



El planteamiento global del consumidor. Innova con Orafti® β-Fit, rico en betagluca- nos para cuidar la salud del corazón.

Casi el 70 % de la población mundial está interesada en productos que pueden mejorar su salud cardíaca¹, aunque no sufran problemas de salud específicos. La salud del corazón es una de las principales preocupaciones de los consumidores de todas las edades, y una buena alimentación debe ser su objetivo para prevenir las enfermedades crónicas.

La cardiopatía coronaria (ECC) es la principal causa de muerte en todo el mundo. Elegir comer cereales integrales y fibra como parte de una dieta saludable puede reducir el riesgo de padecer ECC. Incluir tales ingredientes en tu oferta de productos y exponer sus declaraciones de propiedades saludables es una manera eficaz de ayudar a los consumidores a tomar mejores decisiones nutricionales.

La cebada está considerada como un cereal antiguo y los betagluconos de la cebada son fibras dietéticas que ofrecen un amplio espectro de beneficios para la salud, incluida la salud del corazón. Entre 1 de cada 2 y 1 de cada 3 europeos creen que los productos ricos en fibra les ayudan a controlar su colesterol en sangre². Entonces, ¿por qué no incluir Orafti® β-Fit en el desarrollo de tu nueva innovación de producto? Con sus propiedades saludables para el corazón, esta asequible harina integral de cebada, rica en betagluconos, es un complemento perfecto dentro de la cartera de fibras funcionales de BENEEO.



El 82 % de los consumidores de todo el mundo reconoce la **relación que hay entre la «salud cardíaca» y su salud general.**³



Son muchos los consumidores que han **oído hablar de los betagluconos.**⁴

- 1 de cada 2 en todo el mundo
- > 60 % en EE. UU.



1 de cada 3 consumidores (en todo el mundo) **consume cereales integrales para mejorar la salud de su corazón.**⁵

- Asia Pacífico: 36 %
- Europa: 36 %
- Norteamérica: 34 %
- América Central y del Sur: 27 %

Orafti® β-Fit

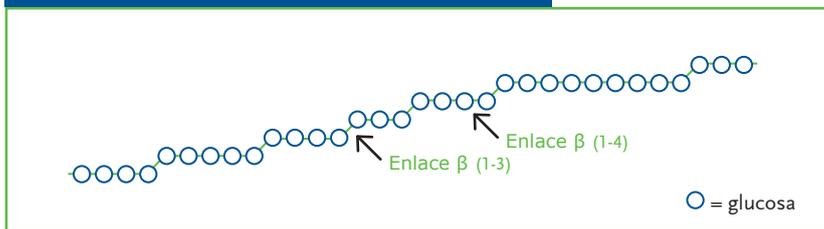
beneo
connecting nutrition and health

Betaglucanos, una saludable fuente de nutrición desaprovechada.

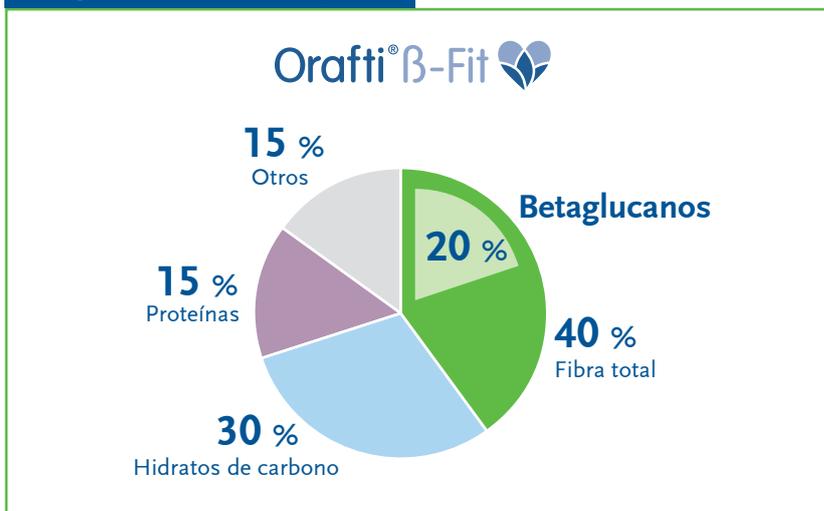
Orafti® β -Fit se produce a partir de cebada mediante un proceso de molturación y enriquecimiento en seco respetuoso con el medio ambiente. El ingrediente ofrece una cómoda y sabrosa oportunidad para mejorar tus productos y declarar beneficios nutricionales y para salud de una manera muy económica. Estos beneficios para la salud pueden atribuirse a la fracción del 20 % de betaglucanos, fibras solubles con un efecto positivo sobre el colesterol y la salud del corazón.

Los betaglucanos están presentes de manera natural en los cereales, como la avena y la cebada. Son polisacáridos compuestos por moléculas de glucosa, unidos mediante enlaces β (1-4) y β (1-3) mixtos. Con un 20 % de betaglucanos, Orafti® β -Fit puede etiquetarse como harina de cebada rica en betaglucanos.

Estructura molecular de los betaglucanos



Composición de Orafti® β -Fit



Orafti® β -Fit es una harina integral de cebada, rica en betaglucanos, que son unas fibras alimentarias fermentables.

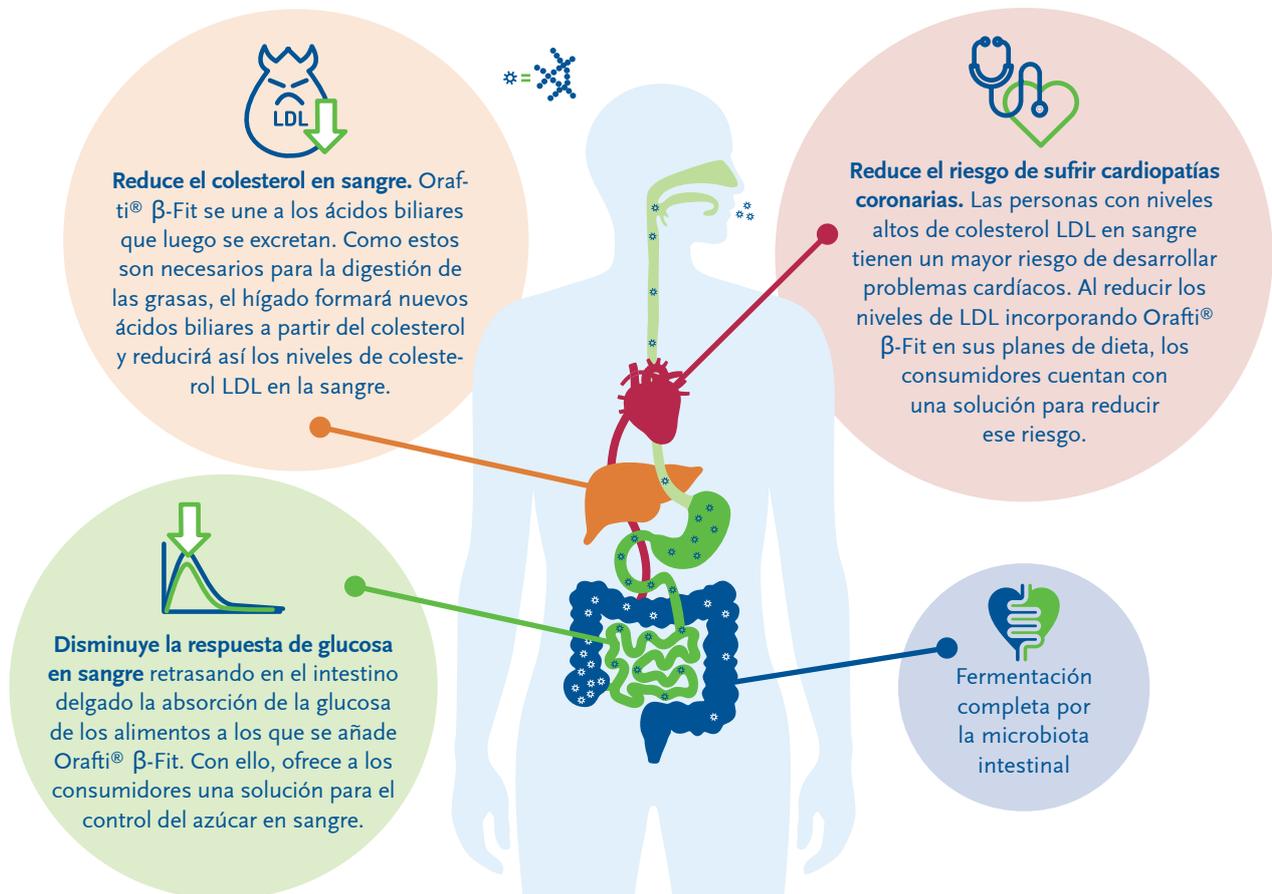
Estas pueden ofrecer diversos beneficios para la salud del consumidor consciente, tales como:

- Ayudar a reducir los niveles de colesterol en sangre
- Contribuir a la salud cardiovascular
- Contribuir a mejorar los niveles de azúcar en sangre
- Favorecer la salud digestiva gracias al enriquecimiento de fibras



La formación de viscosidad de Orafiti® β-Fit fundamenta sus declaraciones de propiedades saludables aprobadas.

Los betaglucanos presentes en Orafiti® β-Fit son fibras solubles viscosas () que hacen que los alimentos consumidos sean más espesos y, con ello, retrasan su paso a través del sistema digestivo. Esta estructura tipo gel forma una barrera física con **varios efectos beneficiosos**:



Estos beneficios se han demostrado en un gran número de estudios científicos (>120 en total), y los efectos positivos para la salud de los betaglucanos han sido reconocidos por organismos oficiales como la EFSA⁶, la FDA⁷ y otras autoridades nacionales.

Los betaglucanos son fibras fermentables que pueden ayudar a reducir la carencia de fibra.

Los betaglucanos, al igual que las fibras de la raíz de achicoria, no son digeridos por las enzimas humanas del intestino delgado, sino que son completamente fermentados por la microbiota del colon.

Añadir Orafiti® β-Fit a una comida es una forma de enriquecer con fibra la dieta diaria de los consumidores. Por lo tanto, puede ayudar a las personas que desean aumentar su ingesta de fibra para mejorar su bienestar digestivo general. Dependiendo de la cantidad de Orafiti® β-Fit que incluyas en tu producto, los mensajes del envase pueden variar entre «fuente de fibra», «alto contenido de fibra» o «mayor contenido en fibra». Hablar de «cereales integrales» es otra forma de llamar la atención de los consumidores.

Con un contenido de fibra del 40 %, Orafiti® β-Fit es un complemento perfecto para la gama de fibras funcionales 100 % vegetales de BENEIO, diseñadas para enriquecer tus innovaciones de productos que contribuyen al bienestar interior y a la forma física general de los consumidores.

Tan solo 3 gramos al día marcan la diferencia.

Las personas pueden reducir sus niveles de colesterol consumiendo 3 g de betaglucanos cada día. Están presentes de forma natural en cereales como la avena y la cebada en dosis bajas, por lo que para las personas es un reto conseguir la ingesta necesaria de 3 g/día sin suplementación. Con Orafti® β -Fit, los betaglucanos se pueden incluir de manera fácil y económica en una gran variedad de sabrosos alimentos que la gente suele disfrutar habitualmente, como los cereales para el desayuno.



Propiedades técnicas para una amplia gama de aplicaciones.

Además de estas propiedades nutricionales y beneficios para la salud, Orafti® β -Fit está disponible a un precio asequible y aporta interesantes ventajas técnicas. Se puede utilizar en muchas aplicaciones como pasta, pan, productos horneados, cereales, lácteos (alternativos) e incluso en la nutrición funcional. Además, Orafti® β -Fit combina bien con las ambiciones comerciales sostenibles y limpias de los clientes, como el etiquetado no OMG y apto para veganos. También se produce mediante un proceso de molturación en seco (uso limitado de agua) y, al aprovecharse todos los demás nutrientes de la cebada, se obtiene con cero residuos.

Qué hace que sea un placer trabajar con Orafti® β -Fit:

- Soluble
- Sabor limpio
- Color neutro
- Propiedades espesantes
- Estable al pH y a la temperatura

Fuentes: ¹ Health Focus International 2021; ² Mintel - Attitudes towards fibre in food & drink - Europe - 2022; ³ FMCG Gurus Heart Health Surveys 2021; ⁴ FMCG Gurus Digestive Health Surveys 2022; ⁵ FMCG Gurus Global Heart Health Survey Q2 2021; ⁶ Art.13 health claims: "Beta-glucans contribute to the maintenance of normal blood cholesterol levels", "Consumption of beta-glucans from oat or barley as part of a meal contributes to the reduction of the blood glucose rise after that meal"; Art.14 health claim: "Barley beta-glucan has been shown to lower/reduce blood cholesterol. High cholesterol is a risk factor in the development of coronary heart disease". ⁷ FDA Model health claim (21 CFR §101.81(e)): "Soluble fibre from foods such as barley flour, as part of a diet low in saturated fat and cholesterol, may reduce the risk of heart disease. A serving of [name of the food] supplies X grams of the 3 g soluble fiber from barley flour necessary per day to have this effect."

Esta información se presenta de buena fe y se considera correcta. No obstante, no puede asumirse ninguna responsabilidad con respecto a la exhaustividad de dicha información. Esta información se suministra con la condición de que las personas que la reciban determinen por sí mismas su idoneidad para sus fines antes de utilizarla. Se recomienda encarecidamente consultar y aplicar toda la legislación alimentaria nacional (por ejemplo, legislación sobre alegaciones, comunicación hacia el consumidor, etc.) antes de cualquier comunicación a los consumidores. Esta información no supone garantía alguna de que el suministro o la utilización de los productos en cualquier territorio no suponga una infracción de los derechos de terceros en materia de propiedad industrial o intelectual. Tampoco puede considerarse una invitación a utilizar nuestros productos infringiendo patentes o disposiciones legales vigentes en materia de productos alimenticios.

¿Qué podemos hacer por ti?

contact@beneo.com

www.beneo.com

Síguenos en   

beneo
connecting nutrition and health