

Las Fibras Prebióticas como Ingredientes

Coni Francis, R.D., Ph.D.

Los prebióticos son fibras solubles que promueven el crecimiento o la actividad de un limitado número de especies bacterianas en el intestino conocidas como las especies probióticas, lo que tiene como resultado una mejoría en la salud.

Una de las fibras más efectivas son los fructooligosacáridos de cadena corta (del inglés short-chain fructooligosaccharides- scFOS). Este ingrediente prebiótico es uno de los más estudiados es básicamente un producto que se promueve con el propósito de mantener el crecimiento de la microflora benéfica del intestino.

Los scFOS son una mezcla específica y definida de d-glucosa con cadenas de fructosa las cuales comprenden un máximo de 5 unidades y derivan de la caña de azúcar. De los prebióticos existentes, los scFOS presentan un amplio rango de estudios científicos que sostienen beneficios específicos para la salud.

Los scFOS contienen cerca del 30% de dulzor de la sacarosa, enmascara las notas de sabor desagradable de soya y mejora texturas como la

del yogur. Su aporte calórico es de 1.5 calorías por gramo.

Las terminales de glucosa y la longitud de las cadenas cortas son características esenciales para el perfil de fermentación y funcionalidad del ingrediente. Dicha estructura determina la facilidad de captación por las bacterias probióticas como prebiótico.

La Fibra prebiótica en la Salud.

Los resultados científicos indican que los scFOS son útiles para promover el crecimiento de la microflora probiótica (*Bifidobacteria* y *Lactobacilli*) del intestino, ejercen efectos benéficos en la salud digestiva y la regularidad, mejoran la absorción mineral, fortalecen la función inmune y promueven la salud en general.

Las bacterias probióticas ejercen efectos benéficos sobre la salud a través de su interacción con el intestino y sus productos metabólicos. Por ejemplo, los ácidos grasos de cadena corta (AGCC) como productos de la fermentación prebiótica son cruciales para la salud, debido a que restringen el crecimiento y la actividad de las especies menos benéficas.

Los AGCC ayudan a mantener la integridad y función del intestino, modulan del sistema inmunológico, favorecen la absorción de calcio y favorecen los sanos niveles de colesterol. Además, gran parte de la energía requerida por el colon se provee directamente de los AGCC.

Tendencias

La tendencia del consumidor en el 2006 se enfoca en la demanda y selección de productos alimenticios que representen mejores opciones para la

salud. La búsqueda de alimentos se enfoca en beneficios específicos, fortificación y contenido de ingredientes funcionales.

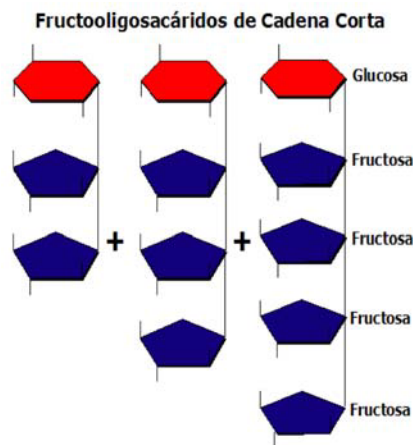
Otra tendencia abarca el control de peso en población joven, donde se ha registrado una dieta pobre en fibra, calcio, frutas, verduras y leche.

Por tales razones surge la necesidad de ofrecer al mercado nuevos productos con diferentes propuestas nutricionales. Por ejemplo, algunos productos están ofreciendo beneficios relacionados con la salud de la mujer, los cuales incluyen una combinación de hierbas, soya, prebióticos y fortificación mineral. Las formulaciones para la salud ósea con prebióticos basadas en estudios científicos, presenta importantes sinergias con los sectores de lácteos y suplementos.

Las tendencias en el etiquetado permiten la educación del consumidor donde los productores de alimentos tienen la oportunidad de comunicar los beneficios de los prebióticos y de como mejorarán el valor de la alimentación al consumirlos.

Finalmente, otra tendencia es la recomendación de los profesionales de la salud, quienes se encuentran más informados acerca de los prebióticos y por lo que promueven a sus pacientes y clientes su consumo.

Este es el resultado de la información proporcionada por los proveedores de prebióticos quienes constantemente orientan las campañas de educación en el área del cuidado de la salud.





Mejorando...

naturalmente

En GTC Nutrition, estamos comprometidos en proporcionar ingredientes naturales de alta calidad y grandes beneficios funcionales demostrados científicamente, que aportan beneficios a la salud mientras mejoran la calidad, el sabor y la textura de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. Más aún, nuestros innovadores ingredientes son altamente capaces de ser utilizados en una gran variedad de aplicaciones.

NutraFlora® (scFOS®) es fibra soluble prebiótica que promueve la absorción de calcio, la salud del sistema inmunológico y realza los sabores en el producto terminado.

Natureal™ es salvado de avena, con alto contenido de β -glucanos, que ofrece beneficios de bajo índice glicémico y reemplaza grasas parcialmente.

Aquamin™ es una fuente natural de calcio y minerales esenciales que no sacrifican el sabor y la textura en el producto terminado.

Calcilife™ es una mezcla de fibra soluble prebiótica y una fuente natural de minerales; que mejora la absorción de calcio, promueve la salud del sistema inmunológico y enmascara notas de sabor desagradables.

PolyGlobe® xylitol, polialcohol que ofrece el 100 por ciento del dulzor de la sacarosa con un menor aporte calórico y previene la aparición de caries.

Con más de 15 años de experiencia y un extenso soporte científico, GTC Nutrition puede cubrir las necesidades más específicas de nuestros clientes. Contáctenos para conocer más sobre el desarrollo de formulaciones dirigidas a estilos de vida más saludables.

Para mayor información contactar:

CPIngredientes, S.A. de C.V.

Tels: México D.F. (0155) 53335000

Guadalajara (0133) 38849000

Monterrey (0181) 83593431

www.cpimex.com

www.gtcnutrition.com



SPECIALTY INGREDIENTS

