

Alimentos *Light*, *Diet* e Funcionais: Atualização, ingredientes especiais e sucessos de mercado

Leandro Teixeira
Eng. Suporte Técnico
BU Sweeteners
Danisco Brasil Ltda.



Agenda

Introdução

Light & Diet. Conceitos

Conceitos Nutricionais

Ingredientes Especiais

Legislação

Produtos de Mercado

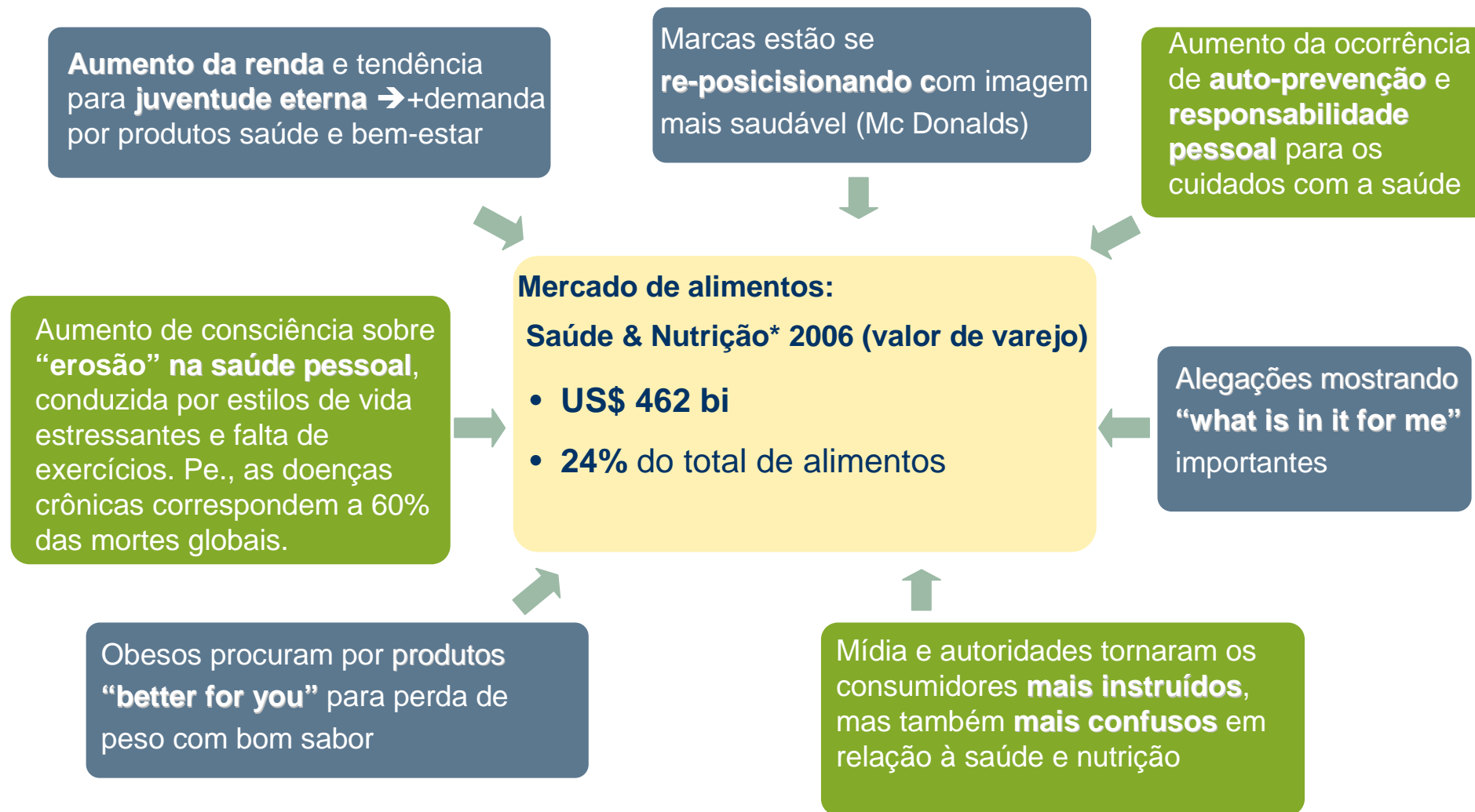
Conclusão

DANISCO

First you add knowledge...



Motivadores do mercado de alimentos saudáveis



* "Better for you", alimentos funcionais, alergia, herbal, natural, orgânico, emagrecedores, suplementos dietéticos

Fonte: Euromonitor

Alimentação x “Health & Nutrition”

Soluções - através de benefícios tecnológicos

Soluções – através de benefícios fisiológicos

Suco de laranja



Suco de laranja com fitosteróis



Bebida carbonatada



Sugar-free / 0 calorias bebida carbonatada



logurte



logurte probiótico



Margarina



5g de carboidratos disponíveis por porção



Margarina com fibras e cálcio



Agenda

Introdução

Light & Diet: Conceitos

Conceitos Nutricionais

Ingredientes Especiais

Legislação

Produtos de Mercado

Conclusão

DANISCO

First you add knowledge...



O termo “DIET”

Dietéticos: supressão de algum componente

- O termo está bem assimilado
- Mal interpretado
- Sua tradução mais correta é dieta

→ “Sem açúcar”

- Máx. 0,5% açúcares

→ “Sem adição de açúcar”

- Sem adição proposital de açúcares
- permite açúcares naturalmente presentes nas matérias-primas.

Referência: Portaria SVS/MS 29/98



O termo “LIGHT”

- Redução: mín. de 25% componente ou atributo

(Light em açúcar: redução mínima de 25% de açúcares e diferença maior que 5g/100g ou 100 mL de produto)

- Exemplos:

- “Light ” em Açúcar

- “Light ” em Calorias.



Referência: Portaria SVS/MS 27/98

→ Desenvolvimento de produtos *light* e *diet*.

- Conhecimento das funções dos ingredientes tradicionais
 - Exemplo: açúcar e gordura
- Conhecimento da funcionalidade do(s) novo(s) ingrediente(s)

→ Substituição do açúcar (método amplamente utilizado)

- Doçura:
 - Edulcorantes de alta intensidade
- Corpo
 - Agentes de corpo (ex: polidextrose + Lactitol p/ bolos, biscoitos, sorvetes e chocolates).

Edulcorantes de Alta Intensidade

Edulcorante	Dulçor Relativo
→ Sacarina	300
→ Aspartame	180 - 200
→ Acesulfame K	200
→ Esteviosídeo	300
→ Ciclamato	30
→ Sucralose	600
→ Alitame	2000
→ NHDC	340 - 2000



Agente de corpo

→ São compostos que repõe os sólidos

Exemplos:

- Polióis
 - sorbitol, lactitol, xilitol
- Litesse® (polidextrose)
- Amido resistente.

→ Simulam o corpo do açúcar

→ Podem ter sabor doce (edulcorante)

→ São de baixas calorias (< 4 kcal/g)



Agenda

Introdução

Light & Diet. Conceitos

Conceitos Nutricionais

Ingredientes Especiais

Legislação

Produtos de Mercado

Conclusão

DANISCO

First you add knowledge...



Fibras Alimentares

Fibra: é qualquer material comestível que não seja hidrolizado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano.

(Definição harmonizada Mercosur – Res. GMC 46/03)

- ✓ Solúveis: associadas ao metabolismo de carboidratos e gorduras
- ✓ Insolúveis: associadas à diminuição do tempo de permanência das fezes e aumento do volume fecal

(Obs.: esta separação não é bem clara, existem muitas exceções)

Ingestão Diária Recomendada

- ✓ IDR = 25g (OMS / ANVISA).



Prebióticos & Probióticos

DANISCO

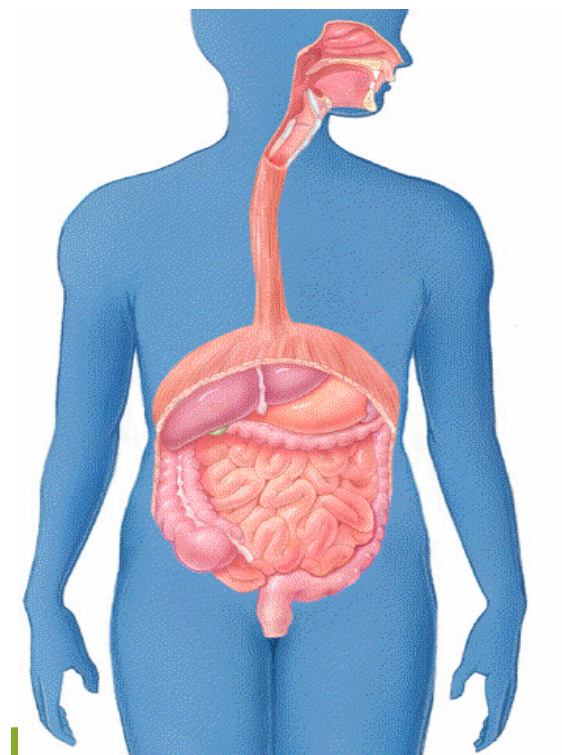
First you add knowledge...

Probiótico: “Microorganismos vivos que, quando administrados em quantidades adequadas, conferem benefícios à saúde do hospedeiro”

(Joint FAO/WHO Expert Consultation on Evaluation of Health and Nutritional Properties of Probiotics, 2001)

Prebiótico: Ingredientes nutricionais não digeríveis que afetam benéficamente ao hospedeiro, estimulando seletivamente o crescimento e a atividade de uma ou mais bactérias benéficas do cólon, melhorando a saúde do hospedeiro.

(Gibson & Roberfroid, 1995)



Prebiótico + Probiótico = Simbiótico???

→ Simbióticos

- Uma mistura de pro- e prebióticos que afeta benéficamente o hospedeiro através da melhoria da sobrevivência e implantação de cepas específicas de microorganismos vivos no trato gastro-intestinal

(Gibson & Roberfroid, 1995)

→ De maneira geral:

- Prebiótico + Probiótico = Simbiótico

→ Observações:

- Nem toda associação entre prebióticos e probióticos possui efeito simbiótico
- Há necessidade de comprovação científica do efeito simbiótico
- Há poucos estudos clínicos disponíveis com relação aos simbióticos.

Agenda

Introdução

Light & Diet. Conceitos

Conceitos Nutricionais

Ingredientes Especiais

Legislação

Produtos de Mercado

Conclusão

DANISCO

First you add knowledge...



Ingredientes Funcionais: Aspectos Importantes

- Aprovação / registro junto à ANVISA
- Segurança de Uso
- Substanciação científica
- Dose-benefício
- Propriedades técnicas
 - Estabilidade
 - Solubilidade
 - Sabor
 - Outras.

Polidextrose

DANISCO

First you add knowledge...

Produto

→ É o resultado da associação de componentes naturais como a glicose, o sorbitol e o ácido cítrico

Principais benefícios

- Fibra solúvel e prebiótico
- Baixo valor calórico (1 kcal/g)
- Substituto de açúcar e gordura
- Adequado para diabéticos (IG = 4 - 7)
- Não-cariogênico (não promove cáries).



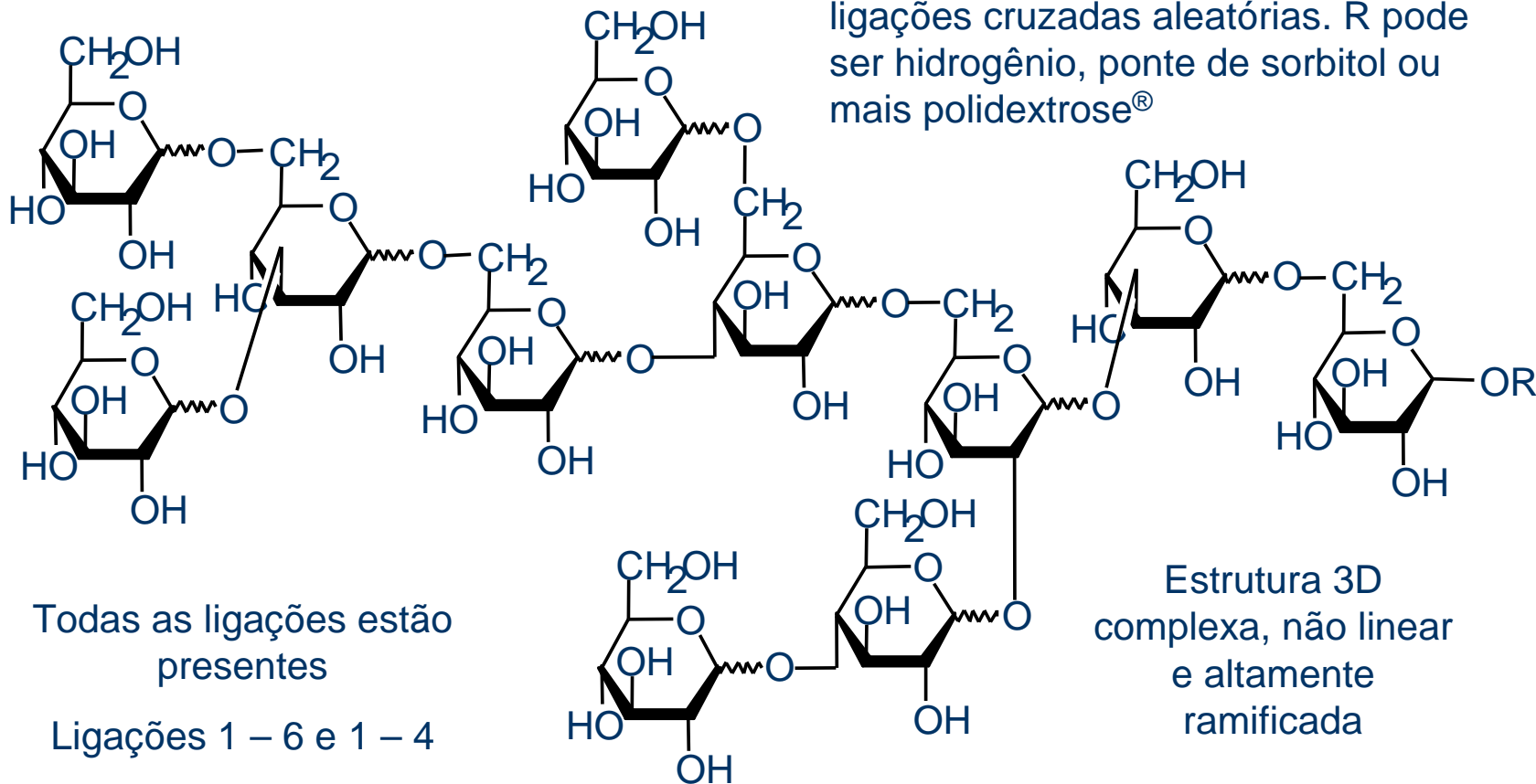
APLICAÇÕES

Produtos panificados, bebidas, chocolate, balas, gomas de mascar, produtos dietéticos, sorvete, produtos lácteos, preparados de fruta

Litesse[®]
multiple benefits
single ingredient

Fibra solúvel e prebiótico

Políssacarídeo de glicose com ligações cruzadas aleatórias. R pode ser hidrogênio, ponte de sorbitol ou mais polidextrose®



Tolerância: 90g/dia (outras fibras solúveis, geralmente, 15-20g/dia)

Polidextrose - Aplicações

- Agente de corpo
- Substituto de açúcar
- Substituto de gordura
- Redução calórica
- Fibra alimentar.



Propriedades Técnicas

Polidextrose em Bebidas

- Fonte de fibras
- Solúvel
- Transparente
- Baixo impacto na viscosidade
- Estável
- Mascara sabor residual de bebidas.



Propriedades Técnicas - Transparência com limpidez

DANISCO

First you add knowledge...



Polidextrose
pH 3 UHT
1 semana



Sem Fibra
pH 3 UHT
1 semana



Maltodex - Resistente
pH 3 UHT
1 semana

Propriedades Técnicas - Solubilidade

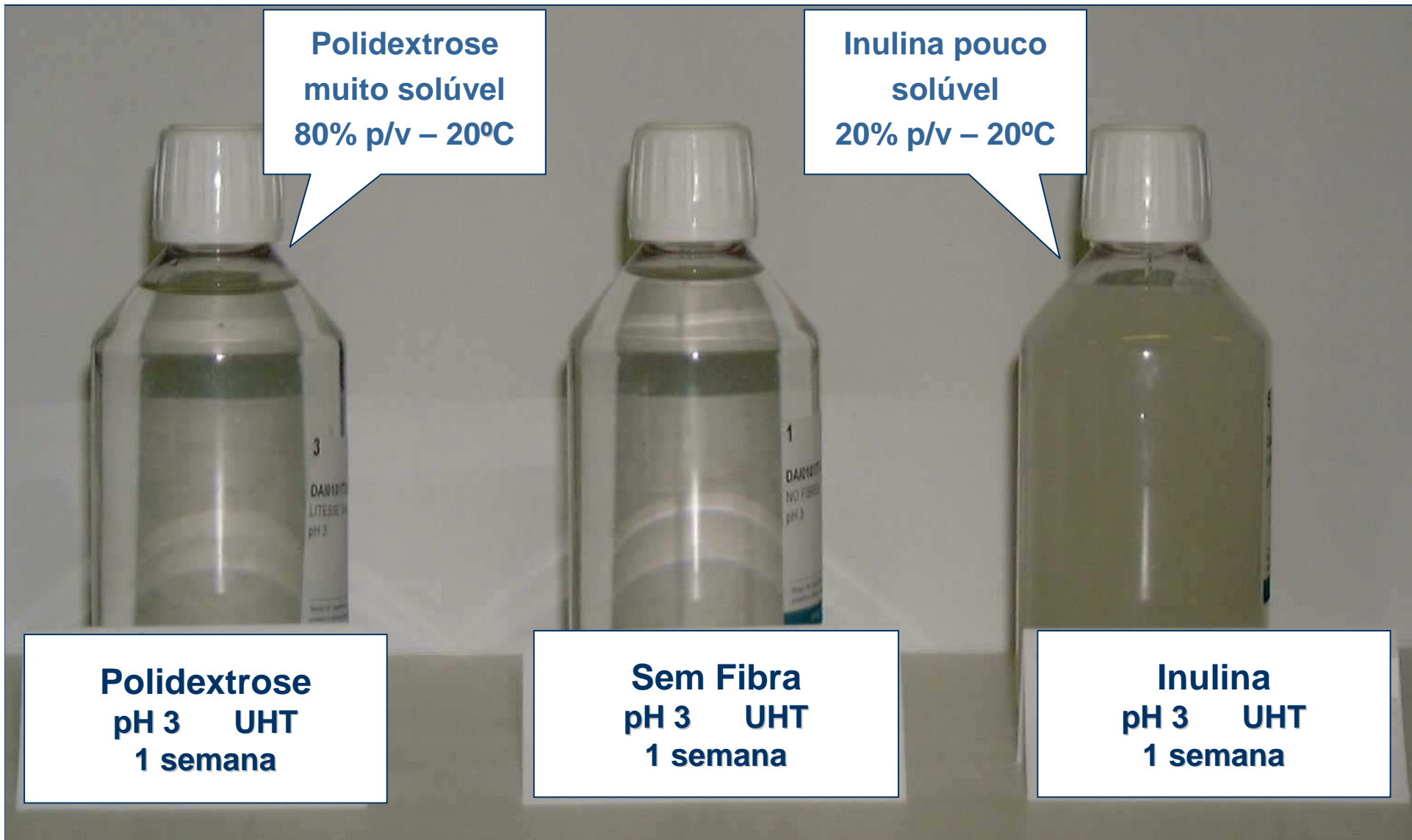
**Polidextrose
muito solúvel
80% p/v – 20°C**

**Inulina pouco
solúvel
20% p/v – 20°C**

**Polidextrose
pH 3 UHT
1 semana**

**Sem Fibra
pH 3 UHT
1 semana**

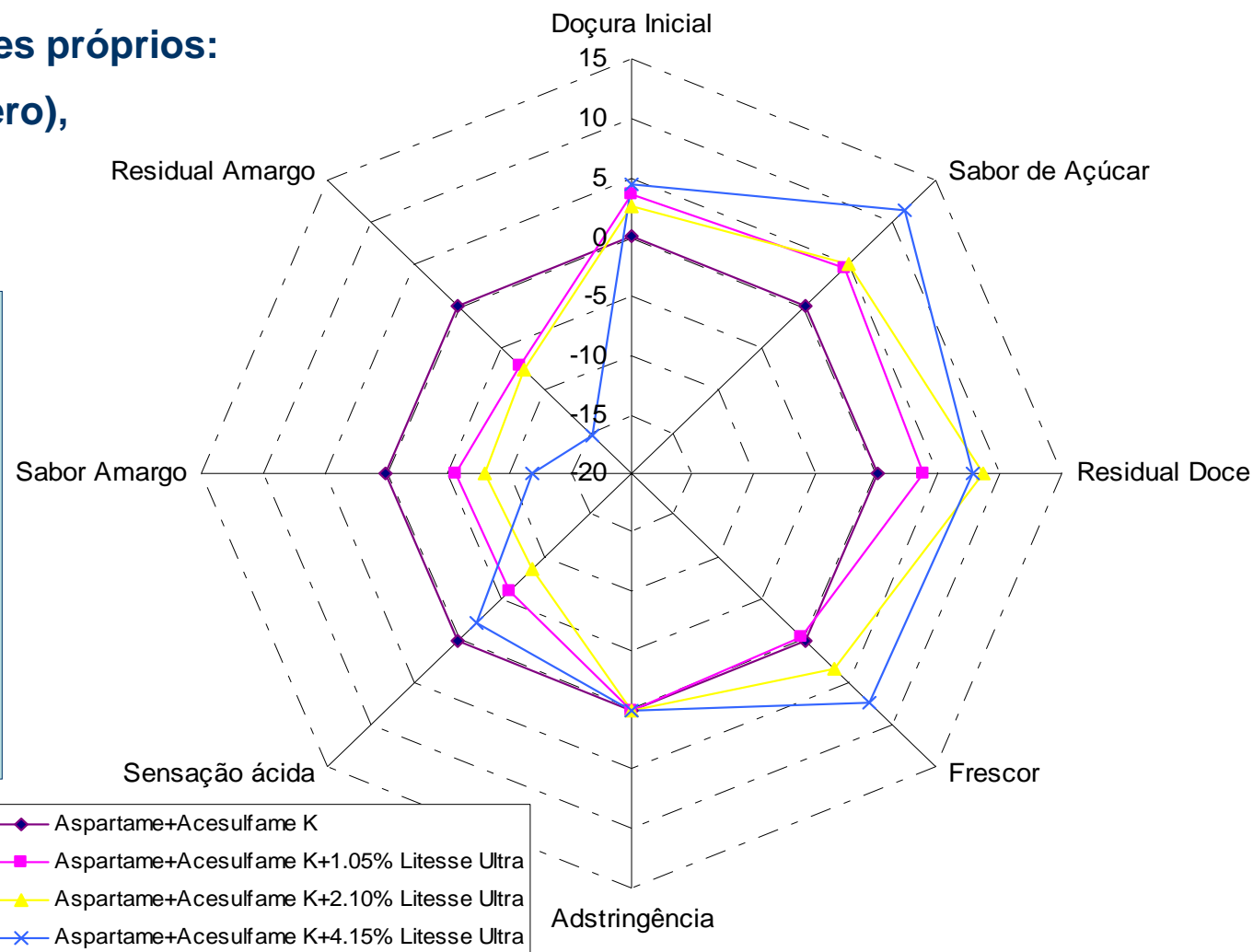
**Inulina
pH 3 UHT
1 semana**



Mascara sabor residual de bebidas

Muitas fibras tem sabores próprios:
(cru, leguminoso, nucífero),
Polidextrose é neutra

- Melhor “mouthfeel”
- Mascara residuais de
 - adoçantes (HIS),
 - vitaminas e
 - derivados de soja.



Chipping Campden Food Research Assoc., Confid. Report, Dec. 2001, Sensory Evaluation of sweeteners solutions by means of rapid attribute profile analysis.

Estabilidade ao Processamento

Litesse[®], Litesse[®] Ultra[™] e Inulina a pH 2,6.

Incubação pH 2,6, 100°C % Aumento de monômeros livres	Tempo (horas)		
	0	1	5
Litesse [®]	0.02	0.02	2.28
Litesse [®] Ultra [™]	0.08	0.3	2.38
Inulina	0.2	45.4	100

Estabilidade do Litesse Ultra pH 3 / 6 meses

Condições de Estocagem	% Perda de Fibra	
	Litesse®	Litesse® Ultra™
20°C escuro	0	1.7
20°C U.V.	2.7	1.7
-5°C escuro	0	0
37°C luz	5.9	7.3

Litesse é estável em amplas faixas de pH e temperatura.

Polidextrose – fibra e prebiótico

Estudo Clínico

- ✓ **População:** 66 homens e 54 mulheres
- ✓ **Idade média:** 31,2 anos
- ✓ **Duração:** 28 dias
- ✓ **Consumo diário de polidextrose (Litesse®):**
 - Grupo 1 (controle) ...0g
 - Grupo 2:..... 4g
 - Grupo 3:..... 8g
 - Grupo 4:.....12g
- ✓ **Conclusão:**

“ A polidextrose é uma fibra alimentar prebiótica.”

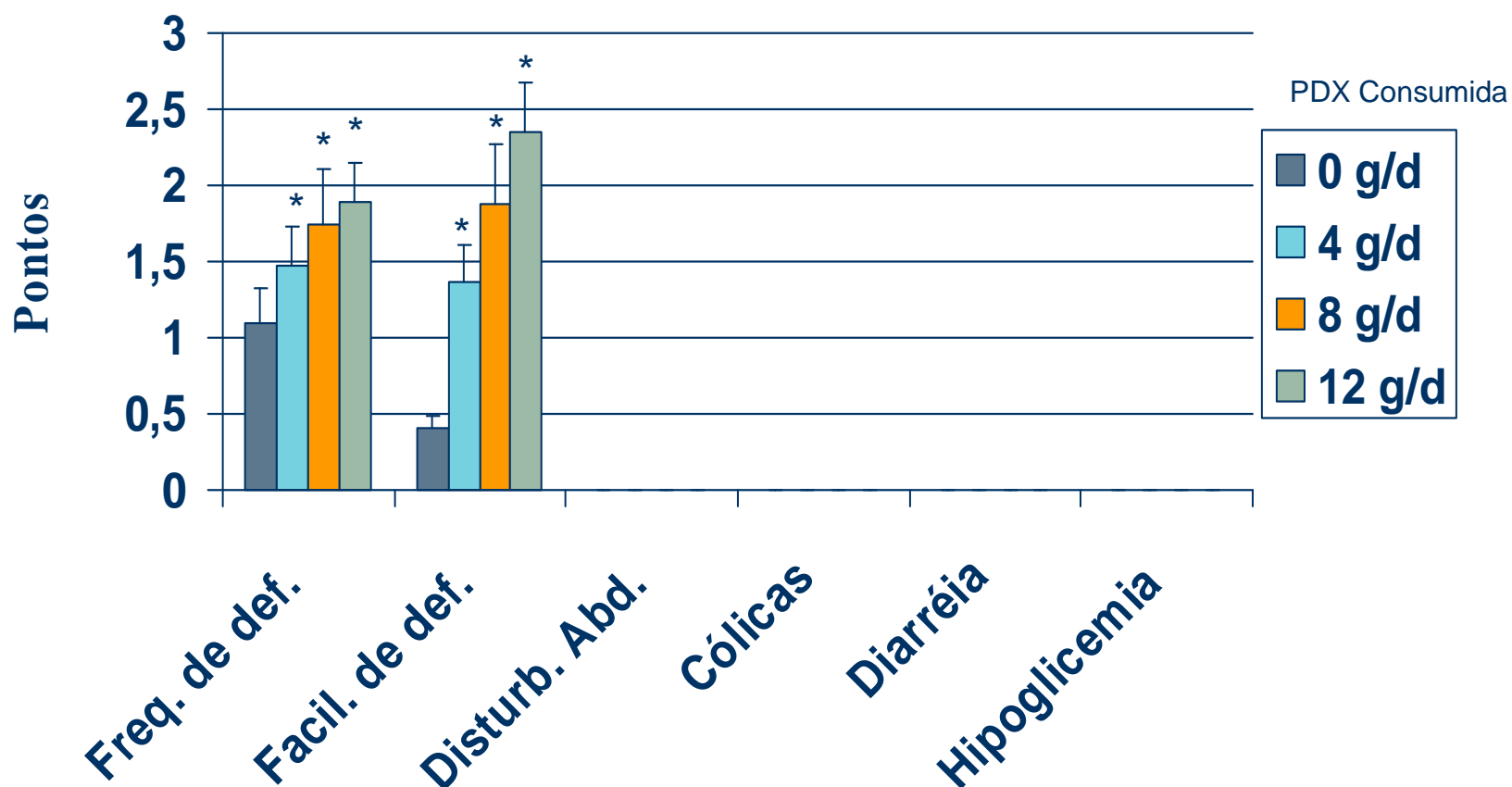
Fonte: ZHONG et al (2000)

DANISCO

First you add knowledge...



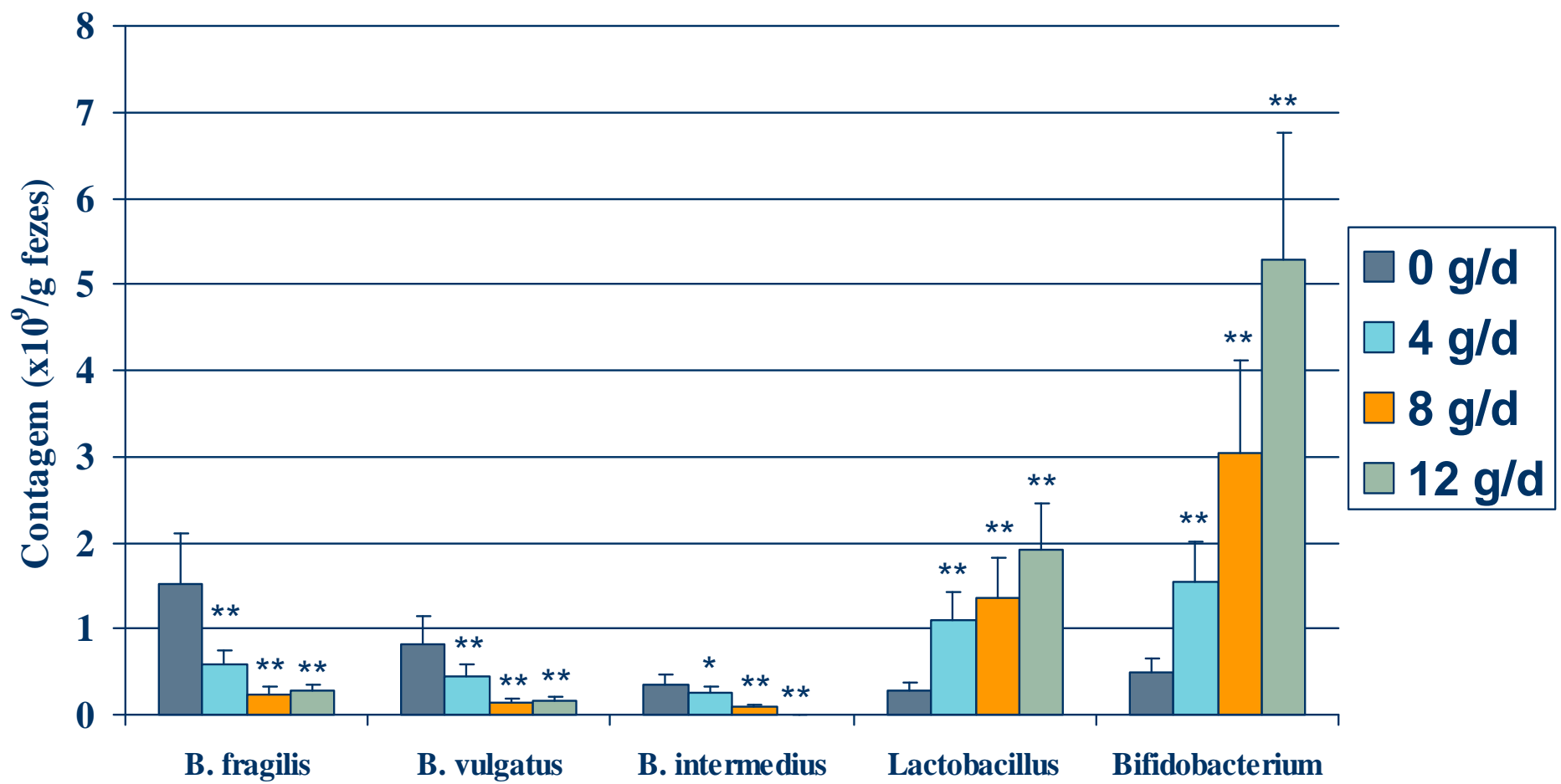
Polidextrose auxilia o funcionamento do intestino



* $p < 0.01$ para comparação dos resultados com a linha base (0 g/d)

Polidextrose - prebiótico

Equilíbrio da flora intestinal



* p<0.05, ** p<0.01 para comparação dos resultados com a linha base (0 g/d)

Resumo Estudos Clínicos (Humanos)

		FEZES						SANGUE					INTESTINO	OSSOS		
		Volume	Pastosidade	Tempo de Trânsito	pH	Prebiótico	Fermentação Bacteriana: SCFA	Carcinogênico	Glicose	Triglicerídeos	Colesterol	HDL	LDL	Crescimento celular	Absorção de Cálcio e Mineralização	
		POSITIVO (Cyan) NENHUM (Orange) NEGATIVO (Black)														
Aumentou	Diminuiu	↑ (White) ↓ (Black)														
HUMANO																
		[Cyan bar]							[Cyan]	[Orange bar]				[Cyan]		
									[Cyan]	[Orange]	[Cyan]	[Orange]	[Cyan]			
		[Orange]		[Orange]												
			[Cyan]						[Orange bar]							
		[Cyan]			[Cyan]			[Cyan]								
			[Cyan]	[Orange]												
		[Cyan]	[Cyan]	[Orange]												
		[Cyan]			[Cyan]		[Cyan]	[Cyan]		[Orange]						

Litesse® (polidextrose) Status legal (Brasil)

→ **Fibra (Resolução ANVISA RDC 360 / 2003):**

- é qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano

→ **ANVISA – reconhecido como fibra alimentar**

Obs.: não há definição na legislação brasileira para o termo “prebiótico”

→ **MAPA / DIPOA – AUP como fibra alimentar**

Fonte de fibra	3,0 g / 100,0 g (sólidos)
	1,5 g / 100,0 mL (líquidos)
Rico em fibra	6,0 g / 100,0 g (sólidos)
	3,0 g / 100,0 mL (líquidos).

Lactitol



Produto

- Poliol (açúcar alcóolico) obtido a partir da lactose
- Estrutura similar ao açúcar (sacarose)
 - Versátil como substituto da sacarose

Principais benefícios

- Substituto de açúcar
- Edulcorante de baixo valor calórico (2,4kcal/g)
- Adequado para diabéticos (IG = 3)
- Não-cariogênico
- Prebiótico.

MARCAS

Lactitol

Finlac™

APLICAÇÕES

Chocolate, produtos panificados, goma de mascar, sorvete, preparados de fruta, balas, chocolate, adoçantes de mesa, farmacêuticos e comprimidos

Lactitol - Propriedades

→ Propriedades técnicas similares entre sacarose e lactitol

- Fácil substituição do açúcar com lactitol
- Produtos com textura similar
- Produtos com propriedades organolépticas semelhantes
- Percepção sensorial dos aromas não é alterada.

Lactitol - Aplicações

DANISCO

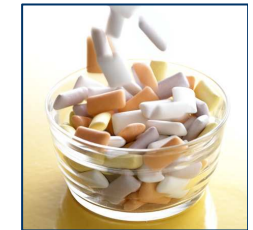
First you add knowledge...



- Gomas de mascar
- Coberturas



- Barras de cereais
- Confeitos



- Chocolates
- Panificação
- Sorvete.



Xylitol

DANISCO

First you add knowledge...

Produto

- Poliol (açúcar alcóolico) de 5 carbonos
- Natural
- Cristalino

Principais benefícios

- Valor calórico reduzido (2,4kcal/g)
- Doçura e perfil de sabor semelhantes ao açúcar (sacarose)
- Efeito refrescante natural
- Adequado para diabéticos (IG = 8)
- Benefícios dentais comprovados (não-cariogênico e cariostático)



APLICAÇÕES

Goma sugar free, balas, chocolate, cosméticos, produtos de higiene oral, produtos fármacos, produtos dietéticos, adoçantes de mesa

MARCAS

Xylitol

Xylitab®

Xylitol

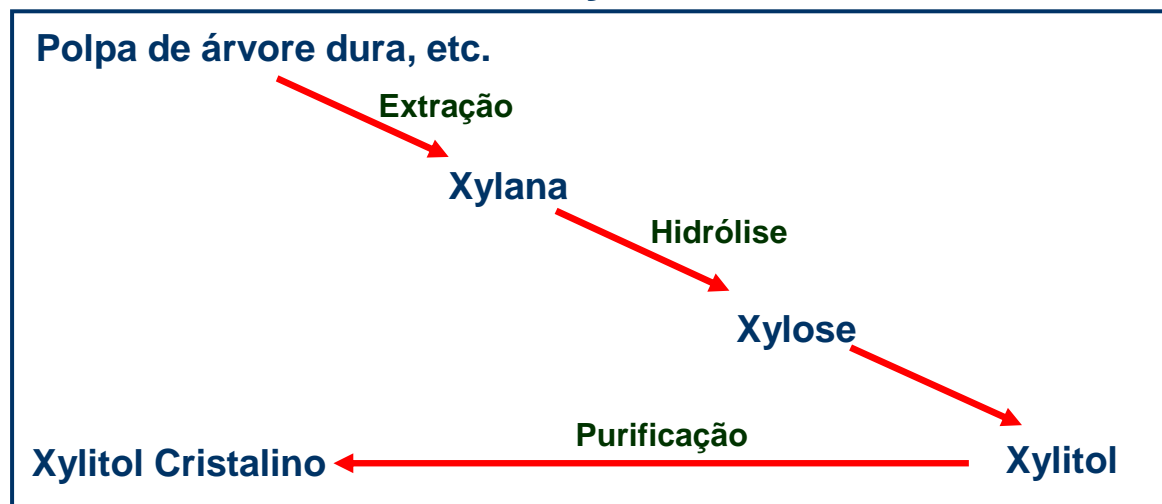
- ✓ “Açúcar alcoólico” de 5-carbonos
- ✓ Natural
- ✓ Cristalino

Ocorrência Natural do Xylitol

PRODUTO	XYLITOL (mg/100g ps)
Ameixa amarela	935
Morango	362
Couve-flor	300
Framboesa	268
Chicória	258
Beringela	180
Alface	131
Espinafre	107

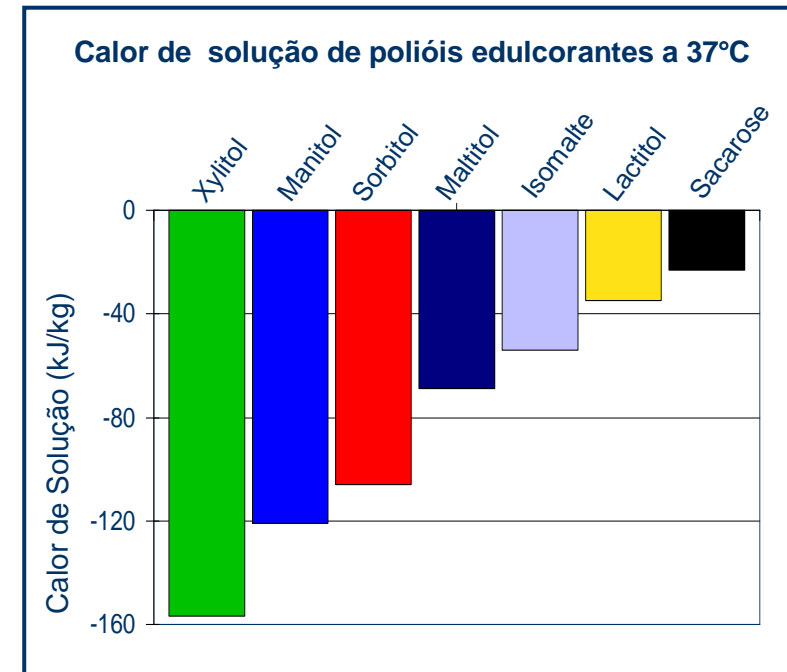
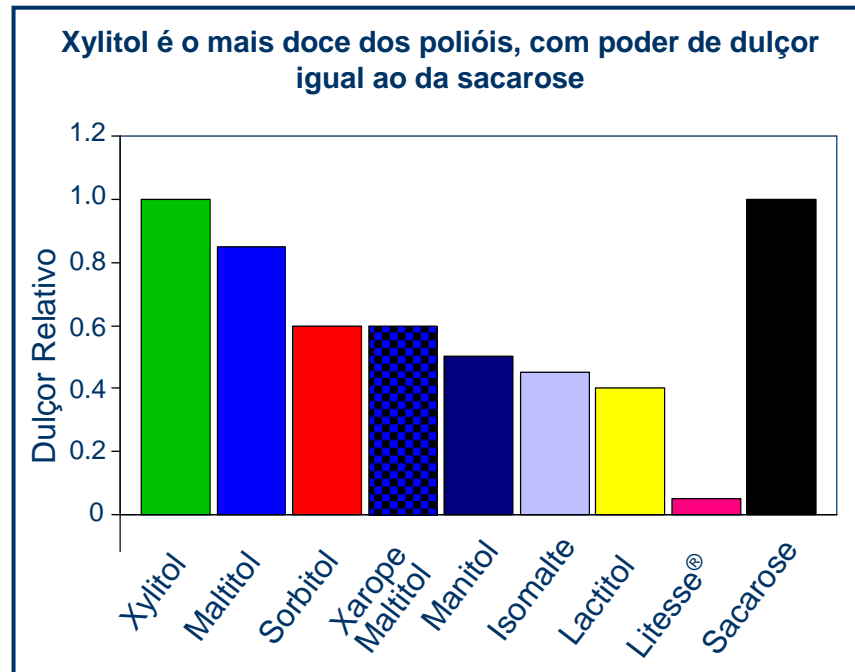


✓ Obtenção.



Xylitol – Dulçor e Refrescância

- ✓ 100% do dulçor do açúcar com intensa sensação de refrescância



- ✓ Ideal para sabores de menta e de frutas
- ✓ Mascara sabores amargos
- ✓ Alimentos, produtos de higiene oral, farmacêuticos e cosméticos.

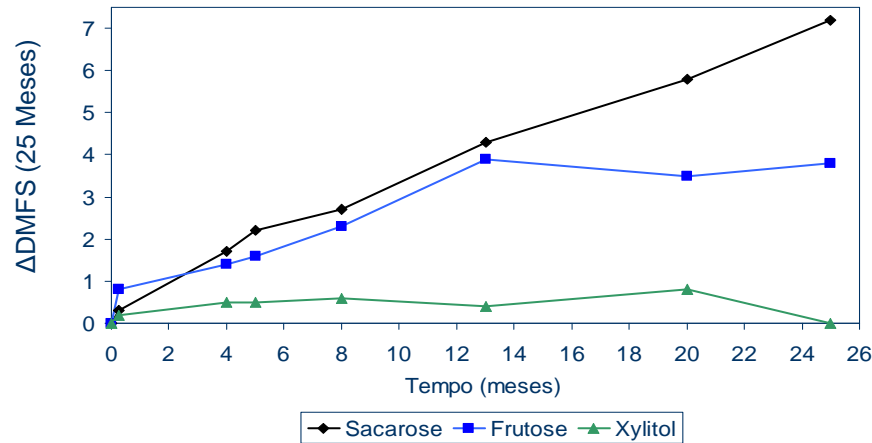
Xylitol – Vantagens Fisiológicas

- Benefícios Dentais Exclusivos
- Adequado para diabéticos
 - Baixo Índice Glicêmico [<10]
- Reduzido valor calórico
 - 2.4 kcal/g no Brasil, UE e EUA
 - 40% menor que sacarose/glucose
- Produzido no organismo humano
- Excelente tolerância
 - + 30g/dia dose única
 - + 50-70g/dia dose diária.



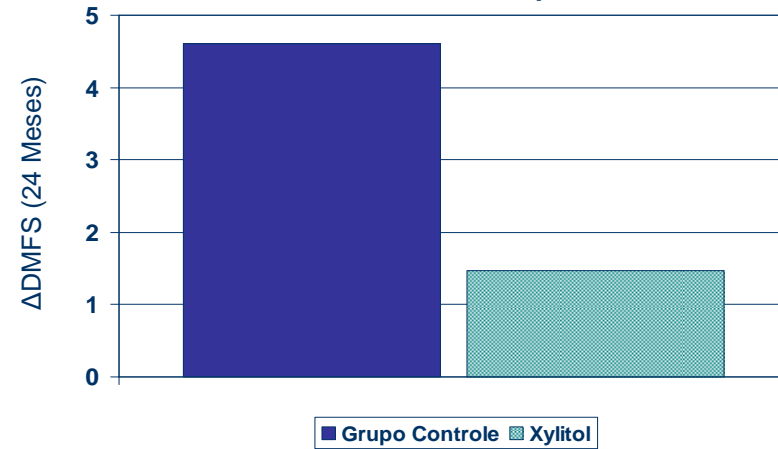
Xylitol – Quatro Décadas de Pesquisa

1970 - Estudo de Turku (Açúcar)



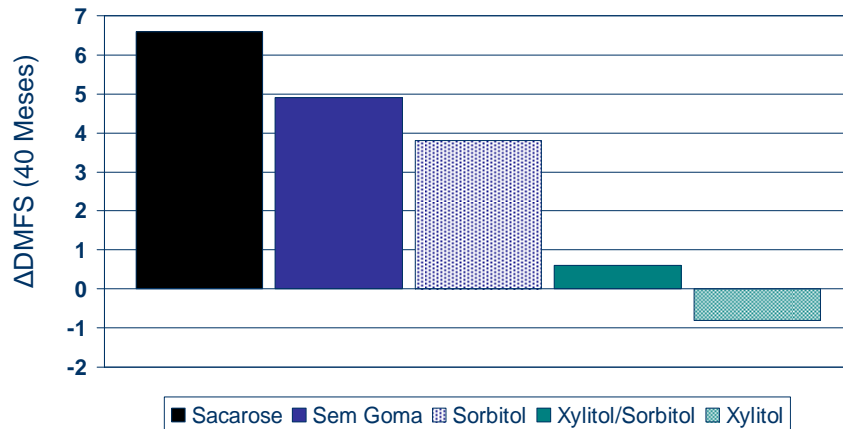
Ref: Scheinin, A., et al (1975): Acta Odont Scand 33 (Suppl. 70): 67

1980 – Estudo de Montreal (Goma de Mascar)



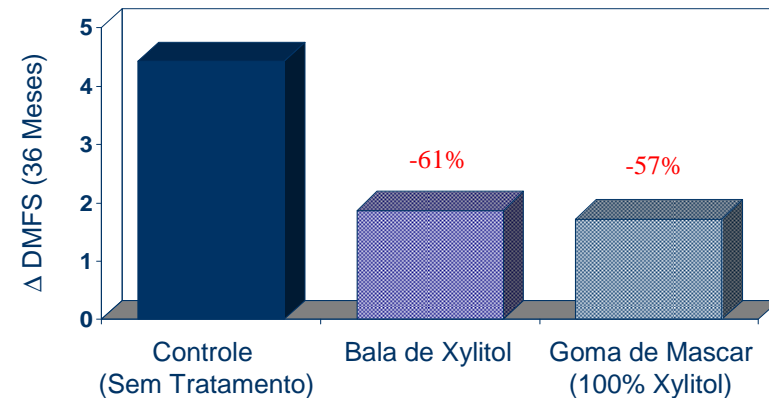
Ref: Kandelman, D. & Gagnon, G. (1990): J Dent Res 69 (11): 1771

1990 – Estudo de Belize (Goma de Mascar)



Ref: Mäkinen, K. K., et al (1995): J Dent Res 74 (12): 1904

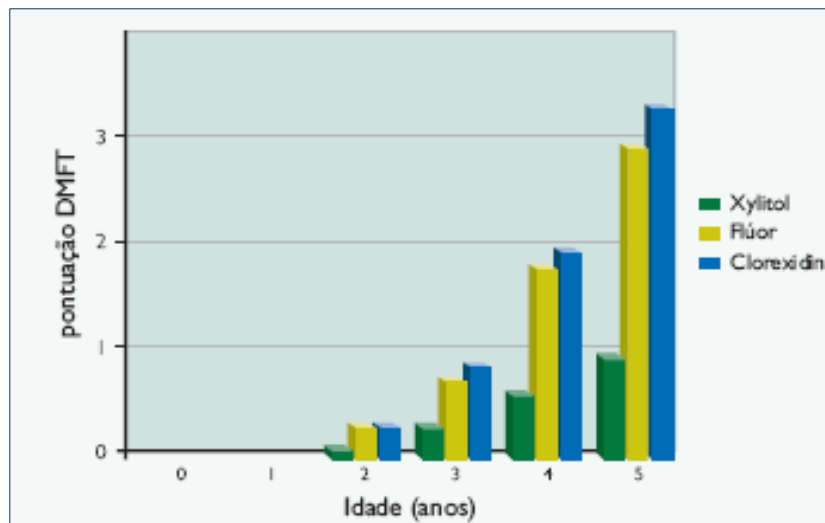
2000 – Estudo Estoniano (Pastilhas de Xylitol).



Ref: Alanen, P., et al (2000): Community Dentistry and Oral Epidemiology 28: 218-224 - 38 -

Redução de Cáries Infantis

- Cárie: doença infecto-contagiosa
- Transmissão mãe-para-filho de *mutans streptococci*
- Uso de xylitol pelas mães
- Baixo nível de colonização nos bebês
 - ✓ **Redução efetiva na incidência de cáries infantis.**



Ref: Isokangas, P. et al (2000): J. Dent. Res. 79 (11): 1885- 1889



US Army & Xylitol



First you add knowledge...

• U.S. • EUROPE • JAPAN • KOREA •

HUNGARY • KOSOVO • EGYPT • IRAQ • KUWAIT • AFGHANISTAN

**NO MATTER WHERE YOU ARE...
LOOK FOR XYLITOL FIRST**



U.S. ARMY DENTAL COMMAND
2050 WORTH ROAD
FORT SAM HOUSTON, TX 78234
(210) 221-6241

YOUR DENTIST RECOMMENDS


Xylitol

- ENJOY IT AT LEAST 3 TO 5 TIMES A DAY
- AFTER MEALS OR AS A SNACK
- SAFE FOR THE WHOLE FAMILY

INGREDIENTS: XYLITOL, STARCH, HYDROXYLATED SUCROSE DIPHOSPHATE, NATURAL AND ARTIFICIAL FLAVORS, CITRIC ACID, MALIC ACID, ASPARTAME, AND BENZOIC ACID. © 2004 Danisco and Sun Ching

HUNGARY • KOSOVO • EGYPT • IRAQ • KUWAIT • AFGHANISTAN



• HONDURAS • BOSNIA • SAUDI ARABIA •

Agenda

Introdução

Light & Diet. Conceitos

Conceitos Nutricionais

Ingredientes Especiais

Legislação

Produtos de Mercado

Conclusão

DANISCO

First you add knowledge...



Grupos de Alimentos

- Alimentos regulares (maioria)

- Alimentos com Informação Nutricional Complementar (Portaria 27/98)
 - “Light”
 - Fonte/rico vitaminas, minerais, fibras etc
 - Não há necessidade de avaliação/registo prévio junto à ANVISA

- Alimentos para Fins Especiais – ALIFINS (Portaria 29/98)
 - “Diet”
 - Registo junto à ANVISA

- Novos alimentos (Resolução 16/99)
 - Alimentos com ingredientes em níveis superiores aos usuais ou sem histórico de consumo
 - Registo junto à ANVISA

- Alimentos com alegações de propriedade funcional e ou de saúde (Res. 18 e 19/99).
 - Registo junto à ANVISA.

Alimento com alegação de propriedade funcional e/ou de saúde

DANISCO

First you add knowledge...

- **Alimento ou componente do alimento que:**
- Mantenha a saúde
- Reduza o risco de doenças
- Papel fisiológico no:
 - crescimento,
 - desenvolvimento
 - e funções normais do organismo
- Cientificamente comprovado
- Apelos de saúde sem mencionar:
 - prevenção ou
 - cura de enfermidades.



POLIDEXTROSE

POLIDEXTROSE
Alegação
“As fibras alimentares auxiliam o funcionamento do intestino. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
Observações
<p>Esta alegação pode ser utilizada desde que a porção diária do produto pronto para consumo forneça no mínimo 3 g de Polidextrose se o alimento for sólido ou 1,5 g de fibras se o alimento for líquido.</p> <p>Na tabela de informação nutricional deve ser declarada a quantidade de Polidextrose como fibra solúvel, abaixo de fibras alimentares.</p> <p>Quando apresentada isolada em cápsulas, tabletes, comprimidos, pós e similares, a seguinte frase de advertência, em destaque e em negrito, deve constar no rótulo do produto: “O consumo deste produto deve ser acompanhado da ingestão de líquidos”.</p>

GOMA DE MASCAR

Xilitol
Alegação
“Xilitol neutraliza os ácidos que danificam os dentes. O consumo do produto não substitui hábitos adequados de higiene bucal e de alimentação”

Agenda

Introdução

Light & Diet. Conceitos

Conceitos Nutricionais

Ingredientes Especiais

Legislação

Produtos de Mercado

Conclusão

DANISCO

First you add knowledge...



Alimentos Nutrição & Saúde

Alguns Conceitos e Ingredientes mais Utilizados

- Produtos “Better-for-You”
 - Baixo valor calórico
 - Redução de açúcares / adequado para diabéticos
- **Ingredientes com forte presença estabelecida:**
 - **Vitaminas**
 - **Minerais**
 - **Fibras e prebióticos**
 - **Probióticos**
 - **Xilitol em gomas de mascar (benefícios para saúde bucal)**
- “Novos” ingredientes que vêm ganhando espaço:
 - Probióticos
 - Antioxidantes
 - Proteínas e aminoácidos
 - Ômega 3
- Produtos com soja
- Sabores que remetem a conceito de saúde intrínseco
- Sem conservantes, corantes e/ou edulcorantes artificiais
- Natural / orgânico
- Alto conteúdo de nutrientes e/ou frutas (ex. “Five a Day”).

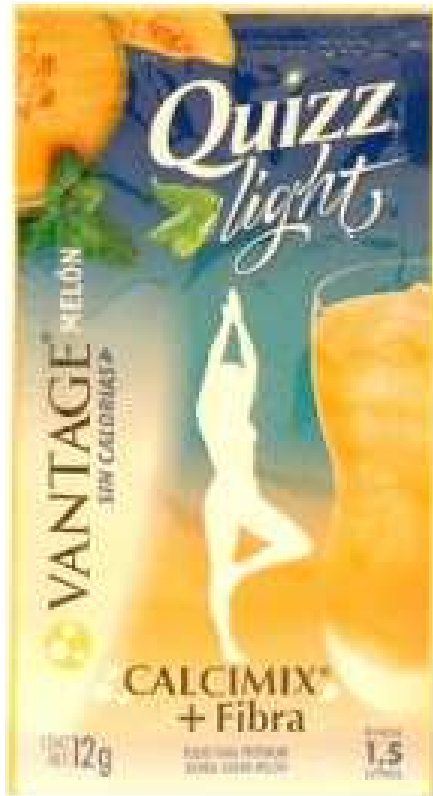


Brasil – Suco Cyclus Equilíbrio



- Suco a base de soja
- Fonte de fibras
- “As fibras ajudam na motilidade intestinal”.

Quizz Light – AMCO Foods (Mexico)



- Pó para preparo de refresco
- Contém polidextrose
- Com cálcio e fibras.

Brasil - Leite modificado em pó com fibras

DANISCO

First you add knowledge...

Um copo proporciona um aporte similar a:

Fibras: 1 ½ papaia (160g)

Cálcio: 2 proporções de queijo (75g)

✓ Apelos: Fonte de Fibras / Funcional

✓ Ingredientes: Litesse, Cálcio, Leite, Soro

Glória Silhouette Fibras & Cálcio Desnatado

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA DO BRASIL
INSPECIONADO 452 S.I.F.

55243-01

7 896034 660395

PESO LÍQUIDO 300g

LEITE EM PÓ MODIFICADO

Glória Silhouette Fibras & Cálcio Desnatado

Silhouette. Um alimento rico em saúde para você e sua família!

Quem se cuida para manter a forma, reduzir o colesterol e regular o intestino precisa de uma alimentação rica em fibras.

Quem se cuida para fortalecer ossos e dentes e evitar a osteoporose precisa de cálcio.

Quem gosta de levar uma vida saudável e equilibrada, sem abrir mão do prazer, se cuida com **Glória Silhouette Fibras & Cálcio**.

MODO DE PREPARAR:
Coloque o pó sobre um pouco de água quente, morna ou fria, previamente fervida e mexa. Complete o volume até a medida desejada e mexa novamente.

- Para um copo de (200ml) adicionar 2 colheres das de sopa cheias (aproximadamente 22g).
- Para um litro adicionar 10 colheres das de sopa cheias (aproximadamente 110g) a 900ml de água.

• **Rendimento 300g = 2,7 litros**

RELAÇÃO NUTRICIONAL:
1 copo de **Silhouette** equivale a **63%** do Cálcio e **10%** da Fibra necessários para o seu dia.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 22g (**)

Quantidade por porção		% VD (**)
Valor Calórico	53 Kcal	2
Carboidratos	9,0g	2
Proteínas	4,0g	8
Gorduras Totais	0g	0
Gorduras Saturadas	0g	0
Colesterol	0mg	0
Fibra Alimentar	3,0g	10
Cálcio	511mg	63
Ferro	Quant. não significativa	
Sódio	95mg	4

*Porção suficiente para o preparo de 200ml
**Valores diários de Referência com base em uma dieta de 2500 calorias.

Litesse

"O MINISTÉRIO DA SAÚDE ADVERTE: - ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER UTILIZADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS MENORES DE UM ANO, SALVO SOB INDICAÇÃO EXPRESSA DO MÉDICO OU NUTRICIONISTA. - O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS DOIS ANOS DE IDADE OU MAIS."

PARMALAT BRASIL S/A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
Fábrica de Laticínios - Av. Presidente Dutra, 343
Bairro Cidade Nova - Itaperuna - RJ - CNPJ
89.940.878/0221-90 - Registro no Ministério da
Agricultura/SIFIDPOA sob nº 0078/452

DATAS DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E
LOTE NO FUNDO DA LATA

1 copo (200ml) de **Silhouette**

Tabela de Composição de Alimentos: ANVISA, FINATEC/NUT - UnB / 2001.

Ingredientes: Leite em pó desnatado, soro de leite em pó, polidextrose e fosfato tricalcico. Durante o transporte, este produto pode se compactar. Seu peso, contudo, corresponde ao indicado. Mantenha a lata bem fechada em lugar fresco e seco. O selo de alumínio desta embalagem é para sua segurança. Não consuma o produto caso esteja violado.

Valio – Pro Feel (Finlândia)



- Leite desnatado
- Sem lactose
- Redução calórica
- Rico em cálcio e vitamina D
- Fonte de fibra (polidextrose).

Finlândia – Valio A+ Viili



- Sobremesa láctea
- Com Polidextrose
- Com Probióticos (Acidófilos e Bifidobactérias)
- “Livre de glúten, ovos, colesterol e sal”
- Rico em fibras
- Sem lactose
- Baixo índice glicêmico.

Yakult Light - Austrália

- Light
- Com polidextrose
- Com Lactobacilos vivos
- “Mantém a Saúde do Sistema Imune”.



Brasil – Activia Fibras - Danone

- logurte enriquecido com fibras
- Contém polidextrose
- Auxilia no regulamento do intestino
- Probiótico.



Svelty – Nestlé (Argentina)

- Contém polidextrose e lactitol
- Fonte de fibras
- 67% menos gordura
- 30% menos calorias.



Nestlé Sollys – Barra de Cereal com Soja (Brasil)



- Com “Actisoy” (proteína isolada de soja)
- Sem lactose / sem colesterol
- Fonte de cálcio
- Rico em proteínas
- Rico em fibras
- Com Polidextrose.

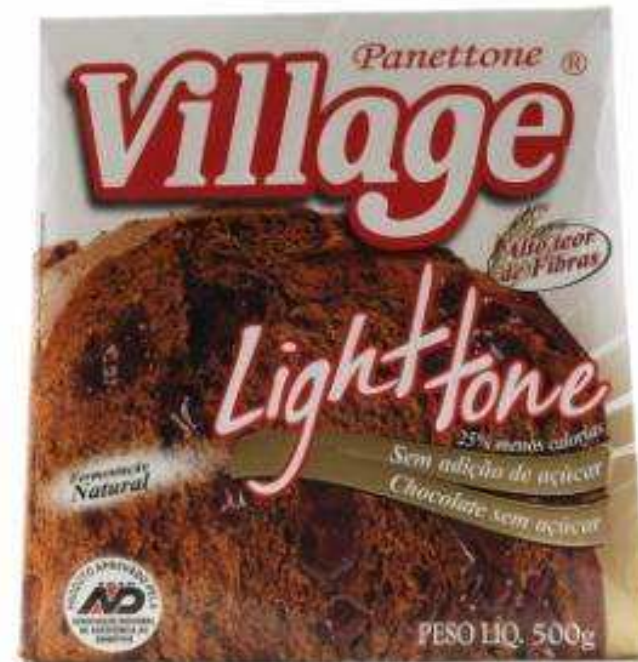
Bimbo – Carb Counting (EUA)

- Multi-grãos ou 100% farinha integral
- Fonte de fibras
- 3g de fibra / fatia (27g)
- 6g de carboidratos de impacto (“net carbs”)
- Com polidextrose.



Panettone Village - Brasil

- Light
- 25% menos calorias
- Fermentação natural
- Rico em fibras
- Com polidextrose e lactitol.



Ülker Mavi Yesil - Turquia

- Cracker sabor queijo
- 25% menos calorias
- 4% polidextrose (fibra e prebiótico).



Brasil – Mistura para bolos light DuCôco

DANISCO

First you add knowledge...

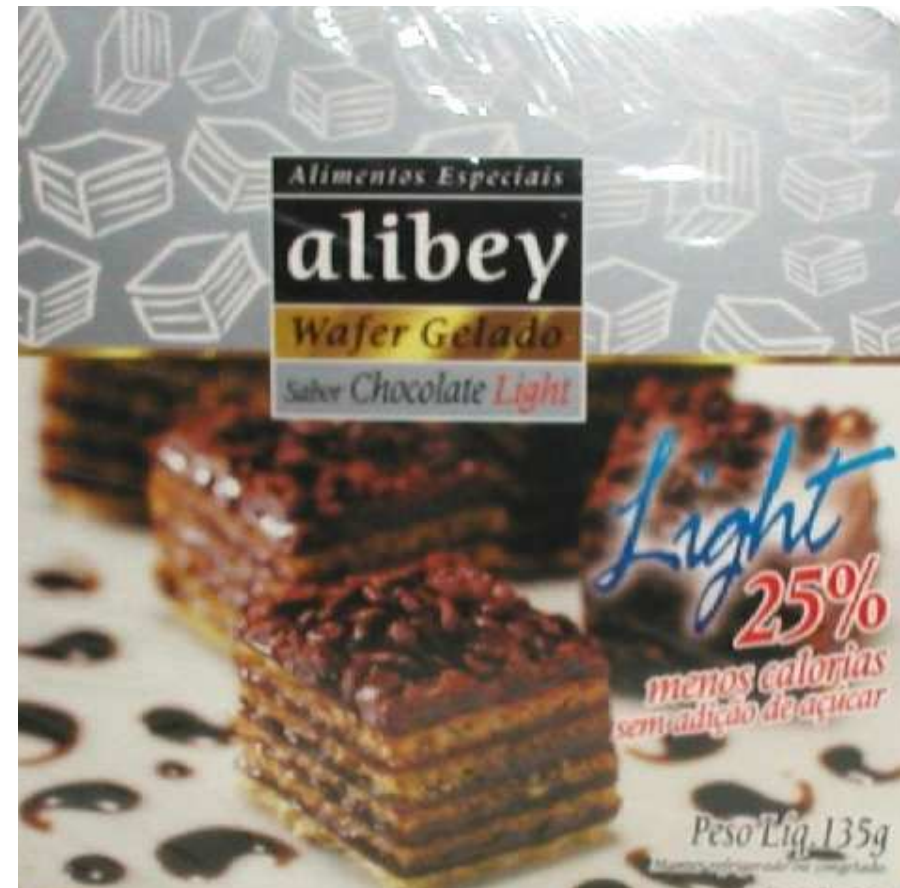
- Sem adição de açúcar
- 30% menos gordura
- Fonte de fibras
- Enriquecido com vitaminas A, C e E
- Contém Lactitol e Polidextrose.



Alibey – Wafer Gelado (Brasil)

Wafer Gelado light:

- 25% menos calorias
- Sem adição de açúcar
- 75% menos gorduras
- Polidextrose
- Lactitol.



Lindt (Finlândia)

DANISCO
First you add knowledge...

- Chocolate Premium
- Para diabéticos
- Com polidextrose
- Com lactitol.



Chocolate Sahne-Nuss - Nestlé (Chile)

- Com polidextrose
- Com lactitol
- Com xylitol
- Sem açúcar (0% açúcar).



Mentos – Perfetti Van Melle (Holanda)

- Balas mastigáveis sem açúcar
- Com xylitol e polidextrose
- Com logo “Happy Tooth” da “Action Toothfriendly”.



Brasil – Manteiga Regina Light

- Com Polidextrose (1g fibra / porção de 14g)
- “Light”
- 50% redução de gordura.



Halls Vapours (Canadá)



- Películas refrescantes (“strips”).
- Com xylitol

Kellogg's All Bran (EUA)

- Com iogurte em pó
- Com Polidextrose
- Rico em fibras
- 40% da IDR de fibras / porção.



Otsuka - Sopa de Milho (Japão)

- Alimento balanceado
- Direcionado para crianças e idosos
- Reduzido em sódio
- Rico em cálcio
- Com povidextrose.



Agenda

Introdução

Light & Diet. Conceitos

Conceitos Nutricionais

Ingredientes Especiais

Legislação

Produtos de Mercado

Conclusão

DANISCO

First you add knowledge...



Criando benefícios com Nutrição & Saúde

- Clara mensagem dos benefícios nutricionais
- Provar ao consumidor que faz bem
- Ingredientes especiais serão a grande referência
- Bom sabor.



DANISCO

First you add knowledge...

Obrigado!

VIII Workshop em Alimentos – UNIVATES – 25/10/2007

