

# Obtén la funcionalidad y el sabor de la sacarosa sin todas las calorías



La novedosa ASTRAEA® Alulosa es una alternativa no calórica de la sacarosa que puede ayudarte a crear productos indulgentes exitosos con el atractivo de ser más saludables

Cada vez más consumidores están limitando el azúcar en su alimentación. Durante los últimos 12 meses, 70% de los mexicanos consideran que generalmente vigilan el contenido de azúcar en su dieta<sup>1</sup>. Ahora puedes crear dulces delicias con un excelente sabor y que generen una percepción positiva en los consumidores con ASTRAEA® Alulosa. Este novedoso ingrediente, prácticamente libre de calorías, tiene el mismo perfil de sabor y la funcionalidad en la formulación que el de la sacarosa, ayudándote a reemplazarla y recortar calorías sin comprometer el atractivo de tus bebidas, lácteos, productos horneados y de confitería.

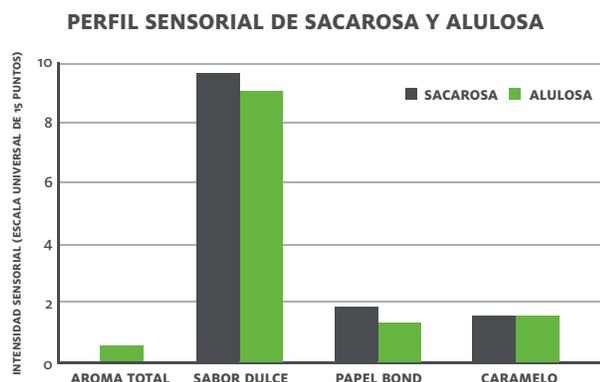
# El lado dulce de la funcionalidad

Los consumidores que compran alimentos y bebidas más saludables van en aumento, pero aún desean productos dulces e indulgentes. Responde fácilmente a esta demanda con ASTRAEA® Alulosa. Ahora puedes reemplazar la sacarosa y reducir calorías sin sacrificar el desempeño — o las cualidades más apetecibles de tus productos.

Desarrollada por el líder global en azúcares raros, este ingrediente se comporta, y sabe, como la sacarosa en tus formulaciones, casi sin aportar calorías. ¿Por qué se denomina azúcar raro?, porque se encuentra en la naturaleza en pequeñas cantidades, como en los higos y pasas.

## El dulzor que los consumidores esperan

ASTRAEA® Alulosa tiene un sabor como el de la sacarosa y es 70% igual de dulce, ayudándote a conservar el dulzor que encanta a los consumidores en tus productos bajos en azúcar.



## Un pionero en innovación como socio

ASTRAEA® Alulosa fue desarrollado por Matsutani, el líder global en azúcares raros, que se ha dedicado durante más de 15 años a investigar y refinar los primeros azúcares raros en el mundo, incluyendo la alulosa. Matsutani, además, ha hecho más investigación en azúcares raros que cualquier otro proveedor de alulosa en la industria.

Distribuido en el continente americano por Ingredion, ASTRAEA® Alulosa ha sido aprobado por COFEPRIS como un edulcorante no calórico para ser usado en diferentes segmentos de bebidas y alimentos, está exento de declararse en el listado nutrimental. Además, cuenta con estatus GRAS por parte de la U.S. Food and Drug Administration, y puede ayudarte a crear los productos indulgentes y libres de culpa que los consumidores desean.



Innova con **SALUD Y NUTRICIÓN**

[ingredion.mx/ingredientes/productos/astraea-alulosa.html](http://ingredion.mx/ingredientes/productos/astraea-alulosa.html)

**MEX (55) 53 33 50 00 | GDL (33) 10 78 31 00 | MTY (81) 81 45 06 34**  
**Ingredion.mx**

Fuentes:

1. Estudio segmentación Dulzor por Ingredion México en 2018 n=1000
2. U.S. Food and Drug Administration, GRAS #498

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 la completitud de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por lo tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

"ASTRAEA" es una marca registrada propiedad de Matsutani con autorización para ser usada por Ingredion.

Las marcas y logos de INGREDION e INGREDION IDEA LABS son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2019.

## Un azúcar sin todas las calorías

Al utilizar edulcorantes de alta intensidad para reemplazar sacarosa en las formulaciones a menudo se requiere de otros ingredientes para restituir volumen y sólidos y conservar el atractivo sensorial de los productos.

Con ASTRAEA® Alulosa, obtienes propiedades similares a las de la sacarosa en cuanto a volumen, caramelización y depresión del punto de congelación, casi sin aportar calorías a tu formulación (solo 0.2 calorías por gramo).

Además, en los niveles de uso comunes (2% a 100%), la alulosa es bien tolerada y se ha demostrado que no tiene impacto en los niveles de glucosa en sangre<sup>2</sup>.

Ahora puedes conservar el mouthfeel de las bebidas, crear productos horneados con la caramelización perfecta, prevenir la cristalización y mantener la textura en productos lácteos, todo con menos sacarosa y muchas menos calorías.

## ENCUENTRA LO DULCE DEL ÉXITO CON INGREDION

Trabaja con Ingredion para descubrir nuevas maneras de reemplazar la sacarosa sin comprometer el sabor o la calidad. Accede a nuestro portafolio integral de soluciones para la reducción de azúcar y toma ventaja de nuestro expertise en formulaciones y conocimiento en aplicaciones para desarrollar productos con sabor delicioso, con menos calorías y llevarlos al mercado de manera rápida.



**Ingredion®**