



### Mindkettő!

A Beneo™ termékcsalád az élelmiszeripar számos területén kínál sikeres megoldást az egészségtudatos táplálkozás híveit célzó termékekben.

### Kalóriacsökkentés kompromisszumok nélkül

**Az inulin évszázadok óta része táplálkozásunknak. Természetes formában kb. 36 000 növényfajban megtalálható.**

A wellness-fitness életforma térhódítása folyamatosan újabb és újabb követelményeket támaszt az élelmiszerekkel szemben. Az alacsony kalóriatartalom mellett egyre nagyobb figyelem fordul a természetes alapanyagokra, illetve arra, hogy az élelmiszer valamilyen kedvező élettani, azaz funkcionális hatással rendelkezzen.

A csökkentett energiatartalmú termékek fejlesztése során a gyártóknak nehézséget okozhat a nemkívánatos zsír- vagy cukortartalom helyettesítése, kiváltása. Mivel mindkét alkotó technológiai szerepet is játszik az élelmiszer állagának, ízének kialakításában ezért azok mellőzése az élvezeti érték csökkenéséhez vezethet.

A funkcionális termék elsősorban élelmiszer és nem gyógyszer. Ezért a termékek fejlesztése során rendkívül fontos szempont az élvezeti érték fenntartása. A siker kulcsa, egy a mindennapi étrendbe jól illeszkedő, csökkentett kalóriatartalmú termék felruházása kedvező élettani hatásokkal, ízének és állagának megváltoztatása nélkül.

Mindezen kihívásokra kiváló megoldást nyújt a Beneo™ Group Orafit termékcsaládjá. A Beneo™ inulin és oligofruktóz kedvező élettani hatásai mellett számos alkalmazásban technológiai megoldást jelent a cukor- illetve zsírhelyettesítés problémáira.

### Hozzáadott érték az egészség

Az egészséges emésztő rendszer alapja a kiegyensúlyozott étrend, melyben a rostok szerepe kulcsfontosságú. Az emberi emésztőrendszer nem rendelkezik az inulin és oligofruktóz bontásához szükséges enzimmal, így az nem emészthető, élelmi rostként viselkedik ugyanúgy, mint a közismert rostforrások (például: gyümölcsök, zöldségek, teljes kiőrlésű gabonák), egyenletes bélműködést biztosítva ezáltal.

Az inulin, illetve az oligofruktóz *prebiotikum*, vagyis kedvező hatással van a szervezet számára jótékony hatású Bifido baktériumok növekedésére. Egyensúlyba hozza a bélflórát, ezáltal segíti az immunrendszer jobb működését.

## TERMÉKFEJLESZTÉS – EGÉSZSÉGES LEGYEN VAGY FINOM?



További kedvező hatása, hogy aktiválja a kalcium felszívódását és beépülését, ezáltal elősegíti a csontok egészségét. Legújabb kutatási adatok szerint az inulin, illetve az oligofruktóz késlelteti az éhségérzet kialakulását, ami fontos tényező lehet az elhízás elleni harcban.

### Miben és miért?

A Beneo™ inulin, oligofruktóz alkalmazása nem igényli a meglévő gyártástechnológia változtatását. Alkalmazásával alacsony kalóriatartalmú, tudományosan alátámasztott élettani hatásokkal rendelkező terméket nyerhetünk. További fontos tényező, hogy a Beneo™ alapanyagokhoz köthető különböző élettani előnyök megteremtik a késztermék célcsoportonkénti marketing kommunikációjának irányvonalait.



Ágazat	Alkalmazás célja
Tejipar	Zsír-, cukorhelyettesítés, élettani előnyök
Sütőipar	Rost hozzáadás, élettani előnyök
Húsipar	Zsírhelyettesítés, élettani előnyök
Üdítő, ásványvíz	Cukorhelyettesítés, élettani előnyök
Édesipar	Kalóriacsökkentés, nem károsítja a fogakat
Majonézek, öntetek	Zsírhelyettesítés, élettani előnyök
Bébi tápszer	Bélflóra erősítése, immunrendszer erősítése
Száraz tészta	Szénhidrát tartalom csökkentése

[www.magyar-cukor.hu](http://www.magyar-cukor.hu)

[www.beneo.com](http://www.beneo.com)

További információ:

Sztastyik Dóra

Magyar Cukor Zrt.

[dora.sztastyik@agrana.com](mailto:dora.sztastyik@agrana.com)

Tel: 06 1 309 11 28