



ENRIQUECIENDO LA EXPERIENCIA DEL CHOCOLATE



Figura 1. Realza los sabores naturales del chocolate

SweetPearl™ es un endulzante de carga producido a partir de compuestos naturalmente encontrados en el trigo y maíz, ambos de fuentes renovables.

Reemplazando el azúcar, este polvo fino obtenido a partir de cereales –también llamado maltitol– realza los sabores naturales de los alimentos para un sabor premium y entregar bienestar a los consumidores.

SweetPearl™ chocolate: placer puro

Es el único sustituto de azúcar que combina propiedades saludables para los dientes y sabor premium. Su sabor limpio le permite a SweetPearl™ resaltar el sabor intenso de la cocoa.

Diseño del estudio

- Lugar: Universidad de Zürich
- Voluntarios: 5 personas saludables

- Producto control: chocolate oscuro con sucrosa.
- Producto a evaluar: chocolate oscuro con SweetPearl™.
- Dosis: 5 g o 10 g de chocolate

Método

- Se incorporó un electrodo de pH de vidrio en una prótesis telemétrica mandibular.
- Los electrodos fueron cubiertos con placa interdental de 4 a 7 días, debido a la ausencia de higiene oral previa al estudio, las mediciones duraron 30 minutos después de cada consumo del producto.
- Antes y después de cada tratamiento, la placa pH fue neutralizada con flujo salival, el cual fue estimulado con la masticación de parafina neutra. (figura 2).

“¡Un día probé chocolate elaborado con SweetPearl™ y pensé que fue maravilloso!”

Christophe Michalak,
Ganador de la Copa Mundial de Pastelería.

SONUTRA BLUMOS
Transformamos ingredientes en soluciones

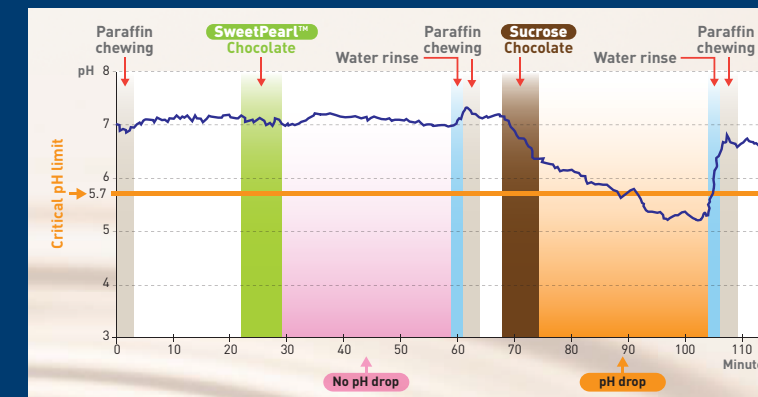


Figura 2. pH registrado telemáticamente de la placa interdental después de consumir 10 g de chocolate (ejemplo de 1 voluntario).

Resultados

Todos los valores mostraron que, en contraste con el chocolate con sucrosa, no hubo un descenso crítico en el pH de la placa interdental durante los 30 minutos posteriores al consumo del chocolate con maltitol. (figura 2)

Los resultados demostraron que el chocolate oscuro formulado con maltitol cumplió con los requerimientos del procedimiento de operación estándar de la Toothfriendly International Association para ser calificado como “sano para los dientes”.

REEMPLAZANDO EL AZÚCAR, ESTE POLVO FINO OBTENIDO A PARTIR DE CEREALES REALZA LOS SABORES NATURALES DE LOS ALIMENTOS PARA UN SABOR PREMIUM.

SONUTRA BLUMOS

Transformamos ingredientes en soluciones

- ✓ Reductor de azúcar, sodio y grasa
- ✓ Polioles
- ✓ Stevia y sucralosa
- ✓ Derivados de Chia (fibra y omega)
- ✓ Betaglucano de algas
- ✓ Antioxidantes naturales y sintéticos
- ✓ Conservantes naturales y sintéticos
- ✓ Fibras solubles e insolubles
- ✓ Color caramelo (líquido y polvo)
- ✓ Grasas vegetales
- ✓ Sustituto de leche descremada y leche entera
- ✓ Quesos en polvo
- ✓ Almidones modificados
- ✓ Extractos de levadura
- ✓ Emulsificantes
- ✓ Proteína texturizada de soya
- ✓ Proteínas lácteas
- ✓ Proteína de arveja y arroz
- ✓ Carrageninas
- ✓ Polidextrosa
- ✓ Propionato de calcio
- ✓ Proteína animal (cerdo y vacuno)

Av. Los Eucaliptos Lote 1B Z.I. Remanente Sta. Genoveva, Lurin. Lima-Perú

Tel.: (51-1) 444 5492 / Cel.: 977 908 751

administracion@sonutrablumos.com

www.sonutrablumos.com

