

REDUCE AZÚCAR Y DELEITA A TUS CONSUMIDORES

# Dulzor sin azúcar con un sabor y textura que amarás



**Ofrece a tus consumidores el sabor dulce y la textura que conocen y buscan en tus formulaciones reducidas o libres de azúcar con **ERYSTA<sup>®</sup> Eritritol**.**

Los consumidores conscientes de la salud y la nutrición hoy en día buscan las experiencias de dulzor que les fascinan en productos que contengan menos o nada de azúcar y menos calorías, y con un etiquetado simple y limpio. Usando endulzantes que reconozcan y en los que confíen. Con un 54% de los consumidores enfocados en reducir azúcares<sup>1</sup>, el momento es ahora para que los productores de bebidas formulen con ERYSTA<sup>®</sup> Eritritol. ERYSTA<sup>®</sup> eritritol no se considera como parte de los azúcares totales añadidos en la etiqueta nutricional, es 70% tan dulce como la sacarosa sin aportar calorías. El eritritol puede ayudarte a ofrecer las cualidades que encantan a tus consumidores, como un sabor similar y la funcionalidad del volumen que aporta el azúcar en tus bebidas, productos horneados, productos lácteos, confitería, salsas y productos untables.

# Obtén el sabor y el volumen de la sacarosa sin todas las calorías y los gramos de azúcar

El eritritol es un poliol o polialcohol, utilizado para reemplazar azúcar en alimentos y bebidas reducidos en calorías, reducidos en azúcar y sin azúcar. El eritritol está presente de manera natural en frutas tales como peras, melones y uvas, así como en champiñones y alimentos derivados de fermentación tales como el vino, la salsa de soya y el queso. Algunos atributos clave de ERYSTA® Eritritol incluyen:

- Sabor limpio y dulce, similar a la sacarosa
- 70% tan dulce como la sacarosa con una sensación refrescante en la boca
- Beneficios de sinergia al combinarse con otros endulzantes
- Volumen funcional y depresión del punto de congelación en formulaciones
- Dos tamaños de partícula: ERYSTA® C40 y C100 Eritritol
- Libre de OGM

## REGULATORIO:

- Aporte calórico en México: 0kcal/g (NOM-051)
- FEMA GRAS #4819
- No considerado para aporte de azúcares añadidos en producto terminado

## IG bajo y no cariogénico

Una característica única del Eritritol es que el cuerpo lo elimina rápidamente en un lapso de 24 horas debido a su estructura y tamaño molecular pequeño<sup>2</sup>. Debido a ello, los efectos laxantes asociados a un consumo excesivo de polioles son menos probables<sup>3</sup>. Estudios clínicos han demostrado que el eritritol no eleva la glucosa en sangre o los niveles de insulina<sup>4</sup>.

El eritritol es no cariogénico, lo que quiere decir que es resistente al metabolismo de las bacterias bucales que pueden causar pérdida del esmalte dental y la formación de caries<sup>5</sup>.

## Innova con SALUD Y NUTRICIÓN

<https://www.ingredion.mx/ingredientes/productos/ERYSTA.html>

### Fuentes:

1. Global Sweetener Report, Health Focus International, 2018
2. Gastrointestinal Response and Plasma and Urine Determinations in Human Subjects Given Erythritol. Borneo FRJ, Blayo A, Dauchy F, Slama G., Regul Toxicol Pharmacol 1996;24(2):S296-S302. doi: <https://doi.org/10.1006/rtp.1996.0111>
3. Laxative threshold of sugar alcohol erythritol in human subjects. Oku T, Okazaki M., Nutrition Research 1996;16(4):577-89. doi: [https://doi.org/10.1016/0271-5317\(96\)00036-X](https://doi.org/10.1016/0271-5317(96)00036-X)
4. Serum glucose and insulin levels and erythritol balance after oral administration of erythritol in healthy subjects. Noda K1, Nakayama K, Oku T. Eur J Clin Nutr. 1994 Apr;48(4):286-92
5. Noncariogenicity of erythritol as a substrate. Kawanabe J1, Hirasawa M, Takeuchi T, Oda T, Ikeda T. Caries Res. 1992;26(5):358-62

La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o completitud de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darles. Adicionalmente, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por los tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

La marca y logos de INGREDION, INGREDION IDEA LABS y ERYSTA son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2020.



## CREA ATRACTIVO DULCE

Trabaja con Ingredion reemplazando sacarosa sin comprometer el sabor o la calidad para crear alimentos y bebidas atractivos. Toma ventaja de nuestro profundo entendimiento del dulzor como una experiencia, así como de nuestro amplio portafolio de innovadores edulcorantes, polioles de especialidad y soluciones de textura. La reducción de azúcar puede representar muchos desafíos y nuestra experiencia en aplicaciones y en formulación puede ayudarte a resolver tus desafíos por depresión del punto de congelación y cristalización, equilibrar el dulzor, y simplemente crear el sabor, la textura y el desempeño perfectos.



Ingredion®

Ingredion México