UNICELL 200

PARA LA REDUCCIÓN DE GRASA EN PANES PARA HAMBURGUESA

Unicell 200 es una gama de fibra dietética de alta celulosa de origen natural (contenido de fibra en masa seca: 90-99%). Tiene la apariencia de un polvo blanco a blanquecino con sabor y olor natural. Además de las grandes mejoras en el perfil nutricional, también tiene un impacto positivo en la textura, el rendimiento y la frescura del producto final.

Tipos disponibles de Unicell 200:

- Fibra de trigo (WF)
- Fibra de avena (OF)
- Fibra de bambú (BF)
- Celulosa en polvo (PF, E460ii)

Beneficios

- Valores nutricionales mejorados
- Posible reducción del coste final
- Posibilidad de reducción de la declaración de grasa
- Posibilidad de aplicar en otros productos de panadería
- Fuente posible para la declaración de fibra

Investigación sobre la reducción de grasas

Nuestro Departamento de I+D ha llevado a cabo una investigación para examinar cómo la adición de Unicell 200 en diferentes dosis afecta a la aplicación final de los panes de hamburguesa en términos de reducción de grasa. El estudio se basó en la siguiente receta:

Cuadro 1. Receta usada en el estudio

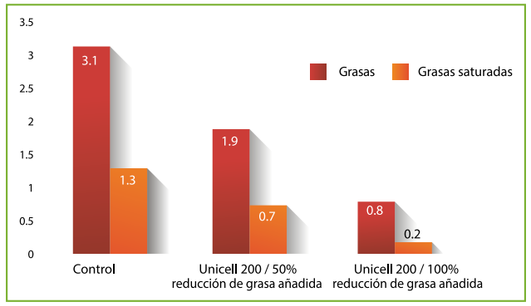
Ingredientes	Muestras de control		Unicell 200 50% de reducción de grasa añadida		Unicell 200 100% de reducción de grasa añadida	
	(g)	(%)	(g)	(%)	(g)	(%)
Agua	1100	31.46	1250	34.19	1260	34.85
Harina de trigo tipo 500	2000	57.21	2000	54.70	2000	55.31
Unicell 200	0	0	60	1.64	60	1.66
Azúcar	200	5.72	200	5.47	100	5.53
Sal	36	1.03	60	0.98	36	1.00
Levadura fresca	50	1.43	36	1.37	50	1.38
Margarina 80 TF	100	2.86	50	1.37	0	0.00
Mejorador (si es necesario)	10	0.29	10	0.27	10	0.28
Total	3946	100	3656	100	3616	100

Cuadro 2. Valores nutricionales de la aplicación

Ingredientes	Muestras Control	Unicell 200 / 50% de reducción de grasa	Unicell 200 / 100% de reducción de grasa
Energía	1139 kJ / 269 kcal	1063 kJ / 251 kcal	1033 kJ/244 kcal
Grasas	3. 1 g	1,9 g	0,8 g
Carbohidratos	52,3 g	50. 0 g	50. 6 g
Azúcares	7. 2 g	6. 9 g	7. 0 g
Fibras	1. 6 g	3,2 g	3. 3 g
Proteína	7.3 g	7,0 g	7. 0 g
Sal	1. 15 g	1. 11 g	1. 13 g

Investigación

Tabla 1. Comparación del contenido de grasa en el producto final

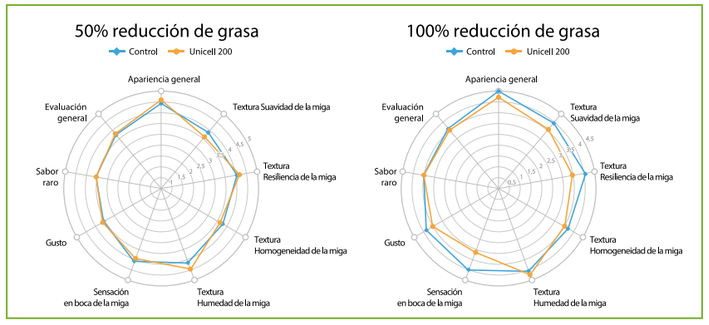


Las tendencias actuales muestran que las reformulaciones basadas en:

- reducción de azúcar, sal y grasas,
- aumento de contenido de fibra

para fomentar la salud, se están volviendo cada vez más populares.
Por lo tanto, es razonable centrarse en aplicar dichas reformulaciones en este grupo de productos.

La aplicación de Unicell 200 permite limitar el uso de grasa en una receta. Los panes fueron luego probados a continuación en una serie de pruebas a ciegas y los siguientes resultados fueron obtenidos:



Resumen

Basados en los datos obtenidos de la investigación realizada, llegamos a la conclusión de que Unicell 200:

- mejora los valores nutricionales del producto final;
- reduce las grasas añadidas, incluidas las grasas saturadas;
- otorga la posibilidad de reducir la declaración de grasas;
- otorga la posibilidad de declarar "fuente de fibra";
- mejora la evaluación sensorial del producto final;
- se puede aplicar en otros productos como pan tostado y panecillos.

Aunque la muestra con 50% de reducción de grasa fue considerada mejor en las pruebas a ciegas, las diferencias entre ellos no son significativas y el sabor fue totalmente aceptable.