Una forma pura de fibra soluble disponible para el mercado.

NUTRAFLORA®

Fructooligosacárido de cadena corta (scFOS®)

Con NUTRAFLORA® en sus productos, usted puede ofrecer beneficios claros y diferenciados en salud

La fibra prebiótica **NUTRAFLORA®** cuenta con estudios científicos que soportan propiedades en salud para sus productos relacionadas con beneficios digestivos, inmunes y de absorción de calcio. Estos beneficios en salud han sido demostrados por más de 20 años de investigaciones y más de 200 publicaciones científicas que validan su funcionalidad para mejorar la salud humana en varias áreas clave.

Ingredion™

Sobre NUTRAFLORA®

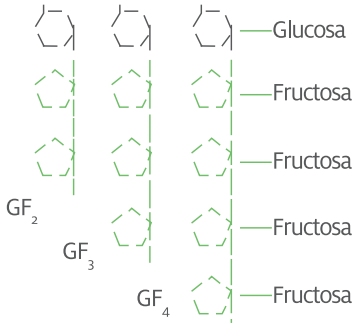
NUTRAFLORA® es una fibra prebiótica derivada de la síntesis de diferentes fuentes de azúcares usando un proceso propio de bio-fermentación. El resultado: la forma más pura de fructooligosacáridos de cadena corta (**ScFOS®**) disponible para el mercado.

Las fibras prebióticas son ingredientes alimenticios que pasan intactos hasta el colon cuando se consumen, proveen un beneficio fisiológico al estimular el crecimiento y la actividad de la flora intestinal benéfica que se encuentra en nuestro organismo.

NUTRAFLORA® como fuente de fibra prebiótica, actúa estimulando el crecimiento de microorganismos probióticos (Bifidobacterias y Lactobacillos), ampliamente usados en la industria de alimentos.

NUTRAFLORA® consiste de varias cadenas de fructosa unidas linealmente por enlaces Beta 1-2, ligadas a una glucosa terminal. El largo de la cadena o el grado de polimerización (DP) varía de tres a cinco. Los **ScFOS®** también se pueden encontrar en una variedad de frutas, vegetales y granos. Sin embargo, para obtener una cucharada (aproximadamente 3 gramos) de **ScFOS®**, se tendrían que consumir el equivalente de 15 cebollas, 22 bananos o 383 dientes de ajo.

Gracias a sus cadenas cortas y su alta pureza, **NUTRAFLORA®** garantiza su efecto prebiótico a nivel del colon.



Beneficios

Los consumidores quieren tomar el control de su salud y alcanzar aspectos importantes para ellos, como son la salud digestiva, inmune y ósea. **NUTRAFLORA®** permite a los clientes ofrecer promesas claras y diferenciadas en salud que son fáciles de comprender por los consumidores y se ajustan a sus necesidades.

NUTRAFLORA® se considera como una fibra prebiótica efectiva debido a que es fermentada de forma selectiva por los microorganismos prebióticos. Ofrece beneficios de salud digestiva e inmune e incrementa la absorción de calcio en bajos niveles de consumo.

La fibra prebiótica **NUTRAFLORA®** cuenta con soporte científico que apoya las promesas de beneficio digestivo, inmune y absorción de calcio. Estos beneficios en salud han sido demostrados por más de 20 años de investigaciones y más de 200 publicaciones científicas que validan su funcionalidad para mejorar la salud humana en varias áreas clave. Estos beneficios en salud son fáciles de obtener inclusive a muy bajas cantidades, proporcionando una solución costo-efectiva para incluir promesas amigables con el consumidor en las etiquetas.

Estas promesas incluyen*:

- Fuente de fibra prebiótica
- Promueve la función digestiva
- Incrementa los niveles de microorganismos benéficos
- Contribuye a la salud inmunológica
- Promueve la absorción de calcio
- Excelente fuente de fibra soluble

Las declaraciones relacionadas con el sistema digestivo e inmune hechos por adición de **NUTRAFLORA®** deben recomendar un mínimo de 1,1 g/día.

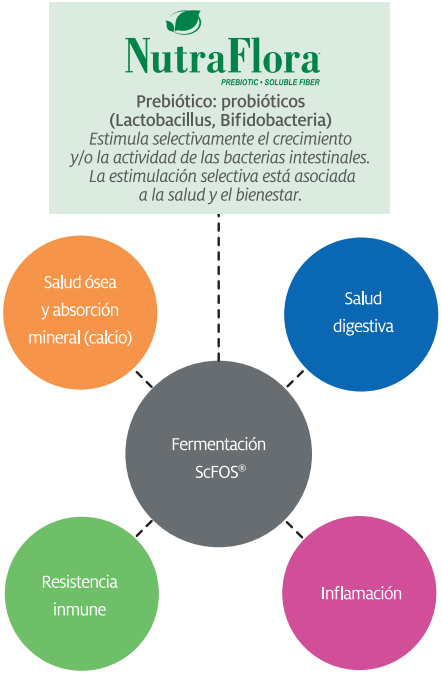
Las declaraciones sobre el poder de incrementar la absorción de calcio por adición de **NUTRAFLORA®** deben recomendar un mínimo de 3,2 g/día.

Para declarar como una buena fuente de fibra debe tener por porción de alimento 2,7 gramos de **NUTRAFLORA®**.

Para declarar como una excelente fuente de fibra debe tener por porción de alimento 5,4 gramos de **NUTRAFLORA®**.

*Sujeto a la regulación de cada país.

Resumen de efectos clínicos en salud



Características de aplicación y funcionalidad

Como un ingrediente para alimentos, **NUTRAFLORA®** es una fibra prebiótica que ofrece varias ventajas en proceso, calidad y regulación en comparación con otros ingredientes prebióticos y fibras.

NUTRAFLORA® es una fibra prebiótica, que como ingrediente es invisible cuando se adiciona a alimentos y bebidas. Como la materia prima utilizada para la producción de **NUTRAFLORA®** es la caña de azúcar, tiene un perfil sensorial de sabor limpio y levemente dulce (aporta el 30% del poder edulcorante del azúcar), que no deja un sabor residual. NUTRAFLORA® tiene un desempeño similar al del azúcar (sin viscosidad, altamente soluble, limpio, dulce), a niveles de inclusión típicos permitiendo un reemplazo parcial de azúcar.

NUTRAFLORA® también puede:

- Realzar sabores.
- Sustituir grasa en productos emulsificados.
- Extender el sabor dulce y el perfil de un edulcorante intensivo.
- No causa la excesiva viscosidad o gelificación común de otras fibras prebióticas.
- Adecuado para usar en productos de bajas calorías- 1,5 Kcal/g
- Realza en la boca la cremosidad en productos bajos en grasa y productos lácteos libres de grasa.

NUTRAFLORA® es altamente soluble y dispersable, ideal para líquidos o formulaciones secas. No presenta *Reacción de Maillard*, provee control en puntos de congelación y actúa como un humectante.

La fibra prebiótica **NUTRAFLORA®** es estable en la mayoría de condiciones de proceso en un amplio rango de temperaturas y pH haciéndose ideal para una extensiva variedad de alimentos y bebidas. A un pH superior a 4, las moléculas ScFOS® son estables en aplicaciones de alimentos y bebidas.

Dependiendo del pH, el contenido de sólidos, el tiempo de espera, la vida útil y las condiciones de almacenamiento, la **NUTRAFLORA®** es estable a altas temperaturas y pH por debajo de 4 durante el proceso, en aplicaciones como jugos ultra pasteurizados, confitería, preparaciones de fruta entre otros.

NUTRAFLORA® es una fibra prebiótica que puede ser fácilmente incorporada en muchos productos incluyendo:

- Suplementos dietarios
- Barras (nutricional, granola)
- Lácteos (leche, yogur, helado, helado de yogur)
- Bebidas funcionales
- Bebidas de tipo lácteo (soya, almendras, etc)
- Snacks
- Confitería
- Cereales

La fibra prebiótica **NUTRAFLORA®** es producida bajo estrictos controles de calidad. Estos controles aseguran que el producto que recibe el consumidor es el mismo que cuenta con décadas de estudios clínicos. A través de un proceso de manufactura único, la composición molecular es consistente y garantizada lote por lote. **NUTRAFLORA®** es producida bajo la certificación de **Ingredion** ISO 9002. Sus características regulatorias y de calidad incluyen:

- GRAS para la población general, incluyendo niños menores de 1 año.
- Está en la lista de productos aprobados por la USDA, adecuado para aplicaciones de tipo orgánico.
- Libre de transgénicos.
- Kosher.
- Halal.
- Libre de alérgenos.

Confíe el éxito de su producto en Ingredion.

Ingredion tiene la experiencia y los recursos para desarrollar productos atractivos para el consumidor. Nuestro trabajo nos a llevado a cada faceta de formulación y producción en casi toda aplicación. Además, aplicamos nuestra inteligencia de mercado y nuestro conocimiento en tendencias de consumidores para desarrollar soluciones innovadoras que van dirigidas a las demandas emergentes de los consumidores.

Los consumidores están interesados de manera creciente en alternativas que mejoran su bienestar y que incorporan ingredientes nutricionales que tengan soporte científico. Hay una necesidad presente para innovación de ingredientes que incluye nuevas tecnologías mejoramiento de procesos que afecten positivamente el desarrollo de producto que finalmente ofrezcan mejor sabor y beneficios para el consumidor en alimentos y bebidas.

Ingredion está a la vanguardia de las compañías del sector en anticipar las necesidades de los consumidores y entregar soluciones a nuestros productores aliados. Nuestro centro de innovación global en Bridgewater - New Jersey, cuenta con capacidades que incluye análisis sensorial, grupos focales de consumidores, planta piloto, experimentador robótico de textura, centro de Culinología® , entre otros. Todo esto con un equipo de especialistas técnicos y expertos con un amplio y profundo conocimiento que entienden las necesidades únicas de mercados específicos, aplicaciones y consumidores.

Cuente con nosotros como aliado para producir productos que van con las tendencias con el mismo sabor y textura que los consumidores están esperando de las ofertas tradicionales.

Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™

Ingredion Colombia S.A.

Línea de servicio al cliente
01 8000 513 200
info.servicioalcliente@ingredion.com
www.ingredion.com.co

La información descrita en la parte de arriba es solo para su consideración, investigación y verificación independiente. Depende de su decisión de como y si considera pertinente usar esta información. Ingredion Incorporated y las compañías del Grupo Ingredion no garantizan la precisión o lo completa que está la información contenida arriba o la idoneidad de alguno de los productos para su uso específico. Más aún, se renuncia por este medio de todas las garantías expresas o implícitas de no infracción, comerciabilidad o idoneidad para un fin determinado. Ingredion Incorporated y las empresas del grupo Ingredion no asumen ninguna responsabilidad por cualquier responsabilidad o daños que surjan de o estén relacionados con alguno de los anteriores.

Las marcas Ingredion y sus logos son marcas registradas de Ingredion y su grupo de compañías. Todos los derechos reservados. Todos los contenidos Copyright © 2015. Culinología® es una marca registrada por la Asociación de Investigación de Chefs. Usada con permiso.