

¡El Placer de Mascar con ISOMALT!

El ser humano tiene el hábito de mascar hace millares de años -desde las más diversas resinas vegetales hasta la goma sintética-. El acto de mascar ya fue visto como un calmante para los nervios, un auxiliar de la digestión, un preventivo de enfermedades y un auxiliar para despejar la mente. Y mascar también puede hacernos más inteligentes: un estudio de la University of Northumbria (Reino Unido)* demostró que el hábito de mascar aumenta la concentración y las habilidades intelectuales.

El primer lote comercial hecho con resina de abeto fue producido en 1848 en Portland, Estado de Maine (EE.UU.). Otros pioneros siguieron con rapidez y en 1926, la producción de gomas de mascar ya llegaba a 300.000 toneladas por año y conquistó el mercado norteamericano como un huracán. Después de la Segunda Guerra Mundial, los militares norteamericanos llevaron la tendencia de mascar goma a Europa, donde continuó su procesión triunfal.

¿Un placer o una amenaza para los dientes?

Inicialmente, mascar por placer no era bien visto por muchos adultos y

era asociado con mala educación. Pero después de descubrir los beneficios de las gomas de mascar sin azúcar como productos de tratamiento de los dientes, la imagen de la goma de mascar fue totalmente restaurada. La goma de mascar sin azúcar es actualmente vista como una contribución para la salud oral y dental, que proporciona aliento fresco y dientes blancos a todas las generaciones. Consecuentemente, la línea de productos aumentó y presenta una amplia variedad: incontables sabores, formas e innumerables funcionalidades.

La alimentación saludable con menos azúcar es una tendencia nutricional que comenzó lentamente pero que actualmente se está tornando dominante con una velocidad impresionante. Un ejemplo ideal es el desarrollo del mercado de gomas de mascar. 20 años atrás los productos sin azúcar tenían un papel secundario en este sector, hoy en día ya es predominante en ámbito mundial: en muchos países, prácticamente todas las gomas de mascar comercializadas ya son sin azúcar. Este desarrollo solo fue posible con una nueva generación de edulcorantes, o sea sustitutos de azúcar y edulcorantes de alta intensidad, que ofrecen no solo cuidados dentales

y beneficios a la salud sino también excelentes propiedades sensoriales y tecnológicas.

Entre las varias funcionalidades de las gomas de mascar, las más establecidas todavía son el aliento puro, los cuidados y el blanqueamiento de los dientes, como atestan las grandes marcas internacionales como *Aquafresh*, *Daygum*, *Wrigley's Orbit* o *Freedent*. Las novedades en el sector son productos como el *Airwaves* de Wrigley, que ayuda a desobstruir las vías respiratorias, o el *Xanalife* de Perfetti, concebido para combatir los radicales libres. También ya hay en el mercado internacional gomas de mascar con adición de vitaminas, con colágeno para una piel más suave o con extractos de vegetales para aumentar la energía o proporcionar un efecto calmante.

¿Grageas o tabletas?

No sólo el sabor, calidad y funcionalidades de las gomas de mascar cambiaron, sino también su formato físico: la tendencia muestra una marcada disminución de las gomas en tabletas embaladas separadamente y una preferencia por grageas que ofrecen diversas ventajas: ellas pueden ser producidas en todos los colores y formatos imaginables, la superficie tiene una apariencia brillante y lisa, y son extremadamente crocantes. Además, las grageas son grandes compañeras en ambientes cálidos y húmedos, ya que no se pegan y están siempre fresquitas y apetitosas. Por la misma razón, materiales de embalaje como envases individuales o envases tipo blister pueden ser economizados: las grageas pueden ser fácilmente ofrecidas sueltas en cajitas tipo flip top.

Pero aún con todos los beneficios, la goma de mascar sin azúcar, como cualquier otro producto alimenticio, sólo



puede tener éxito si el sabor y la calidad fueran excelentes. ¿Cómo sustituye el azúcar sin comprometer el sabor y tiene una calidad superior? Isomalt de BENEOPalatininit tiene un papel fundamental en este mercado en crecimiento. Él confiere cuerpo, textura y dulzura natural sin ningún gusto residual, y presenta excelentes propiedades nutricionales y técnicas.

Inofensivo para los dientes

Las caries se desarrollan cuando las bacterias se depositan sobre la placa de la superficie de los dientes y convierten los carbohidratos fermentables en ácidos. Isomalt impide el desarrollo de las caries a través de diferentes mecanismos de actuación:

Isomalt no puede ser utilizado como nutriente por la mayoría de los microorganismos de la flora bucal. Así, al ingerir Isomalt, en vez de dulces que contienen azúcar, se previene la elevada producción de ácidos y el pH permanece superior al valor crítico de 5,7. Este hecho ya fue comprobado en diversos tests clínicos. Isomalt reduce la formación de placas, pues comprobadamente no puede servir como una sustancia componente de las mismas. A través del estímulo a la producción de saliva, Isomalt tiene un efecto remineralizador. Eso promueve la cicatrización de caries incipientes. Para aquellas personas que frecuentemente se alimentan fuera de casa, las gomas de mascar sin azúcar pueden hacer las veces de "cepillos de dientes portátiles" a pesar de no sustituir una higiene dental continua, pero seguramente pueden ayudar a complementarla.

Una observación más detallada de Isomalt

Isomalt es un sustituto del azúcar constituido de alcoholes disacáridos (polioles). Esos alcoholes son obtenidos exclusivamente a partir de la sacarosa, a través de un proceso patentado. Isomalt es un edulcorante y agente de cuerpo que puede sustituir el azúcar en la proporción de 1:1, facilitando la conversión de las

líneas de producción para productos sin azúcar, con esfuerzo y costo mínimos. Es inofensivo a los dientes, contiene menos calorías, tiene un bajo índice glucémico y mantiene un sabor natural.

Isomalt tiene un perfil de sabor natural y puro como el del azúcar. A pesar de tener solamente la mitad del poder endulzante del azúcar, su característica de sabor es semejante. Una ventaja especial de Isomalt es que puede ser combinado con edulcorantes intensos, para obtener el perfil de dulzura deseado. Esto permite optimizar la dulzura sin ocultar el aroma del producto, lo que ocurre frecuentemente con otros edulcorantes. Isomalt se mezcla bien con cualquier tipo de aroma, sea de frutas o mentolado. Con un calor de disolución endotérmico de apenas -39,4 kJ/kg, Isomalt tiene menor efecto refrescante que otros polioles sustitutos del azúcar. Eso significa que en todos los productos que contienen Isomalt en forma cristalina -como chocolates, caramelos masticables y goma de mascar- no es perceptible ninguna sensación indeseada de enfriamiento bucal.

Isomalt no es metabolizado en el intestino delgado y es fermentado principalmente en el intestino grueso.

Eso explica su bajo valor calórico de 2 kcal/g, que es utilizado en rótulos de productos en Estados Unidos de América y Canadá. En Europa, un valor medio de 2,4 kcal/g debe ser declarado para todos los polioles.

El nivel de glucosa sanguínea y la producción de insulina aumentan muy poco después la ingestión de productos hechos con Isomalt, si se los compara al azúcar. Eso fue demostrado en diversos estudios. Para diabéticos obesos, además, el bajo valor calórico mencionado anteriormente auxilia en dietas de reducción de peso.

Isomalt es menos higroscópico que todos los otros sustitutos de azúcar, así como el propio azúcar. Eso permite el desarrollo de productos altamente estables en el almacenaje. Lo que es particularmente ventajoso en países cálidos con alta humedad del aire.

Isomalt es también más fácil de ser procesado que el azúcar pues es altamente resistente a ácidos y a la hidrólisis enzimática. De esa forma, Isomalt es la materia prima ideal para productos sin azúcar, no cariogénicos o con bajas calorías.



Con Isomalt pueden ser producidas gomas de mascar en tabletas, grageas y esferas. Debido a su baja solubilidad, Isomalt se encuentra en las masas para gomas de mascar bajo la forma cristalina. De esa forma, contribuye para una textura más suave. La baja solubilidad también contribuye para un prolongamiento de la dulzura y para una extensión del sabor y aroma.

La baja higroscopicidad y la versatilidad de Isomalt también lo tornan ideal para gomas de mascar en forma de grageas. Con él, las coberturas de las grageas mantienen la textura crocante y la durabilidad del producto es extendida. Isomalt permite comercializar grageas sueltas en cajas flip-top.

Debido a estas propiedades, Isomalt es utilizado como un componente básico en una amplia gama de alimentos, golosinas y productos dietéticos. Beneficios para la salud, un perfil de sabor similar al azúcar y una calidad superior son las razones para que hoy más de 2.000

productos sean hechos con Isomalt y comercializados con conceptos de marketing como "sin azúcar", "con calorías reducidas", "no cariogénico", "baja glucemia", etc.

BENEO-Palatinit, fabricante líder de ingredientes naturales derivados del azúcar, le da la bienvenida a los resultados de un reciente estudio de mercado europeo, que revela el aumento mundial del consumo de gomas de mascar sin azúcar. La empresa considera que los datos reflejan la tendencia global de los consumidores, que optan cada vez más por productos alimenticios más saludables, debido a la creciente preocupación con los problemas relacionados a la obesidad.

85 por ciento de las gomas de mascar consumidas en Alemania ya son exentas de azúcar, un aumento de 12 por ciento desde 2006, mientras que las ventas de gomas de mascar con azúcar cayeron 5 por ciento. El consumo en Italia creció 90 por ciento. En Turquía, el mercado de las gomas sin azúcar creció 12 por

ciento y las ventas de gomas de mascar con azúcar cayeron 10 por ciento. Desde 2006, toda goma de mascar vendida en España y la República Checa es exenta de azúcar.

Sabine Wetzel, Gerente de Estudios de Mercado de BENEOPalatinit comenta: "Estos resultados no nos sorprenden. El consumidor medio está cada vez más consciente de su salud y esta es una tendencia mundial demostrada claramente en estos datos. Además, los productos sin azúcar fueron mejorados significativamente en los últimos años en términos de sabor, color, textura y tipos de productos disponibles. En vez de ser encarada como una versión inferior de sus equivalentes con azúcar, la goma de mascar exenta de azúcar está abriendo camino para un mercado distinto y con brillo propio".

Ya pasó la época en la cual goma de mascar sin azúcar era ofrecida apenas en el sabor menta. Los actuales consumidores conscientes de su salud pueden elegir no sólo entre una variada gama de sabores de gomas de mascar sin azúcar, sino también entre nuevas presentaciones, en forma de grageas, sticks, pellets o bolas de goma en colores brillantes, y con una liberación más prolongada de sabor. Productos como el *Wrigley's Airwaves* están disponibles en todo el mundo, en sabores diferenciados como limón con miel, menta negra o casis refrescante. Además, las gomas sin azúcar rellenas influenciaron positivamente el mercado. El *Mentos Gum "full fruit"*, por ejemplo, es ofrecido en combinaciones de sabor como frambuesa-manzana, o lima-fruta silvestre y brinda al consumidor un saludable placer.

beneo
palatinit

