

Informação de imprensa

BASF apresenta alimentos enriquecidos com ingredientes funcionais na FISA 2018

- **Protótipos de alimentos funcionais, como leite vegano com ômega 3 e pipoca com fitoesterol mostram versatilidade do portfólio**
- **Ingredientes que melhoram o desempenho, suavidade e sabor para panificação e confeitaria também serão demonstrados**

Algumas possibilidades de alimentos e guloseimas funcionais, enriquecidos com nutrientes como ômega 3, fitoesterol e vitaminas, serão apresentados pela equipe de Nutrição Humana da BASF durante a Food Ingredients South America 2018 (FISA). O evento será realizado de 21 a 23 de agosto em São Paulo. Gominha de menta para o coração, leite vegetal com ômega vegano, pipoca com fitoesterol e gominhas anti-aging serão alguns dos protótipos desenvolvidos pela companhia para mostrar a versatilidade e facilidades de aplicação dos ingredientes de seu portfólio.

“Com essas soluções procuramos atender as necessidades do consumidor por produtos funcionais que tragam benefícios efetivos à saúde seguindo a tendência por conveniência e sabor agradável”, afirma Claudio Tacconi, gerente sênior de Nutrição Humana da BASF para América Latina. “A FISA é uma das principais vitrines do setor, reunindo toda a cadeia para a troca consistente de informações apresentação de tendências”, considera.

Entre os protótipos apresentados pela BASF estão:

Gominha de menta para o coração: com o sabor refrescante da menta, as gominhas são enriquecidas com fitoesterol. Ele pode baixar os níveis de colesterol em 6 a 12%. A eficácia dos fitoesteróis é apoiada por mais de 140 estudos clínicos. É um importante aliado para a saúde, já que 40% da população brasileira tem colesterol alto. Segundo o Ministério da Saúde, as doenças cardiovasculares no Brasil são responsáveis por 30% da incidência de morte.

Leite vegetal com ômega 3 de alga: os benefícios dos ácidos graxos ômega 3 DHA para a saúde do cérebro já são apoiados por estudos científicos. O leite vegetal desenvolvido com ômega 3 de alga é apropriado para vegetarianos, atende a busca dos consumidores por bebidas funcionais e saudáveis, além de ser um produto adequado para a intolerância à lactose, que no Brasil atinge 35% da população acima de 16 anos. Fornece 80 mg de ômega 3 DHA a cada 200 ml.

Pipoca com fitoesterol: oferecendo um snack conveniente e saudável, essa pipoca contém os benefícios do fitoesterol, que, como descrito anteriormente, já tem comprovada ação na redução dos níveis de colesterol. Dos 140 estudos clínicos que apoiam a eficácia dos fitoesteróis, 10 foram desenvolvidos com Vegapure® da BASF.

Comprimido Brilho para os olhos: o consumo de 6 a 10 mg de luteína é cientificamente recomendado para aumentar as concentrações de luteína no olho, melhorando a densidade do pigmento macular e prevenindo doenças oculares. Na dieta ocidental típica, essa ingestão gira em torno de 1 a 2 mg por dia. Esse protótipo oferece suplementos com ingredientes que contém benefícios apoiados em evidências científicas e inclui Luteína e Vitamina E. Um dos benefícios comprovados é o de prevenir a degeneração macular relacionada à idade (DMRI) é a causa mais comum de cegueira nos países desenvolvidos e atinge principalmente pessoas com mais de 60 anos. Como o número de pessoas com essa idade vai mais que dobrar nos próximos 30 anos, medidas preventivas se tornam importantes.

Gominhas anti-aging: produto para diminuir os impactos do envelhecimento com uso de ingredientes cientificamente comprovados, criado em parceria com a Gelita, produtora dos peptídeos bioativos de colágeno Verisol®. Unindo o poder antioxidante da Vitamina E com a Luteína, importante para prevenir a degeneração macular e com o Verisol®, ingrediente que promove benefícios para redução de rugas e celulite, elasticidade da pele, além de crescimento e qualidade unhas, essa

gominha auxiliará nos principais pontos para os benefícios anti-aging.

Além das soluções voltadas para a saúde, a BASF vai reforçar seu portfólio que apoia a indústria de alimentos com ingredientes que promovem suavidade, volume, aroma, desempenho e melhor estética para bolos, pães, biscoitos, cremes chantilly, entre outros produtos. Também foram desenvolvidos alguns protótipos:

Bolt Bread: é uma solução para a substituição do pão de preparo fácil e rápido para consumo diário. Deve ser adicionado leite ao preparo e depois levado em um recipiente ao microondas por 2 a 3 minutos. Segundo a Associação Brasileira de Panificação e Confeitaria, o consumo médio de pães pela população brasileira gira em torno de 34 kg por ano, dos quais 86% são pães artesanais. Os dados da Mintel também sinalizam que os brasileiros apreciam a refeição matinal caseira, já que 80% fazem essa refeição em casa, e 9 de 10 consumidores consomem pão no café da manhã. O Bolt Bread, elaborado com Lamequick 6630 e Spongolit 450, atende algumas das principais tendências do segmento de alimentos, incluindo a de conveniência e sabor agradável.

Spread vegano: os spreads, alimentos aerados e cremosos para serem “espalhados” em pães e torradas, são versáteis e podem ser usados em todas as refeições. Nessa versão vegana, o Lamequick® CNP garante a estabilização da textura. A alimentação vegana é tendência em vários países e o mercado de alimentos veganos no Brasil cresce a taxas elevadas a cada ano. Segundo a Mintel, houve cerca de mil diferentes lançamentos de alimentos e bebidas veganos na América Latina no ano passado.

Bolo de chocolate cremoso: garantir um bolo super úmido e saboroso em um premix para ser preparado em casa ou até para bolos prontos para consumo pode ser um desafio para a indústria. As soluções Spongolit 542, Nutrisoft 55 são aliadas para assegurar a umidade e a textura na medida perfeita.

Durante o evento, um chef vai confeitar cupcakes com chantilly especialmente elaborado com Lamequick 8580 que oferece melhor aeração e sensorial. Todos esses produtos poderão ser degustados durante a FISA. Em seu portfólio, a BASF oferece ainda os sais inorgânicos de grau alimentício com alta pureza, higiene e qualidade, que apoiam a indústria de alimentos nas mais diversas funções, como conservante, antioxidante, protetor contra bactérias, agente de cozimento e de sabor, entre outras possibilidades.

Sobre a divisão de Nutrição e Saúde da BASF

A divisão de Nutrição e Saúde da BASF oferece um portfólio abrangente de produtos e serviços para as indústrias de nutrição humana e animal, farmacêutica, aroma e fragrâncias. Com soluções inovadoras e tecnologias modernas, ajudamos nossos clientes a melhorar a eficiência do negócio e a sustentabilidade de seus produtos. Nossas soluções de nutrição humana incluem vitaminas e carotenoides, esteróis vegetais, emulsificantes e ácidos graxos ômega-3. As vitaminas e os carotenóides formam, também, uma parte importante do portfólio de nutrição animal, bem como outros aditivos, como oligoelementos, enzimas e ácidos orgânicos. Fornecemos à indústria farmacêutica uma ampla gama de excipientes e ingredientes farmacêuticos ativos de grande volume selecionados, como os ácidos graxos de ibuprofeno e omega-3. Além disso, oferecemos ingredientes aromáticos como citral, geraniol e L-mentol. A BASF Nutrition & Health opera sites na Europa, América do Norte, América do Sul e na Ásia-Pacífico. Para maiores informações acesse www.basf.com.

Sobre a BASF

Na BASF, nós transformamos a química para um futuro sustentável. Nós combinamos o sucesso econômico com a proteção ambiental e responsabilidade social. O Grupo BASF conta com aproximadamente 115 mil colaboradores que trabalham para contribuir com o sucesso de nossos clientes em quase todos os setores e países do mundo. Nosso portfólio é organizado em 5 segmentos: Químicos, Produtos de Performance, Materiais e Soluções Funcionais, Soluções para Agricultura e Óleo e Gás. A BASF registrou vendas de € 64,5 bilhões em 2017. As ações da BASF são comercializadas no mercado de ações de Frankfurt (BAS), Londres (BFA) e Zurich (AN). Para mais informações, acesse: www.basf.com.br



INFORMAÇÕES PARA A IMPRENSA

Cecília Amaral - (11) 3147-7926

Lígia Cerdeira - (13) 99760-3311

Bruna Marconi - (11) 3147-7413

basfquimicos@maquinacohnwolfe.com

www.maquinacohnwolfe.com