

Goma de Mascar Sin Azúcar: Lactitol / Xilitol

Los Polioles, y especialmente el Xilitol y el Lactitol tienen un sabor dulce, no son cariogénicos, son sustitutos del azúcar bajos en calorías y combinan muy bien con diferentes sabores.



Foto: West Vending

El mercado mundial de la goma de mascar está creciendo rápidamente. En los países de Europa Occidental, así como en Norteamérica, la goma de mascar con cobertura es la elección preferida por la mayoría de los consumidores. El crecimiento de la goma de mascar sin azúcar en los últimos años, muestra las posibilidades de expansión del mercado en países de Oriente y de Europa del Este. Las nuevas tendencias en las gomas de mascar, así como el frescor bucal o la higiene dental, son factores importantes en este mercado creciente.

Por qué sin azúcar?

Desde la primera fabricación comercial en 1848 por John B. Curtis (*D.P. Fritz), la goma de mascar ha tenido diferentes propósitos. La imagen social ha cambiado significativamente. Iniciado como una golosina para el público en general, se ha ido transformando en un soporte para la salud buco-dental. Este incremento en funcionalidad juega un papel muy importante en la aceptación de la goma de mascar; ya sea por ser agradable (sabor dulce),- por frescor bucal y del aliento, por relajación, como sustituto del tabaco o simplemente como higiénico bucal. A todo ello hay que añadir que cada vez se emplea más como soporte de extractos activos de hierbas. La utilización de edulcorantes funcionales como el Lactitol y el Xilitol ayuda a incrementar todos estos beneficios frente a los edulcorantes tradicionales.

Utilización de Lactitol /Xilitol en formulaciones de gomas de mascar

Los Polioles, y especialmente el Xilitol y el Lactitol tienen un sabor dulce, no son cariogénicos, son sus-

titutos del azúcar bajos en calorías y combinan muy bien con diferentes sabores. Los sabores mentolados se benefician del efecto refrescante de los polioles, y éstos por su sabor dulce y limpio son un excelente soporte para sabores frutales. El bajo poder endulzante del Lactitol permite combinaciones únicas de sabores en snacks. La utilidad de los polioles como sustitutos del azúcar, ha sido reconocida por diversas asociaciones dentales.

En la fabricación de la goma de mascar es esencial el tamaño de partícula de los edulcorantes. Las partículas gruesas dan una textura arenosa. El Xilitol 50 micrones (molturado) y el Lacty®-MFP (polvo de partícula fina), han sido desarrollados para aplicaciones masticables. Estos grados especiales han sido diseñados especialmente para aplicaciones en goma de mascar con una textura agradable.

El Xilitol se recomienda para gomas de mascar aromatizadas con mentol, su fuerte efecto refrescante combina perfectamente con el frescor deseado para los productos del cuidado bucal. El Xilitol es uno de los polioles con efecto no cariogénico más efectivo. Las bacterias presentes en la boca que causan una reducción del pH de la saliva, no son capaces de metabolizar el Xilitol; esto significa que no se formará ácido y que el esmalte dental no sufrirá ningún ataque ácido. Diversos estudios confirman la significativa reducción de la acumulación de la placa dental y de la formación de nuevas caries, cuando se mastica goma de mascar sin azúcar y con Xilitol. La buena solubilidad y su elevado dulzor (tanto como el azúcar) hacen del Xilitol un componente ideal para la goma de mascar

MÉXICO Alimentaria

Expo de Alimentos y Bebidas

Su participación en Alimentaria México 2009 será una de las inversiones de mayor rentabilidad para su empresa. Nuestros expositores ya lo comprobaron.

RESULTADOS 2008

11,813

compradores profesionales de 24 países

Visitantes Nacionales

de 30 estados de la República Mexicana

5.6%

en el incremento de asistentes contra la edición pasada

450

compañías expositoras de 19 países ofreciendo más de 5,000 productos



¡Contrate su espacio
cuanto antes!

LA MAYOR OFERTA NACIONAL E INTERNACIONAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Mayores Informes y venta de stands:

■ Rebeca Vargas 1087 1650 ext. 1141
rvargas@ejkrause.com

■ Oscar Sánchez 1087 1650 ext. 1136
oscar@ejkrause.com

2-4 JUNIO, 2009
Ciudad de México
Centro
 Banamex

Organizado por:

Alimentaria Exhibitions

FIRA DE BARCELONA & REED EXHIBITIONS JOINT VENTURE



E.J. KRAUSE DE MÉXICO

www.alimentaria-mexico.com

El Lactitol se puede emplear como alternativa al sorbitol en las gomas de mascar. Presenta un bajo nivel de higroscopicidad y no requiere condiciones ambientales específicas durante el proceso de producción. Su baja higroscopicidad hace del Lactitol un producto recomendable como recubrimiento en polvo, y como ingrediente en las coberturas duras (grageado). La goma de mascar recubierta con sorbitol tiende a absorber humedad, lo cual hace que el grageado se reblandezca; mientras que el Lactitol es muy estable incluso en condiciones extremas. El recubrimiento mantiene el crujiente y no requiere un envasado especial. El Lactitol también es un edulcorante no cariogénico, especialmente importante cuando se están diseñando productos saludables.

Ingredientes	Porcentaje
Lactitol	65,00
Agua	33,46
Goma arábica	1,00
Dióxido de Titanio	0,50
Sustancia seca	66,5



Grageado / engranillado con Lactitol

El grageado de la goma de mascar beneficia la apariencia general del producto, influencia en el mordiente y en la sensación en boca, a la vez que incrementa la vida útil, previniendo que el producto se reseque.

La baja higroscopicidad, su alta pureza, la estabilidad química del Lactitol y su facilidad en cristalizar, hacen del Lactitol un ingrediente ideal para el engranillado. El grageado con Lactitol, o con Lactitol y manitol,

Delta Enfoque
 le desea que el mayor regalo que reciba en esta Navidad 2008 sea la Paz y la Felicidad en su corazón.

pueden ayudar a desarrollar un producto recubierto, crujiente y con una estable vida útil. El recubrimiento previo con una solución con base de goma no es necesario, pero si se añade goma a una solución de recubrimiento saturada de Lactitol, puede ayudar a construir un grageado mejor y más crujiente.

Grageados con superficies planas tienden a formar pliegues. Pequeñas dosis de Lactitol en polvo fino (Lacty®MFP) añadidos en los primeros ciclos, ayudan a prevenir este efecto.



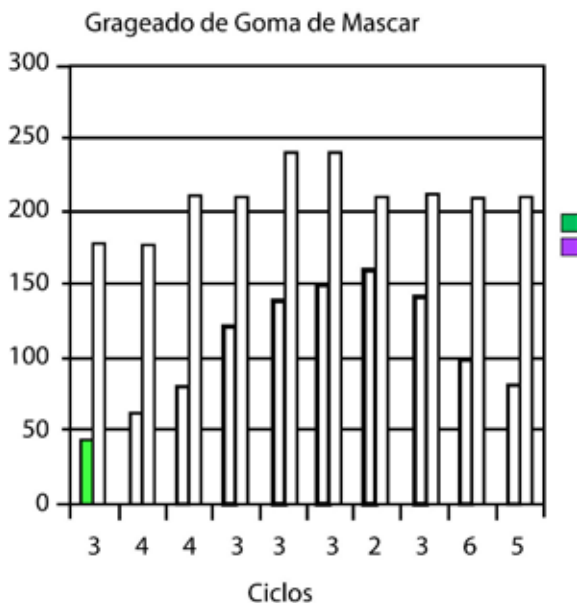
Fórmula de partida para el proceso de grageado con Lactitol

Calentamiento del jarabe de recubrimiento	Max. 65°C
Velocidad de rotación del bombo	13 rpm
Jarabe aplicado por capa	0.9-2%
Temperatura de entrada del aire	30°C
Caudal de aire de entrada	5/6 m3/min
Tiempo de secado	2-4 min
Humedad de aire entrada	-1°C TP



De izquierda a derecha: recubierto con Lactitol, recubierto con Xilitol, y recubierto con sorbitol, después de almacenado 28 días a 75% de humedad y 20°C.

Proceso / condiciones de equipo



Cubrir con Lactitol da como resultado un grageado más crujiente de la goma de mascar como se muestra en la siguiente figura:

Bibliografía

1. Subraman R. Cherukuri; Dominick R. Friello, Method for applying sugarless coating to chewing gum and confections, Februari 1981, patent
2. Tamura S, Kuwada S, Tsuru M, Hard-coated product, and hard coating method, Unexamined patent Gazette, October 1992
3. Yotka Robert J, Chewing gum pellet coated with a hard coating containing erythritol and xylitol, July 1996
4. Flanyak John, Panning Technology, an Overview, January 1998, The Manufacturing Confectioner.
5. Hartel Dr. Richard W., Crystallization and drying during hard panning, Februari 1995, The Manufacturing Confectioner.

Fuente:
Purac
USA, 2003.