



Ingredion[®]

Be what's next[™]



Agrega fibra. Reduce calorías. Mantiene la apariencia de tus productos.

Te ayudamos a llenar el "vacío de fibra" de una manera más deliciosa

La fibra dietética VERSAFIBE[™] te permite crear alimentos ricos en fibra sin comprometer su sabor y textura.

Si hay un beneficio para la salud que los consumidores de hoy entienden y desean, es la fibra. Mientras revisan las etiquetas en búsqueda de más fuentes de fibra, los estudios muestran que los consumidores latinos realmente consumen mucho menos de lo recomendado. A medida que trabajas para aumentar el contenido de fibra de tus productos, también debes superar los efectos indeseables que la fibra a menudo puede tener sobre sabor, textura y apariencia. Ahora, la fibra dietética VERSAFIBE[™] está aquí para ayudarte a proporcionar los productos ricos en fibra y bajos en calorías que los consumidores desean al mismo tiempo que ofrece el sabor y textura en sus productos de panadería, cereales, snacks, pastas y más.

Tomar la iniciativa en fortificación de fibras

Agregar fibra en la mayoría de alimentos de consumo frecuente continúa siendo un desafío ya que hay que balancear los beneficios positivos para la salud y rotular las afirmaciones con el impacto potencialmente negativo en el sabor, la textura y la apariencia de la fibra. Esto se terminó, con la nueva fibra dietética VERSAFIBE™, que es una novedosa fibra insoluble que tiene poco o ningún impacto en el sabor, el color o la textura. Puedes mejorar la textura de galletas, cereales, pastas y snacks mientras reduces las calorías y ofreces facilidad de procesamiento y menor costo de uso.

Cómo abordar el déficit de fibra

Los consumidores en Latinoamérica por muchos años han sido conscientes de los beneficios de la fibra, y hoy un impresionante 79% dice estar interesado en la fibra. Un tercio de los consumidores latinos han aumentado su uso de fibra en los últimos dos años, y el 36% indica que está dispuesto a pagar entre un 10% y un 15% más por la fibra agregada. Aun así, la investigación sugiere que los consumidores no obtienen suficiente fibra. El recientemente publicado 2015-2020 Dietary Guidelines for Americans (DGA) indica que la fibra dietética es un nutriente "sub-consumido" y recomienda a las personas aumentar su consumo para reducir el riesgo de posibles problemas de salud.

Reforzar el contenido para fortalecer los atributos

Es posible aumentar el contenido de fibra y ganar en las comparaciones de etiqueta a etiqueta ubicándose en los pasillos del supermercado. Tus productos pueden presentar atributos como "Buena fuente de fibra" o "excelente fuente de fibra", así como "sin gluten" estimulando las pruebas y compras repetidas. Con la fibra dietética VERSAFIBE™ es posible también promocionar "sin granos" en tus etiquetas. De esta manera, los consumidores conscientes de su salud apreciarán la reducción potencial de calorías y carbohidratos.

La fibra dietética VERSAFIBE™ es usada en una amplia gama de aplicaciones.

	VERSAFIBE™ 1490
Fuente de materia prima	Papa
Declaración de etiqueta	Almidón modificado alimenticio Almidón de papa modificado
Panes, pasteles y muffins	✓✓✓
Cereales extruidos y snacks	✓✓
Pastas y fideos	✓✓✓
Típica fibra dietética total	90%
No GMO disponible	Siempre
Aprobado por la FDA	Si

La marca de verificación indica el nivel de rendimiento en la aplicación enumerada



Eliminando obstáculos. Descubriendo soluciones.

Puedes responder a la tendencia de SALUD & NUTRICIÓN con confianza cuando aprovechas la investigación y experiencia de Ingredion. Estamos fabricando fibras más costo-efectivas y más fáciles de procesar para que puedas aumentar el contenido de fibra o introducir fibra en nuevos lugares. Colaborá con nosotros en los centros de innovación Idea Labs® de Ingredion para crear una ventaja de fibra en productos ganadores en horneados, snacks, pastas, galletas para desayuno, sopas instantáneas, incluso puré de papas y mucho más.

2010 Dietary Guidelines Advisory Committee (United States)
2014 HealthFocus U.S. Trend Study (May 22, 2015)

Innovación en HEALTH & NUTRITION

Argentina
54 11 5544 8500
ingredion.com.ar

Brasil
55 11 5070 7700
ingredion.com.br

Chile
56 2 2685 6000
ingredion.com.ar

Perú
51 1 618 6400
ingredion.com.pe

Región Andina
01 8000 513 200
ingredion.com.co

Uruguay
598 2628 9009
ingredion.com.ar

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 la 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. Las marcas y logos de INGREDION, IDEA LABS y VERSAFIBE son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2021.