

La sopravvivenza
del più forte



beneo 
orafti



La sopravvivenza del più forte

Quando si tratta di migliorare il valore nutrizionale degli alimenti, sono disponibili migliaia di ingredienti tra cui scegliere: ma come distinguere i migliori dal resto?

Le aziende non possono affidarsi alla fortuna, scegliendo un ingrediente che forse avrà l'effetto desiderato. Hanno bisogno di certezze. Alla BENE-Orafti ci sforziamo di sviluppare ingredienti innovativi che hanno come base la natura, ma sono sostenuti dalla scienza. Siamo fermamente convinti che la ricerca approfondita, una chiara comunicazione con i clienti e il solido sostegno della scienza siano la chiave per sviluppare un prodotto di successo.

Ma il nostro lavoro non termina qui. La creazione di un prodotto straordinario, lo riconosciamo, non è che l'inizio; per conquistare la fiducia dei clienti è necessaria un'attenta commercializzazione, un marketing creativo ed una profonda comprensione dei motivi che determinano le loro scelte. Abbiamo una visione olistica dello sviluppo dei prodotti, che ci porta a sostenerli dall'inizio alla fine e anche dopo. Si tratta di un approccio che crea valore ed opportunità per i nostri partner, per gli azionisti e per i clienti. In pratica, per voi. È stato dimostrato che Orafti® migliora l'equilibrio della flora batterica intestinale, stimolando i bifidobatteri che hanno un effetto benefico sull'organismo. E la salute dell'apparato digerente contribuisce alla generale sensazione di benessere. Anche una migliore condizione della flora intestinale aiuta il corpo ad assorbire dagli alimenti una maggiore quantità di principi nutritivi essenziali, ad esempio il calcio.

Gli ingredienti Orafti® si distinguono per le loro comprovate proprietà prebiotiche, le eccellenti caratteristiche tecnologiche e la qualità superiore.

natural
ingredients

nutrition

Salute del sistema digestivo

Ingredienti alimentari naturali

Gli ingredienti Orafti® sono inulina ed oligofruuttosio estratti dalla radice della cicoria. L'inulina e l'oligofruuttosio sono presenti in natura in oltre 36.000 piante e verdure, tra cui carciofi, asparagi, barbe di becco, porri, cipolle ed aglio. La radice della cicoria è una fonte particolarmente ricca di inulina ed oligofruuttosio: ecco perché la utilizziamo come base di ingredienti Orafti®. E grazie all'approfondita ricerca scientifica condotta da BENE0-Orafti, l'oligofruuttosio e l'inulina Orafti® vantano anche la documentazione più ricca sui loro vantaggi a livello nutritivo rispetto a tutte le altre fonti disponibili.

Nel corso degli anni abbiamo messo a punto un processo di estrazione semplice, grazie al quale l'inulina e l'oligofruuttosio diventano disponibili in forme utilizzabili per una vasta gamma di alimenti e bevande. Oltre ad

estrarre l'inulina dalle radici della cicoria mediante acqua calda, abbiamo anche raffinato l'inulina e l'oligofruuttosio Orafti® per offrire alla clientela esclusivamente i prodotti migliori. L'oligofruuttosio Orafti® viene ottenuto tramite idrolisi enzimatica parziale. Questo significa che, diversamente da alcuni oligosaccaridi e polisaccaridi sintetizzati, i nostri prodotti sono naturali al 100%. L'inulina e l'oligofruuttosio sono composti da catene lineari di unità di fruttosio, unite da legami β (2-1) e che terminano con un'unità di glucosio.

Non solo una fibra

Poiché sono fibre alimentari solubili, l'oligofruuttosio e l'inulina Orafti® non vengono digeriti nello stomaco o nell'intestino tenue, ma raggiungono intatti l'intestino crasso. Diversamente da quasi tutte le altre fibre alimentari, queste fermentano in modo

selettivo grazie alla flora intestinale. In pratica oltre a contribuire al funzionamento ottimale dell'intestino agiscono anche da prebiotici.

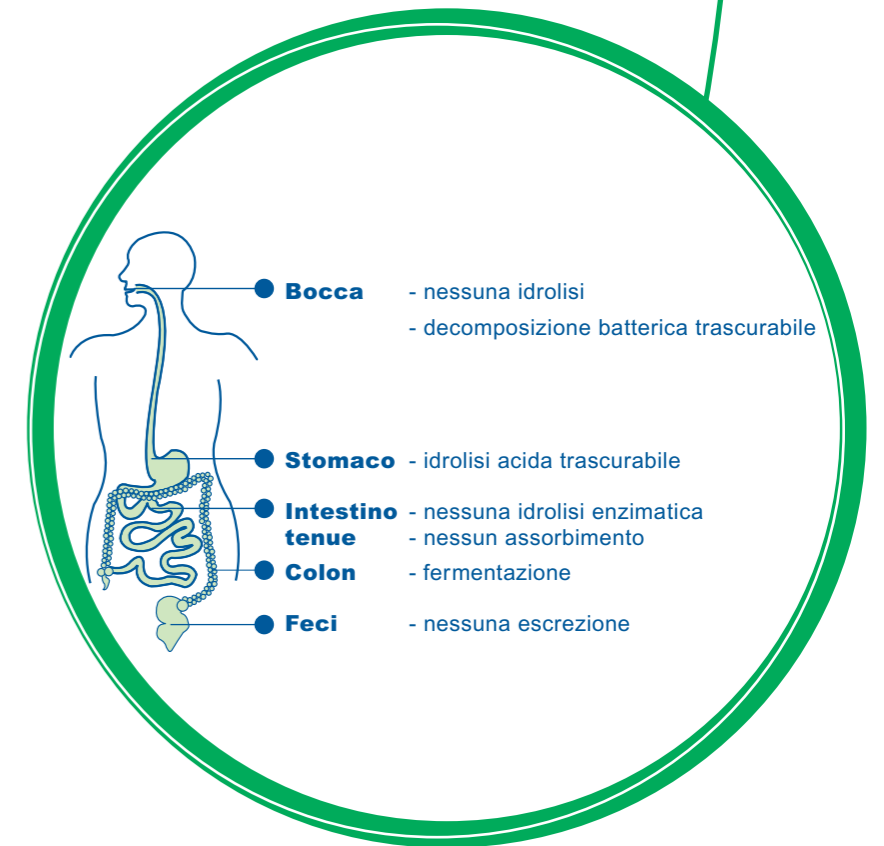
Queste non sono chiacchiere. Sono fatti. Tutte queste affermazioni si basano su prove scientifiche dimostrate dalle indagini su volontari e anche dagli studi condotti sugli animali. La collaborazione costante con ricercatori, scienziati e istituti accademici di primaria importanza ci aiuta ad approfondire la conoscenza di inulina ed oligofruuttosio ed ottenere benefici evidenti.

Proprietà prebiotiche

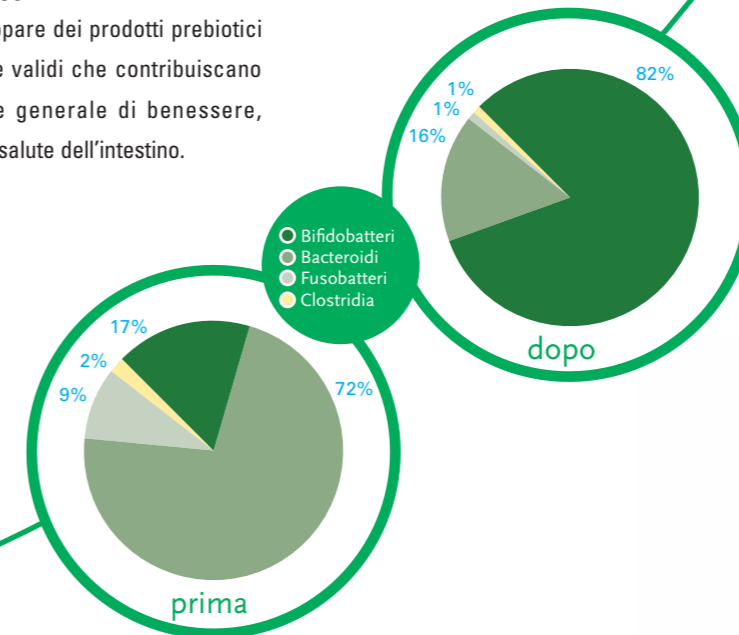
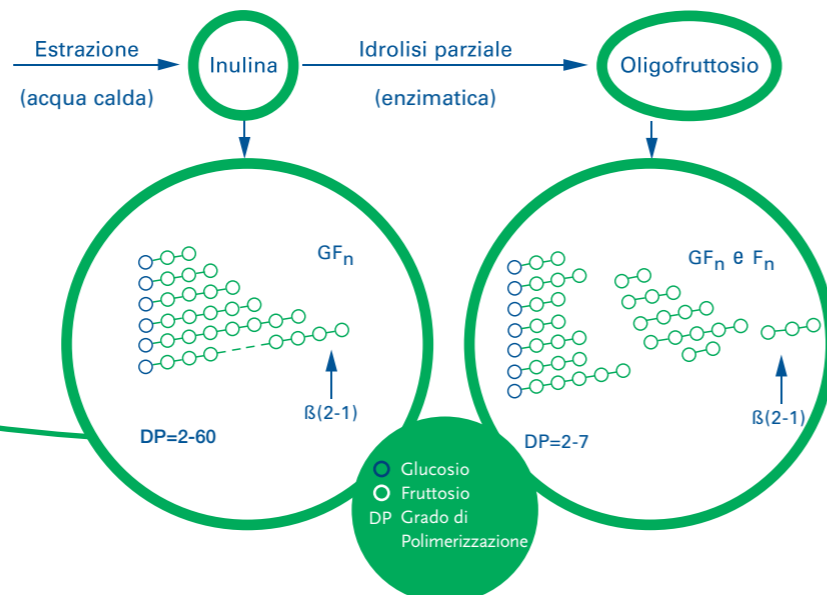
L'intestino crasso è, in effetti, un complesso ecosistema che ospita 400 - 500 tipi di batteri diversi. Questi batteri contribuiscono ad un numero considerevole di funzioni biologiche che avvengono nel corpo umano.

Per mantenere una flora equilibrata è necessario che vi siano più batteri benefici che patogeni. È pertanto essenziale promuovere la crescita dei batteri "buoni".

Un prebiotico è un ingrediente alimentare non digeribile che ha un effetto benefico sull'organismo ospitante in quanto stimola in modo selettivo la crescita e/o l'attività dei batteri presenti nel colon. I test in vitro hanno mostrato che l'oligofruuttosio e l'inulina Orafti® sono strumenti di crescita eccellenti e selettivi e substrati energetici per i bifidobatteri che, ed è stato dimostrato, inibiscono lo sviluppo di diverse popolazioni patogene. I risultati di questi studi sono stati confermati in oltre dieci studi clinici condotti su volontari umani. Possiamo mettere a frutto queste conoscenze a nostro vantaggio, collaborando con i clienti per sviluppare dei prodotti prebiotici scientificamente validi che contribuiscano alla sensazione generale di benessere, promuovendo la salute dell'intestino.



Radici di cicoria
15 - 17% inulina



Salute delle ossa e controllo del peso



health

feel good



Aumento dell'assorbimento di calcio

Un assorbimento insufficiente di calcio può determinare una deficienza cronica di questo elemento e più avanti negli anni l'osteoporosi. Tutto il calcio necessario per avere una struttura ossea sana deriva dall'alimentazione. Solo un terzo del calcio ingerito però viene assorbito dal nostro organismo, il resto viene eliminato. È stato dimostrato che l'inulina e l'oligofruuttosio standard stimolano in qualche misura l'assorbimento del calcio alimentare. In questi studi inulina ed oligofruuttosio sono stati assunti in dosi giornaliere estremamente elevate (da 15 a 40 g).

Creazione di una sinergia

Alla luce di questi risultati, BENE0-Orafti ha messo a punto e brevettato una nuova forma di inulina, arricchita di oligofruuttosio.

Si è rilevato che l'ingrediente, denominato Orafti®Synergy1, è estremamente efficace per intensificare l'assorbimento del calcio e la densità minerale ossea. Questo risultato è stato dimostrato di recente in uno studio a doppio cieco condotto da alcuni ricercatori statunitensi, in cui a 100 adolescenti sono stati somministrati, per un anno, 8 g di Orafti®Synergy1 ogni giorno o una quantità equivalente di placebo.

Il nuovo rivoluzionario studio oggi ha provato che dopo un anno di assunzione di Orafti®Synergy1, aumentava di oltre il 45% la densità minerale ossea e di oltre il 15% il contenuto minerale delle ossa. L'assorbimento di calcio e la densità minerale ossea si sono rivelati maggiori nei soggetti che avevano assunto Orafti®Synergy1.

Sazietà e controllo del peso

Nell'attuale scenario mondiale in cui l'obesità ha assunto una dimensione pandemica, l'inulina e l'oligofruuttosio hanno aperto una nuova prospettiva nell'area del controllo del peso. In uno studio che ha coinvolto volontari sani, a cui sono stati somministrati 16g al giorno di oligofruuttosio, è stato evidenziato un aumento del senso di sazietà ed una diminuzione del senso della fame. Tutto ciò porta ad una riduzione della quantità totale di energia assunta giornalmente dopo l'ingestione di oligofruuttosio.

In un altro studio, la somministrazione di 8g al giorno di Orafti®Synergy1 a 100 adolescenti per un anno, ha portato ad una riduzione dell'indice di massa corporea (BMI), al controllo del peso e della massa grassa. Questi risultati evidenziano l'attitudine di Orafti®Synergy1 a mantenere il peso forma ed il controllo della massa corporea, evitando altresì l'aumento di peso durante questa fase particolarmente delicata della vita.

Alimenti più equilibrati con ingredienti Orafti®

Questo interessantissimo risultato in ambito alimentare, unito a caratteristiche tecnologiche eccezionali, può essere sfruttato per creare alimenti più equilibrati dal punto

di vista nutrizionale: sostituendo parte del contenuto di grasso o zucchero con Orafti®, è possibile ottenere prodotti che non solo non fanno male, ma sono anche benefici per la

salute. Come se non bastasse, questi prodotti sono gustosi proprio come i corrispondenti che hanno il 100% di zuccheri o grassi.

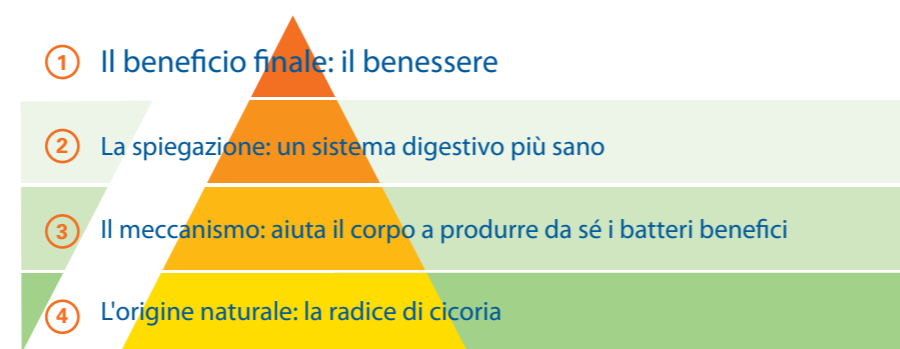
Il fattore benessere

La parola ai consumatori

Se le prove scientifiche sono essenziali per conferire credibilità ai messaggi di contenuto salustico e per sostenerli, alla BENE0-Orafti crediamo fermamente che al cuore di ogni prodotto di successo vi sia la comprensione profonda di ciò che desidera il cliente.

BENE0-Orafti ha ascoltato con attenzione i consumatori, conducendo approfondite ricerche di mercato in 14 paesi. Queste indagini hanno mostrato chiaramente che i consumatori ricercano attivamente i prodotti che danno una sensazione di benessere.

Ed un apparato digerente sano e che funziona a dovere, ci fa sentire bene. I risultati della ricerca possono essere riassunti in una piramide, in vetta alla quale troneggia il senso di benessere. Quest'ultimo è la conseguenza



di un sistema digestivo più sano, risultato attribuibile a Orafti®. La base della piramide è l'origine di Orafti®. La sua derivazione naturale rassicura i consumatori, poiché si tratta di un prodotto affidabile.

Le persone che hanno preso parte alla ricerca si sono dichiarate favorevoli ad acquistare pasta, cereali per la prima colazione, pane e prodotti caseari addizionati con Orafti®.

L'aggiunta degli ingredienti Orafti® negli alimenti funzionali e convenzionali consente all'industria alimentare di creare prodotti con un fattore benessere che contribuisce alla sensazione di armonia generale.

Grazie ad una combinazione unica di studi scientifici e conoscenza di ciò che vogliono i consumatori, possiamo collaborare con le industrie del settore per trasformare tutti questi benefici in prodotti accattivanti, in grado di colpire l'immaginazione del consumatore.

Commercializzazione di Orafti®

Comunicazione con i consumatori

È fuori dubbio che i consumatori siano interessati a bevande e cibi, ma la comunicazione deve essere chiara e diretta. I consumatori però non vogliono essere distratti da un linguaggio medicale o accecati dalla scienza. Per aiutare le aziende alimentari a comunicare i benefici dell'oligofruttosio e dell'inulina Orafti®, BENE0-Orafti ha creato il programma di comunicazione BENE0™. Si tratta di una partnership in cui BENE0-Orafti collabora con l'industria alimentare per garantire che le proprietà nutritive di oligofruttosio ed inulina vengano

pubblicizzate mediante messaggi chiari, coerenti e positivi. Si tratta di un approccio che accresce la fiducia e la consapevolezza dei consumatori.

Per ogni prodotto che sulla confezione ha il simbolo BENE0™ si garantisce un contenuto dell'ingrediente attivo Orafti® sufficiente ad avere un effetto positivo sulla salute dell'apparato digerente.

Accanto all'etichetta è riportato il sito Web della BENE0™ (www.BENE0.com) dove i consumatori possono trovare maggiori informazioni sugli ingredienti Orafti® e sul loro effetto. Questo strumento di comunicazione con i consumatori finali è estremamente potente.

Nuove opportunità di mercato

I produttori possono trarre vantaggio dagli eccezionali benefici nutrizionali di Orafti® per sviluppare alimenti con garanzie di "health claim" o che offrono una "funzione arricchita". BENE0-Orafti vanta anni di esperienza nello sviluppo e nella commercializzazione di alimenti. È pertanto in grado di offrire tutte le risorse promozionali, normative e scientifiche necessarie per distribuire i prodotti con efficacia e nel pieno rispetto delle leggi.



Dalla parte della legge

L'inulina e l'oligofruttosio sono ingredienti alimentari, non additivi alimentari. Possono essere etichettati come "fibra alimentare" praticamente in tutti i paesi del mondo.

È stato messo a punto uno specifico metodo di analisi AOAC (AOAC 997.08) per misurare con precisione l'inulina e l'oligofruttosio. In quasi tutti i paesi il loro valore calorico è stato confermato nell'intervallo tra 1,5 e 2 kcal/g.

Quando si riportano sulla confezione o si pubblicizzano i benefici che gli alimenti hanno sulla salute o le loro proprietà alimentari, è necessario attenersi alle normative locali. I nostri esperti offriranno una guida completa sui requisiti legali di ogni singolo paese.

Caratteristiche tecnologiche di Inulina Orafti®

Sostituzione dei grassi

L'inulina può trattenere l'acqua formando una struttura di consistenza cremosa che ha le stesse caratteristiche tecnologiche del grasso. Grazie a questa proprietà, i produttori possono sostituire con Orafti® parte del contenuto di grasso e ridurre il contenuto calorico dei prodotti. Senza alterare minimamente il gusto, si ottiene così una tessitura liscia e cremosa.

Miglioramento di sapore e consistenza

L'inulina può essere utilizzata per migliorare consistenza e sapore di prodotti a basso contenuto di grasso, conferendo cremosità e rotondità, nonché un aroma più bilanciato. Questo ingrediente, inoltre, stabilizza emulsioni e dispersioni e migliora la stabilità di mousse e schiume.

Trasformazione facile

Nella maggior parte dei casi l'impiego di inulina in sostituzione del grasso è possibile senza grandi variazioni del processo produttivo. I prodotti Orafti® possono essere incorporati in altri ingredienti.



nutrition





health

Caratteristiche tecnologiche di Oligofruuttosio Orafti®

Al posto dello zucchero

L'oligofruuttosio è un surrogato naturale dello zucchero. Di gusto moderatamente dolce - ha il 30% del potere dolcificante del saccarosio - non lascia alcun retrogusto persistente. Perciò viene spesso combinato con dolcificanti molto forti, per intensificare il sapore dolce.

L'effetto sinergico che si ottiene mischiando i dolcificanti, elimina inoltre il retrogusto artificiale di quei dolcificanti molto forti, per ottenere caratteristiche più naturali e simili a quelle dello zucchero.

In alternativa la combinazione di oligofruuttosio con dolcificanti naturali come il fruttosio ed il saccarosio vengono applicati con successo nei prodotti naturalmente a ridotto tenore di zucchero.

Elevata solubilità

L'oligofruuttosio Orafti® è persino più solubile dello zucchero e, senza dubbio, è la fibra alimentare più solubile del mondo.

Stabilità

In condizioni di elevata acidità e se sottoposti a trattamenti ad alta temperatura, l'oligofruuttosio e l'inulina possono trasformarsi per idrolisi in fruttosio. Rispetto all'inulina, l'oligofruuttosio è più sensibile all'idrolisi acida: questa caratteristica ne rende particolarmente difficile l'impiego in prodotti molto acidi e caratterizzati da una lunga shelf-life, quali le bibite analcoliche. In quasi tutte le altre applicazioni, ad esempio i preparati industriali a base di frutta e i succhi di frutta freschi, l'idrolisi può essere limitata controllando il processo produttivo.

I prodotti della famiglia Orafti®

	Inulina/ oligofruuttosio contenuto	Glucosio/ fruttosio/ saccarosio	DP medio (grado di poli- merizzazione)	Dolcezza	Tecnica Proprietà
Orafti®ST-Gel	~92%	~8%	≥10	10%	Gel d'inulina standard per un'elevata disperdibilità
Orafti®GR	~92%	~8%	≥10	10%	Inulina granulata
Orafti®HP	100%	0%	≥23	0%	Inulina ad alta polimerizzazione per sostituire il grasso
Orafti®HPX	100%	0%	≥23	0%	Inulina ad alta polimerizzazione per sostituire il grasso a temperature alte
Orafti®L60	60%	40%	N/A	65%	Oligofruuttosio liquido
Orafti®L85	85%	15%	N/A	50%	Oligofruuttosio liquido
Orafti®L95	95%	5%	N/A	30%	Oligofruuttosio liquido
Orafti®P95	95%	5%	N/A	30%	Oligofruuttosio in polvere
Orafti®Synergy1	~92%	~8%	N/A	N/A	Inulina arricchita con oligofruuttosio, particolarmente adatta per health claim
Orafti®LGI	~96%	~4%	≥8	20%	Inulina a basso indice glicemico
Orafti®HSI	86%	14%		25%	Inulina ad alta solubilità
Orafti®HSI Ultra	97%	3%		25%	Inulina altamente solubile a ridotto contenuto in zucchero

Una vasta gamma di vantaggi

L'inulina e l'oligofruuttosio Orafti® hanno già dato prova della loro capacità di migliorare le proprietà tecnologiche ma anche nutrizionali dei prodotti alimentari.

Arricchimento delle fibre	Health Claims	Riduzione dei grassi	Riduzione di zucchero e calorie	Miglioramento dell'etichetta	Miglioramento di sapore e consistenza
Orafti®	Orafti®	Inulina Orafti®	Oligofruuttosio Orafti®	Orafti®	Orafti®
<ul style="list-style-type: none"> Migliore qualità 	<ul style="list-style-type: none"> Bifidogenico Prebiotico Assorbimento di calcio Effetto fibra 	<ul style="list-style-type: none"> Migliore qualità Stabilizzazione della fase acquosa 	<ul style="list-style-type: none"> Sinergia con dolcificanti intensivi Per diabetici 	<ul style="list-style-type: none"> Naturale Vegetale Non additivo Dieta equilibrata 	<ul style="list-style-type: none"> Sistemi a basso contenuto di grasso Sistemi dolcificanti Miglioramento della stabilità
♥	♥	♥✕	♥✕	♥	✕
♥ Benefici nutrizionali	♥ Benefici nutrizionali	♥✕ Benefici nutrizionali e tecnologici	♥✕ Benefici nutrizionali e tecnologici	♥ Benefici nutrizionali	✕ Benefici tecnologici

Applicazioni di successo

L'inulina e l'oligofruttosio Orafti® possono essere usati in tutti i cibi e le bevande ad eccezione di quelle aventi un pH molto acido e con una lunga shelf-life a temperatura ambiente, come le bibite analcoliche.



Piatti pronti

Sostituti dei pasti



Pasta



Biscotti



Miscela in polvere



Pietanze a base di carne



Prodotti da forno



Alimenti per l'infanzia



Integratori alimentari

Cioccolato



Gelati



Cereali e barrette



Caramelle



Succhi di frutta



Alimenti e bibite a base di latte





BENEO-Orafti fa parte del gruppo BENE0,
ed è una divisione del Gruppo Südzucker specializzata in ingredienti funzionali.

BENEO-Orafti
Aandorenstraat 1 • B - 3300 Tienen • Belgium
Phone +32 16 801 301 • Fax +32 16 801 308
info@BENEO-Orafti.com • www.BENEO-Orafti.com

L'informazione contenuta in questo documento corrisponde allo stato attuale della nostra conoscenza e non fornisce nessun'altra garanzia.
La riproduzione totale o parziale del documento è consentita con la sola autorizzazione dell'editore.

beneo
orafti