

Fibras Insolúveis



Constipação é uma das reclamações gastrointestinais mais comuns e atinge particularmente os mais idosos, por diversos fatores como idade avançada, nutrição inadequada, ingestão insuficiente de líquidos, sedentarismo e histórico familiar. Dentro destas causas nota-se que a mais comum está relacionada a uma dieta pobre em fibras e nestes casos a constipação pode ser aliviada com uma frequente ingestão de fibras alimentares e aumento do consumo de água.

Como as fibras insolúveis não são digeridas e nem fermentadas no nosso trato gastrointestinal, permanecem praticamente intactas durante todo o trajeto digestório. Isso significa que elas tomam relativamente mais espaço no cólon, preenchendo-o mais efetivamente que as fibras solúveis. O efeito de ligar água das fibras insolúveis causa o intumescimento das camadas internas das fibras alimentares com efeito adicional no cólon. Com isso diminuem o tempo de trânsito no intestino, aumentam o bolo fecal e tornam as fezes mais macias, diminuindo a constipação e tendo assim um efeito positivo sobre alguns problemas como hemorroidas, varizes e diverticulite.

A celulose que é o polímero mais abundante na natureza e o polissacarídeo mais importante nas plantas. Quimicamente é formado por mais de 10.000 unidades de glicose unidas por ligações β 1-4. Sua configuração é essencialmente linear, mas como se liga consigo mesmo através de ligações de ponte de hidrogênio, acaba tendo como resultado a baixa solubilidade em água. Pode ser utilizada para aumentar o volume em alimentos

devido a sua capacidade de absorção de água e retenção de líquidos. Este aumento de rendimento produtivo pode ser realizado facilmente para alguns tipos de aplicação como pães e bolos.

As fibras insolúveis são encontradas nos farelos de cereais, e são facilmente encontrados nas prateleiras do mercado em produtos como pães integrais, biscoito integrais, cereais, barras de cereais. A principal ação deste tipo de fibra é a melhoria da motilidade intestinal. Especialistas em nutrição recomendam o consumo diário de 25 a 35 gramas de fibras alimentares.

INTERFIBER™

O Grupo MCassab em parceria com a InterFiber™ oferece ao mercado de alimentos as fibras insolúveis Unicell®. Naturais e sem glúten, Unicell® é ideal para o mercado de pães, bolos e biscoitos. Também possuem alta estabilidade ao congelamento e descongelamento dos produtos e não alteram o sabor do produto final.

Confira os principais benefícios do uso de Unicell® nas formulações:

- Redução no custo no processo de fabricação.

- Aumento de performance na absorção de gorduras e água.
- Melhora da textura do produto.
- Ideal para alimentos saudáveis.

A linha Unicell® é composta pelas seguintes categorias:

FIBRAS INSOLÚVEIS REFINADAS

- Trigo.
- Aveia.
- Celulose.
- Bambu.

FIBRAS INSOLÚVEIS NÃO REFINADAS

- Cacaú.
- Maçã.
- Aveia.



MCassab Comércio e Indústria Ltda.

Tel.: (11) 2162-7968

mcassab.com.br