

Innovación natural,
nutritiva y deliciosa



beneo
orafti



Innovación natural, nutritiva y deliciosa

Cuando se trata de mejorar el valor nutricional de sus productos, existen miles de ingredientes para elegir. ¿Pero cómo distinguir entre todos el mejor?

Los fabricantes no pueden darse el lujo de probar un ingrediente que parece prometedor. Necesitan saber que realmente es efectivo. En BENE-Orafti nos esforzamos por desarrollar ingredientes innovadores extraídos de la naturaleza pero a su vez respaldados por la ciencia. Creemos fervientemente que la investigación profunda, la comunicación clara al consumidor y el apoyo científico sólido son la clave para el éxito en el desarrollo de un producto.

Pero nuestra tarea no termina aquí. Sabemos que la creación de un producto extraordinario es sólo el principio. Ganarse al cliente requiere un posicionamiento cuidadoso, un marketing creativo y una comprensión de qué es lo que realmente lo moviliza. Nuestra visión global del desarrollo de productos permite prestar apoyo incondicional de principio a fin. Y va más lejos aún. Es un enfoque que crea valor y oportunidades para nuestras empresas asociadas, nuestros accionistas y nuestros clientes. Se ha comprobado que los ingredientes Orafti® mejoran el equilibrio de la flora intestinal del organismo estimulando las bifidobacterias benéficas. Un sistema digestivo saludable contribuye a una sensación general de bienestar. Una flora intestinal en mejores condiciones ayuda al organismo a absorber más nutrientes esenciales, tales como el calcio de la dieta.

Las comprobadas propiedades prebióticas, los preciados atributos técnicos y el marketing a medida, son las cualidades estrella que distinguen a los ingredientes Orafti®.

ingredientes
naturales

nutrición

Salud Digestiva

Ingredientes alimentarios naturales

Orafti® constituye una gama de ingredientes de inulina y oligofruktosa extraídos de las raíces de la achicoria. La inulina y la oligofruktosa se encuentran de forma natural en más de 36.000 plantas y verduras, como la alcachofa, el espárrago, el salsifí, el puerro, la cebolla y el ajo. La raíz de la achicoria es una fuente particularmente rica en inulina y oligofruktosa, razón por la cual la usamos como base de los ingredientes Orafti®. Gracias a la amplia investigación científica impulsada por BENEÓ-Orafti, la inulina y la oligofruktosa Orafti® también tienen los beneficios nutricionales más sólidamente documentados de todas las fuentes disponibles.

Con el tiempo, hemos optimizado el proceso de extracción, lo que ha posibilitado la disponibilidad de la inulina y la oligofruktosa en formas que pueden ser utilizadas en una amplia gama de aplicaciones en alimentos

y bebidas. No sólo extraemos la inulina de las raíces de la achicoria utilizando agua caliente, sino que también refinamos la inulina y la oligofruktosa Orafti® para obtener los mejores productos para nuestros clientes. La oligofruktosa Orafti® se obtiene mediante la hidrólisis enzimática parcial de la inulina. Esto significa que, a diferencia de algunos polisacáridos y oligosacáridos de síntesis, nuestros productos son 100% naturales. La inulina y la oligofruktosa se componen de cadenas lineales de unidades de fructosa unidas mediante enlaces $\beta(2-1)$ que terminan normalmente en una unidad de glucosa.

Más que una fibra

La inulina y la oligofruktosa Orafti®, clasificadas como fibras dietéticas solubles, no son digeridas en el estómago ni en el intestino delgado y llegan intactas al intestino grueso. Sin embargo y a diferencia del resto de la mayoría de fibras, la inulina y la oligofruktosa son fermentadas

selectivamente por la flora intestinal. Esto significa que no sólo promueven el óptimo funcionamiento intestinal, sino que además actúan como prebióticos.

Esto no es una suposición. Es un hecho. Todas nuestras alegaciones se sustentan en la ciencia y están respaldadas por estudios con animales así como en voluntarios humanos. Trabajamos constantemente junto con reconocidos investigadores, científicos e instituciones académicas para conocer mejor el mundo de la inulina y la oligofruktosa, para brindarle beneficios en los que usted pueda confiar.

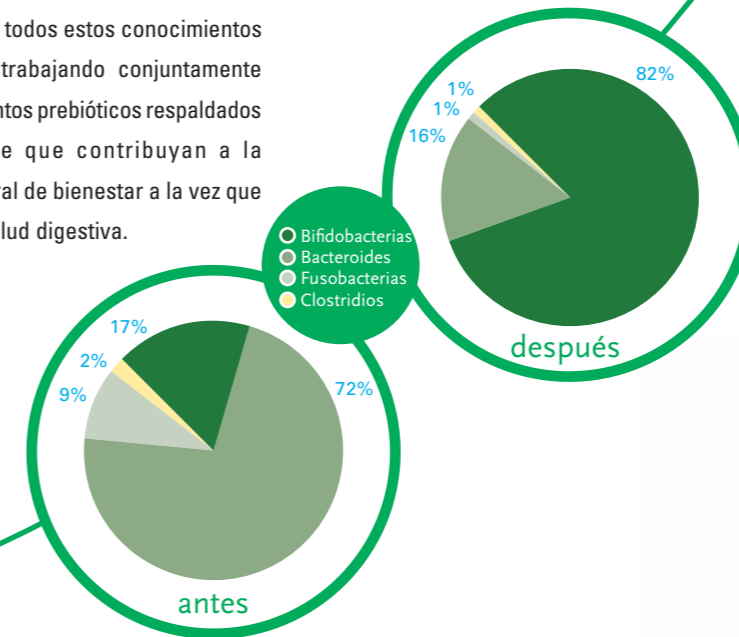
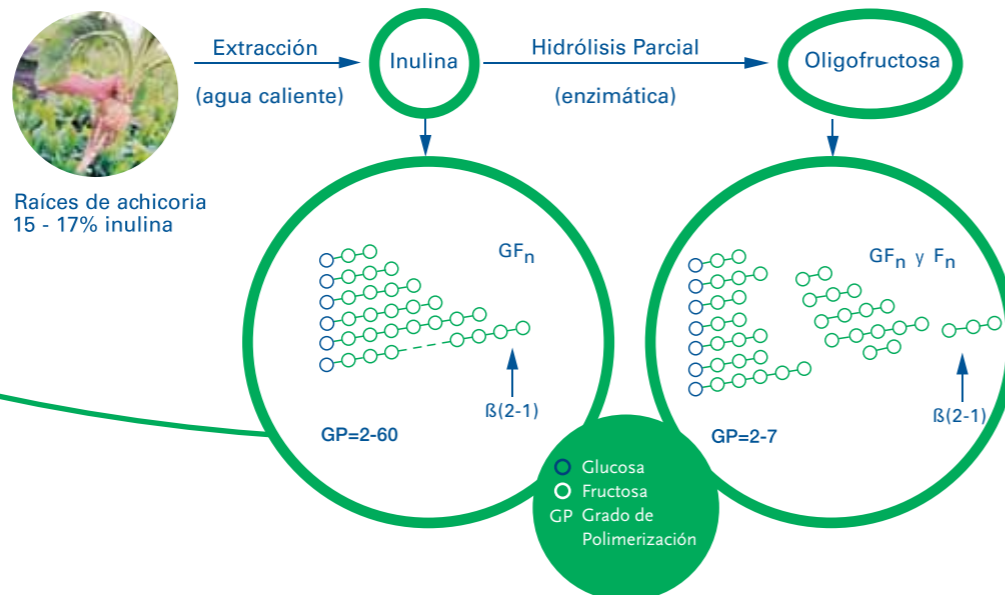
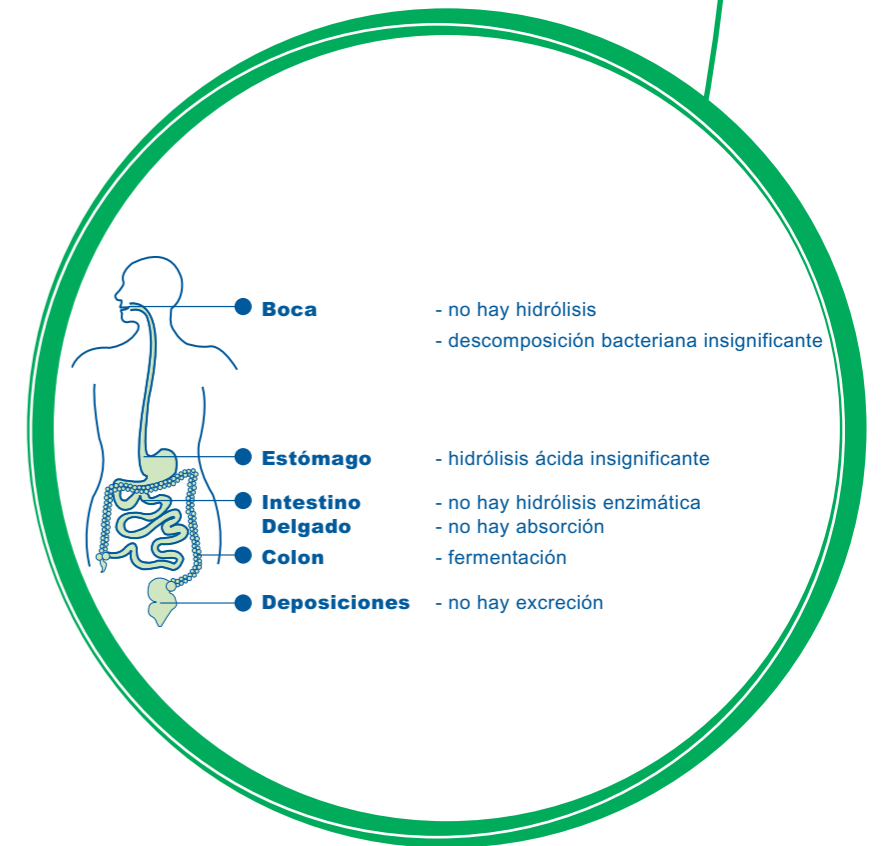
Propiedades prebióticas

El intestino grueso es un ecosistema complejo que alberga entre 400 y 500 tipos diferentes de bacterias. Estas bacterias intervienen en una cantidad considerable de funciones biológicas del organismo. Para mantener una flora bien equilibrada, debe haber más

bacterias benéficas que patógenas. Entonces es fundamental promover el crecimiento de las bacterias "buenas".

Un prebiótico es un ingrediente alimentario no digerible que afecta positivamente al huésped estimulando selectivamente el crecimiento y/o la actividad de un número limitado de bacterias endógenas del colon. En ensayos in vitro se ha demostrado que la inulina y la oligofruktosa Orafti® son excelentes y selectivos medios de crecimiento y sustratos energéticos para las bifidobacterias, las cuales, se ha comprobado que inhiben el desarrollo de gran cantidad de cepas dañinas. Los resultados de estos estudios han sido confirmados en más de 10 ensayos clínicos con voluntarios humanos.

Podemos utilizar todos estos conocimientos en su beneficio, trabajando conjuntamente para crear alimentos prebióticos respaldados científicamente que contribuyan a la sensación general de bienestar a la vez que promueven la salud digestiva.



Salud ósea y control del peso



salud

bienestar



Aumento de la asimilación de calcio

Una insuficiente ingestión de calcio puede producir una deficiencia de calcio crónica, y más adelante, osteoporosis. Todo el calcio que necesitamos para una estructura ósea saludable proviene de la dieta. Sin embargo, sólo un tercio del calcio que ingerimos es realmente absorbido y el resto se elimina. Se ha demostrado que la inulina y la oligofructosa estándar estimulan en alguna medida la absorción del calcio de la dieta, aunque en estos estudios la inulina y la oligofructosa se consumían en altas dosis diarias (de 15 a 40g).

Creando sinergia

A la luz de estos resultados, BENE0-Orafti ha desarrollado y patentado una nueva forma de inulina enriquecida con oligofructosa llamada Orafti®Synergy1.

Se ha comprobado que este ingrediente tiene una eficacia superior en el aumento de la absorción de calcio y la salud ósea. Esto fue demostrado recientemente en un estudio de doble ciego realizado por investigadores norteamericanos en el que se administró a 100 adolescentes 8g de Orafti®Synergy1 o bien la cantidad equivalente de placebo todos los días durante 1 año.

Este nuevo y revolucionario estudio ha demostrado que con Orafti®Synergy1 el cambio de la densidad mineral ósea aumenta en más de un 45% y el cambio en el contenido mineral óseo en un 15% comparado con los controles después de 1 año de suplementación. La absorción de calcio y la densidad mineral ósea resultaron mucho más elevadas en aquellos que consumieron Orafti®Synergy1.

Control de la saciedad y del peso

En el contexto actual de un incremento de la obesidad, la inulina y la oligofructosa han abierto nuevas perspectivas en el área del control del peso. En un estudio que incluía voluntarios humanos, se vio que la oligofructosa (16g/día) incrementaba la saciedad y disminuía la sensación de hambre. Esto llevaba a una ingestión menor de energía total a lo largo del día durante el periodo de ingestión de oligofructosa.

En otro estudio, la ingestión de 8g/día de Orafti®Synergy1 por parte de 100 adolescentes resultó en un menor índice de masa corporal (BMI), un menor peso corporal y una menor masa adiposa corporal (grasa), después de un año de suplementación. Estos resultados resaltan el potencial de Orafti®Synergy1 para mantener el peso corporal óptimo y la composición corporal óptima y, por lo tanto, evitar el indeseable aumento de peso durante las etapas críticas de la vida.

Alimentos más equilibrados con Orafti®

La categórica evidencia a nivel nutricional sumada a las excepcionales características tecnológicas puede ser utilizada para crear alimentos más equilibrados en materia

nutricional. Sustituyendo parte del contenido de azúcar o grasa con Orafti® se pueden elaborar productos menos calóricos y con beneficios adicionales para la salud. Más

aún, estos productos son tan sabrosos como sus correspondientes versiones con azúcar o grasa, por lo cual no hay desventajas en materia de sabor o textura.

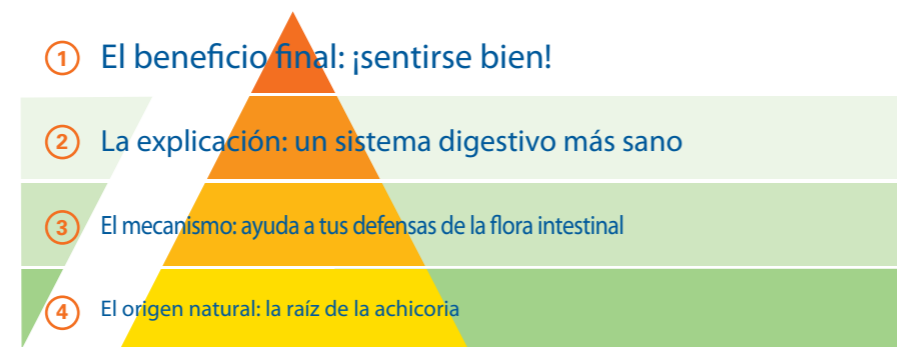
El factor de bienestar

Escuchar al consumidor

Si bien las pruebas científicas son esenciales para brindar credibilidad y respaldo a los mensajes de salud, en BENE0-Orafti creemos fervientemente que la clave para que un concepto de producto resulte convincente radica en comprender en profundidad qué quiere el consumidor.

BENE0-Orafti se ha preocupado de escuchar detenidamente a los consumidores realizando una amplia investigación de mercado en 14 países, la cual ha demostrado claramente que los consumidores buscan activamente productos que les brinden una sensación de bienestar. Un sistema digestivo saludable y en buen funcionamiento los hace sentir bien.

Los resultados de la investigación pueden representarse en una pirámide. En el vértice de la pirámide está la sensación de bienestar,



que se consigue con un sistema digestivo más sano, lo cual puede conseguirse con los ingredientes Orafti®. La base de la pirámide es el origen de Orafti®. Su fuente natural garantiza a los consumidores que es un producto en el que pueden confiar.

Aquellos que participaron en la investigación expresaron que les gustaría poder comprar productos lácteos, pan, cereales para el desayuno, pastas, cremas untables, y otros alimentos de la dieta diaria enriquecidos con Orafti®.

La incorporación de ingredientes Orafti® a los alimentos convencionales y funcionales permite a la industria alimentaria crear productos nutricionalmente más equilibrados que pueden contribuir a una sensación general de bienestar.

Con nuestra combinación única de respaldo científico y conocimiento del mundo del consumidor, podemos trabajar junto a los fabricantes para transformar todos estos beneficios en productos atractivos que capten la atención del consumidor.

Marketing de los ingredientes Orafti®

Comunicación con el consumidor

No hay dudas de que los consumidores están interesados en consumir alimentos y bebidas con propiedades saludables añadidas, pero es necesario que la comunicación sea clara y directa. Sin embargo, los consumidores no quieren ser apabullados por el lenguaje médico o científico.

Para ayudar a los fabricantes de alimentos en la comunicación de los beneficios para la salud de la inulina y la oligofructosa Orafti®, BENE0-Orafti ha creado el programa de comunicación BENE0™ que es una asociación en la cual BENE0-Orafti trabaja conjuntamente con la industria alimentaria para asegurar que se

utilicen mensajes claros, uniformes y positivos para transmitir las propiedades nutricionales de la inulina y la oligofructosa Orafti®. Es un enfoque que fomenta la confianza del consumidor.

Cada producto que lleva el símbolo BENE0™ en el embalaje garantiza que contiene suficiente ingrediente activo Orafti® para producir un efecto positivo sobre la salud digestiva.

Junto al símbolo figura la página web de BENE0™ (www.BENE0.com) donde los consumidores pueden encontrar más información sobre los ingredientes Orafti® y sobre lo que éstos pueden aportarles. Es una poderosa herramienta de comunicación hacia el consumidor final.

Nuevas oportunidades de marketing

Los fabricantes pueden sacar provecho de los excepcionales beneficios nutricionales de Orafti® para desarrollar alimentos con "alegaciones de salud" o "alegaciones de función potenciada". BENE0-Orafti tiene años de experiencia en el desarrollo y posicionamiento de alimentos. Podemos proveerles de todos los recursos publicitarios, reglamentarios y científicos que necesite para comercializar sus productos eficientemente y dentro del marco legal.



Del lado de la ley

La inulina y la oligofructosa son ingredientes alimentarios, no aditivos. Pueden etiquetarse como "fibra dietética" en casi todos los países del mundo.

Se desarrolló un método analítico AOAC específico (AOAC 997.08) para medir con precisión la inulina y la oligofructosa. Sus valores calóricos fueron confirmados en el rango de 1.5 a 2 kcal/g en la mayoría de

los países. Cuando se hace referencia a los beneficios para la salud o a las propiedades nutricionales de los alimentos en el envase o en la publicidad de los mismos, deben respetarse las disposiciones locales. Nuestros expertos le brindarán asesoramiento completo sobre los requerimientos legales en cada país en particular.

Apreciadas características tecnológicas Inulina Orafti®

Sustitución de grasa

La inulina puede estabilizar el agua y formar una estructura cremosa dando la misma sensación al paladar que la grasa. Esto permite a los creadores de productos reemplazar parte del contenido de grasa con Orafti® y reducir el valor calórico de los productos, garantizando una textura suave y cremosa sin cambiar el sabor.

Mejor sabor y mejor textura

Se puede utilizar la inulina Orafti® para mejorar el cuerpo y la palatabilidad de productos de bajo contenido graso, brindando redondez y cremosidad así como un sabor más equilibrado. También mejora la estabilidad de mousses y cremas.

Fácil procesamiento

En la mayoría de los casos, las propiedades de sustitución de grasa de la inulina se obtienen sin grandes cambios en el proceso de producción. Los productos en polvo Orafti® se pueden incorporar junto con otros ingredientes.



nutrición



Apreciadas características tecnológicas Oligofructosa Orafti®

salud

Sustitución de azúcar

La oligofructosa es un sustituto natural del azúcar. Tiene un gusto moderadamente dulce - 30% del potencial de dulzor de la sacarosa- sin regusto posterior. Por ello comúnmente se la combina con edulcorantes intensos para dar un perfil de dulzor más equilibrado a productos "sin azúcar añadido".

El efecto sinérgico creado por la mezcla de edulcorantes también reduce el regusto artificial de los edulcorantes intensos, lo que finalmente da lugar a un perfil de dulzor más natural, similar al del azúcar. Alternativamente, combinaciones de oligofructosa con edulcorantes como la fructosa y la sacarosa son aplicados

con éxito en productos alimentarios que de manera natural ya son "de reducido contenido en azúcar".

Alta solubilidad

La oligofructosa Orafti® es aún más soluble que la sacarosa, y sin duda, la fibra dietética más soluble del mundo.

Estabilidad

En condiciones muy ácidas y tiempos de exposición y temperaturas considerables, la oligofructosa y la inulina se pueden hidrolizar en fructosa. La oligofructosa es más sensible a la hidrólisis ácida que la inulina, hecho que hace muy difícil su utilización en productos de características muy ácidas y con una larga vida útil como las bebidas carbonatadas. En la mayoría de otras aplicaciones, como las preparaciones industriales de fruta y los zumos de fruta fresca, la hidrólisis se puede restringir controlando el proceso.

La familia Orafti®

	Contenido en inulina/ oligofructosa	Glucosa/ fructosa/ sacarosa	GP (Grado de Polimerización) medio	Dulzor	Propiedades Tecnológicas
Orafti®ST-Gel	~92%	~8%	≥10	10%	Inulina-Gel estándar en polvo para una alta dispersabilidad
Orafti®GR	~92%	~8%	≥10	10%	Inulina granulada
Orafti®HP	100%	0%	≥23	0%	Inulina de alto rendimiento para la sustitución de grasa a bajas temperaturas
Orafti®HPX	100%	0%	≥23	0%	Inulina de alto rendimiento para la sustitución de grasa a altas temperaturas
Orafti®L60	60%	40%	N/A	65%	Oligofructosa líquida
Orafti®L85	85%	15%	N/A	50%	Oligofructosa líquida
Orafti®L95	95%	5%	N/A	30%	Oligofructosa líquida
Orafti®P95	95%	5%	N/A	30%	Oligofructosa en polvo
Orafti®Synergy1	~92%	~8%	N/A	N/A	Inulina enriquecida con oligofructosa, la más adecuada para hacer "alegaciones de salud"
Orafti®LGI	~96%	~4%	≥8	20%	Inulina de bajo contenido en azúcar
Orafti®HSI	86%	14%		25%	Inulina altamente soluble
Orafti®HSI Ultra	97%	3%		25%	Inulina altamente soluble y de bajo contenido en azúcar

Una amplia gama de beneficios

Se ha comprobado que la inulina y la oligofructosa Orafti® tienen muchos beneficios tecnológicos y nutricionales así como un "etiquetado limpio".

Enriquecimiento con Fibra	Alegaciones de Salud	Reducción de Grasa	Reducción de Azúcar y Calorías	Mejora del Etiquetado	Mejora del Sabor y la Textura
Beneo™	Beneo™	Inulina Beneo™	Oligofrutose Beneo™	Beneo™	Beneo™
<ul style="list-style-type: none"> • Mejor calidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Bifidogénico • Prebiótico • Absorción de Calcio • Efecto Fibra 	<ul style="list-style-type: none"> • Mejor calidad • Estabilización de la fase acuosa 	<ul style="list-style-type: none"> • Sinergia con edulcorantes intensos • Para diabéticos 	<ul style="list-style-type: none"> • Natural • Vegetal • No aditivo • Dieta equilibrada 	<ul style="list-style-type: none"> • En productos con bajo contenido en grasa • Sistemas de edulcorantes • Mejor estabilidad
♥	♥	♥ ✕	♥ ✕	♥	✕
♥ Beneficios Nutricionales	✕ Beneficios Tecnológicos				

Aplicaciones de éxito

La inulina y la oligofruktosa Orafiti® se pueden utilizar en todo tipo de alimentos y bebidas excepto en productos líquidos de características muy ácidas con una larga vida útil y que se almacenen a temperatura ambiente, como las bebidas carbonatadas.



Platos preparados

Sustitutivos de comidas



Pasta



Galletas



Preparaciones en polvo



Productos cárnicos



Alimentos infantiles



Complementos dietéticos

Chocolate



Helados

Panificación



Cereales y barras



Confitería



Zumos de frutas y smoothies



Bebidas y alimentos lácteos





BENEO-Orafti forma parte del Grupo BENEÓ,
una división de Südzucker Group especializada en ingredientes funcionales.

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

La información contenida en este documento corresponde a la situación actual de nuestros conocimientos y se ofrece sin ninguna garantía.
La reproducción total o parcial de este documento sólo está permitida con la autorización del editor.

beneo
orafti