**A FUNCIONALIDADE DAS FIBRAS**

Atualmente, os consumidores não estão apenas de olho em uma forma de se alimentar melhor, eles procuram soluções que os ajudem a gerenciar o peso, auxiliar na imunidade, ter uma boa saúde digestiva e ainda controlar colesterol e controlar outros males que possam ocasionar problemas do coração.

Numa pesquisa publicada nos EUA (Illuminas US 2008), 6 em cada 10 consumidores procuram uma forma de ingerir uma dieta mais saudável e 65% demonstraram que se preocupam muito mais com a dieta do que se preocupavam dois anos atrás. Dentro desse contexto, quando falamos de fibras, o consumidor parece estar ainda mais maduro e preocupado.

Nessa mesma pesquisa, as fibras mostraram ter um papel importante. 7 em cada 10 consumidores acreditam que alimentos e bebidas com fibras são saudáveis, 52% dizem que o motivo mais importante para incluir a fibra na sua dieta é para ajudar na digestão e cerca de 40% consideram o gerenciamento de peso como a preocupação mais importante para a saúde e a fibra teria importante papel nisso.

Diante dessas necessidades demonstradas pelo consumidor, as fibras funcionais têm sido cada vez mais presentes nos alimentos e bebidas industrializados. O grande desafio é escolher a fibra adequada para que a mesma mantenha suas propriedades funcionais ao longo da vida útil, sem modificar o sabor, cor e qualidade geral dos produtos. Uma nova alternativa que tem atendido a todos estes parâmetros tem sido a fibra solúvel de milho Promitor™.

As fibras solúveis em geral,, como a inulina, polidextrose, frutooligossacarídeo, goma acácia e outras, costumam ser boas opções para fortificação de fibras nos alimentos pois proporcionam baixa modificação de textura nos produtos formulados. Mas em alguns casos, podem não ser a melhor opção por causar alguma alteração de turbidez, ou apresentar baixa estabilidade e consequentemente perda da propriedade funcional ou mesmo pode não ser a mais competitiva.

A fibra Promitor™ tem demonstrado muita versatilidade nas aplicações e total estabilidade aos mais diversos processos da indústria alimentícia. Bolos, biscoitos, pães, bebidas, iogurtes e barras de cereais são apenas alguns dos produtos onde ela já está presente, auxiliando no aporte de fibra e possibilitando ainda a redução de açúcar ou gordura da formulação.

Além dessas propriedades, Promitor™ possui ainda propriedades funcionais comprovadas em diversos estudos clínicos. Os estudos mostram um aumento nas bactérias benéficas do intestino, demonstrando assim um efeito prebiótico efetivo, contribuindo para um bom funcionamento e a manutenção da saúde digestiva. Além disso, mostram ainda uma maior hidratação das fezes e baixíssima alteração nos níveis de açúcar no sangue, contribuindo ainda com a manutenção dos níveis adequados de açúcar no organismo.

O mercado de ingredientes continua em busca de cada vez mais inovações que tragam funcionalidade e benefícios aos produtos alimentícios em geral. E o segmento de fibras continua ainda a ser um dos principais mercados dessa busca, uma vez que os consumidores estão cada vez mais informados e demandam funcionalidades específicas que podem auxiliar na prevenção de doenças crônicas e obter uma melhor qualidade de vida.

*\* Rafael Ferrarese é diretor de Tecnologia da Tovani Benzaquen Ingredientes.*

**Tovani Benzaquen Comércio Importação Exportação e Representações Ltda.**

Tel.: (11) 2974-7474

*www.tovani.com.br*