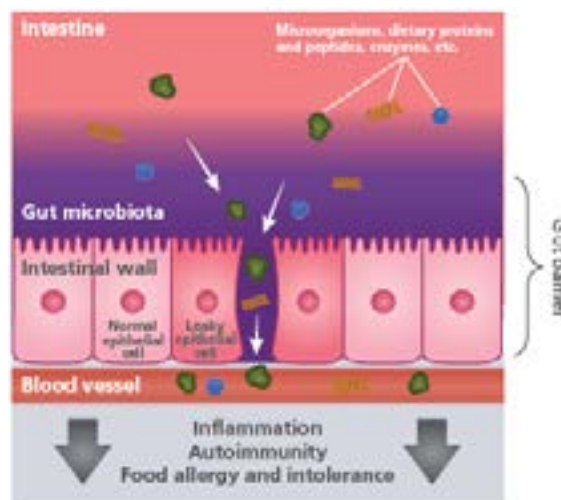
FIBRA DIETÉTICA & SAÚDE INTESTINAL

1/3 da população mundial está lutando com algum sintoma relacionado ao intestino. Cada vez mais, os consumidores globais aceitam a ideia de estimular a saúde intestinal por meio de alimentos e bebidas. A empresa britânica, analista de mercado, Technavio prevê que o mercado global de alimentos e bebidas



SAÚDE INTESTINAL & SAÚDE IMUNOLÓGICA

Existe uma forte ligação entre a saúde intestinal e a saúde imunológica. A barreira intestinal é um dos componentes mais importantes do sistema imunológico. Na verdade, 70% do sistema imunológico está localizado no trato digestivo. Seu principal papel é absorver nutrientes e servir como uma das barreiras mais importantes para o nosso organismo. A barreira intestinal nos protege de potenciais reações alérgicas, assim como ameaças microbiológicas e químicas.



Diferentes condições, como infecções, trauma por queimaduras ou cirurgias, e o uso excessivo de medicamentos, são conhecidos por causar a Síndrome do Intestino Permeável. A inflamação e os danos causados no revestimento intestinal causam o rompimento das junções estreitas, resultando na absorção deficiente de nutrientes e na entrada de substâncias indesejadas na corrente sanguínea.

A incidência de permeabilidade intestinal prejudicada e aumentada (síndrome do intestino permeável) é cada vez mais estudada devido ao seu envolvimento em muitas doenças, como a Síndrome do Intestino Irritável, Doença Inflamatória Intestinal, entre outras. A modulação da composição e da atividade da microbiota intestinal é considerada uma maneira de melhorar a síndrome do intestino permeável e, assim, melhorar a saúde e o bem-estar geral.

Os sintomas da Síndrome do Intestino Permeável estão associados a fadiga, febres de origem desconhecida, dor abdominal, inchaço e diarreia, problemas de memória, dificuldades de concentração e pouca tolerância ao exercício.

FIBREGUM™ PARA ALIMENTOS FUNCIONAIS

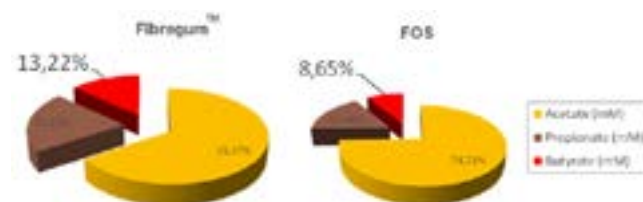


Fibregum™ é uma fibra dietética totalmente natural proveniente de árvores de acácia cuidadosamente selecionadas. A Nexira realizou vários experimentos para entender completamente como a fibra de acácia fermenta no cólon. Esses experimentos confirmam que a fermentação do Fibregum™ ajuda a melhorar a impermeabilidade do intestino, reforçando as junções estreitas, proporcionando efeito anti-inflamatório. Baseado nesses estudos, Fibregum™ é a única fibra com uma patente pendente na restauração da barreira intestinal.

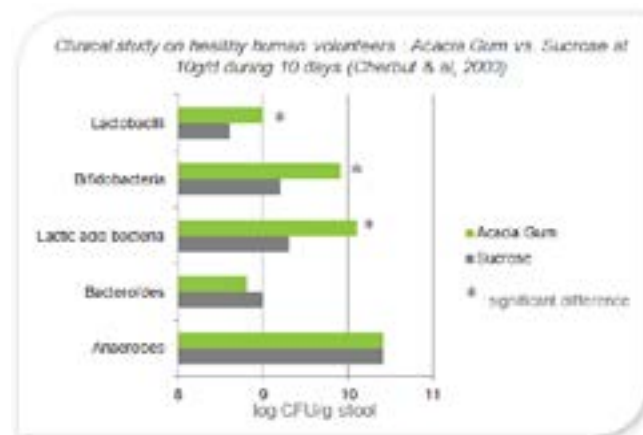
Fibregum™ é a escolha perfeita de fibra prebiótica visando a saúde intestinal e a melhoria da função imunológica. Além disso, é um ingrediente clean label: 100% natural, não possui nenhuma modificação química, enzimática ou genética, conta com certificação Kosher e Halal e possui versão orgânica. Fibregum™ oferece garantia de 90% de fibra solúvel em base seca atestada pelo método AOAC 985.29.



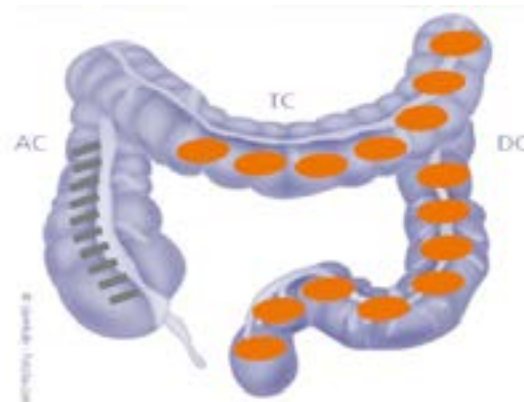
Fibregum™ também possui propriedades prebióticas pois aumenta o trânsito intestinal, previne bactérias patogênicas e aumenta a produção de Ácidos Graxos de Cadeia Curta (SCFA's). Como mostra o gráfico a seguir, houve aumento da produção de Butirato e Propionato, ambos SCFA estão relacionados à proteção do epitélio intestinal. Quando comparado ao FOS, é possível ver um aumento muito superior do Fibregum™.



O estudo feito em humanos confirmou seu efeito prebiótico, com uma dosagem de 10 g/dia de Fibregum™ o crescimento de Bifidobactérias e Lactobacilos, responsáveis por minimizar os microrganismos indesejáveis que podem causar problemas digestivos, aumentou.



O sucesso do Fibregum™ vem aumentando por ser uma forma de melhorar a saúde intestinal e bem-estar do organismo através do equilíbrio da microflora intestinal.



Baixo em FODMAP (carboidratos de cadeias curtas que são insuficientemente absorvidos pelo trato gastrointestinal e rapidamente fermentados pelas bactérias intestinais causando sintomas da Síndrome do Intestino Irritável, como gases, flatulências e desconfortos), Fibregum™ é gradualmente fermentado no trato intestinal sem geração de efeitos colaterais, pois é um polissacarídeo altamente ramificado, fermentado progressivamente e lentamente no cólon transversal e descendente.

A dieta “low FODMAP” ou dieta pobre em compostos FODMAP (fermentáveis) é cientificamente comprovada como a dieta mais eficaz para pessoas com distúrbios digestivos ou com os Sintomas da Síndrome do Intestino Irritável. Para o desenvolvimento de um produto baixo em FODMAP, é necessário selecionar fibras com alta tolerância digestiva e com certificação “FODMAP Friendly”.



Fibregum™ pode ser incorporado em qualquer alimento ou bebida, pela sua excelente estabilidade às condições do processo (temperatura, pH, fermentação, cisalhamento...) e baixa viscosidade, fornecendo propriedades tecnológicas e nutricionais aos produtos aplicados.

BOM PARA OS CONSUMIDORES, BOM PARA AS MARCAS

Dentre os fatores que influenciam os consumidores, a fibra de acácia irá atender muitos parâmetros:

- É livre de gordura, baixo em açúcar e valor calórico. A fibra de acácia é um polissacarídeo, por isso não tem gordura naturalmente. Ela fornece 1,7 calorias por grama, menos da metade em relação ao açúcar de mesa (sacarose).

- Possui 90% de fibras solúveis (b.s) com alta tolerância digestiva.
- É minimamente processada, livre de corantes e aromas artificiais. As etapas de fabricação não utilizam produtos químicos e já existem há séculos: dissolução em água, filtração, centrifugação, pasteurização e atomização.
- Atende a diferentes necessidades dietéticas: natural, vegetal, hipoalergênica, GMO free, low FODMAP, possui certificado orgânico, Kosher e Halal.
- É colhido de forma sustentável. A preservação das árvores é necessária para manter o cultivo e é uma fonte de renda importante para a população local.

A percepção e necessidades dos consumidores mudaram consideravelmente nos últimos anos e a fibra de acácia está confortavelmente à vontade com essas mudanças. Fibregum™ naturalmente se encaixa num produto clean label e tem propriedades nutricionais saudáveis para a saúde intestinal & imunológica, que os consumidores buscam ativamente nos produtos que compram.



Nexira Brasil Comercial Ltda.

Tel.: (11) 3803-7373

nexira.com

