



**Ingredion**

Be what's next™



**Aumente as fibras. Reduza as calorias. Mantenha a forma.**

## **Substitua farinha branca por VERSAFIBE e adicione fibras em seus produtos**

A fibra dietética VERSAFIBE permite criar alimentos ricos em fibra sem comprometer seu sabor e textura

Se há um benefício para a saúde que os consumidores de hoje compreendem e desejam, esse benefício é a fibra. Analisando rótulos quanto às maiores fontes de fibra, estudos demonstraram que consumidores latino-americanos realmente consomem muito menos fibra que o recomendado. Para aumentar o teor de fibra em seus produtos, também é necessário reduzir possíveis efeitos indesejáveis no sabor, na textura e na aparência. A fibra dietética VERSAFIBE chegou para permitir produtos ricos em fibras e com poucas calorias, conforme desejado pelos consumidores, conferindo sabor e textura a seus produtos de panificação, cereais, snacks, massas e muito mais.

# Tome a iniciativa na fortificação com fibras

A adição de fibras a determinados alimentos consumidos habitualmente ainda é um desafio. É preciso equilibrar os benefícios à saúde e as informações no rótulo com o impacto potencialmente negativo no sabor, textura e aparência. Problema resolvido com a nova fibra dietética VERSAFIBE, uma inovadora fibra insolúvel com pouco ou nenhum impacto no sabor, na cor ou na textura. É possível melhorar a textura de biscoitos, cereais, massas e lanches, reduzindo calorias com maior facilidade de processamento e menores custos.

## Enfrente a deficiência de fibras

Os consumidores Latino-americanos conhecem os benefícios das fibras há muitos anos e, atualmente, impressionantes 79% deles dizem ter interesse em fibras. Um terço dos consumidores latinos aumentou o consumo de fibra nos últimos dois anos, e 36% indicam que estão dispostos a pagar entre 10% e 15% a mais pela adição de fibra. Ainda assim, a pesquisa sugere que os consumidores não obtêm fibra o suficiente. As diretrizes Dietary Guidelines for Americans 2015-2020 (Diretrizes Dietéticas para Americanos - DGA), lançadas recentemente, afirmam que a fibra alimentar é um nutriente subconsumido, e recomendam que as pessoas aumentem sua ingestão para reduzir o risco de problemas de saúde.

## Aumente a quantidade e fortaleça seus atributos

É possível aumentar o teor de fibras e obter vantagem comparativas entre rótulos expostos nas prateleiras do mercado. Seus produtos podem apresentar atributos como “fonte de fibra” ou “rico em fibras”, ou “sem glúten”, incentivando a degustação e compras recorrentes. Os consumidores preocupados com a saúde serão atraídos pela possível redução de calorias e carboidratos.

## A fibra dietética econômica VERSAFIBE é utilizada em uma ampla gama de aplicações.

VERSAFIBE 1490	
Fonte de matéria-prima	Batata
Declaração no rótulo	Amido modificado Amido de batata modificado
Pães, bolos, muffins e alimentos assados	✓✓✓
Cereais extrudados e snacks	✓✓
Massas e macarrão	✓✓✓
Fibra alimentar total típica	(base seca) 90%
Nenhum OGM disponível	Sempre
Aprovado pela FDA	Sim

A marca de verificação indica o nível de rendimento na aplicação numerada



## Eliminando obstáculos, descobrindo soluções.

Você pode acompanhar a tendência em SAÚDE E NUTRIÇÃO com confiança, através das pesquisas e experiência da Ingredion. Estamos produzindo fibras mais econômicas e fáceis de processar, para que você possa aumentar o teor de fibras ou adicionar fibras a novos alimentos. Venha para o nosso Centro de Inovação Idea Labs® e desenvolva conosco novos produtos com benefícios de fibras.

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

## Inove com 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

**Peru**  
51 1 618 6400  
ingredion.com.pe

**Região Andina**  
01 8000 513 200  
ingredion.com.co

**Uruguai**  
598 2628 9009  
ingredion.com.ar

A informação exposta anteriormente foi divulgada exclusivamente para consideração, investigação e verificação independente. Corresponderá a quem for que leia utilizar e a forma de utilizar a informação apresentada. A Ingredion Incorporated e o grupo de empresas Ingredion não oferecem qualquer garantia sobre a exatidão ou integridade da informação exposta anteriormente ou pertinência de quaisquer de seus produtos para os usos previstos. Por outra parte, desvincula-se pela presente de todas as demais garantias, expressas ou tácitas, sobre a não violação de direitos, comercialização ou de aptidão para um objetivo particular. A Ingredion Incorporated e o grupo de empresas Ingredion não assume a responsabilidade por danos de qualquer tipo que possam surgir como resultado de ou sejam relativos às disposições precedentes.

As marcas e logotipos comerciais INGREDION e INGREDION IDEA LABS são marcas registradas utilizadas pelo grupo de empresas Ingredion. Todos os direitos reservados. Conteúdo sujeito a direitos de autor © 2020.