



## Sonutra Blumos presenta a nuevo socio comercial Beneo

Estas últimas décadas, las expectativas sobre las opciones nutricionales y las funcionalidades de los alimentos han ido creciendo de forma espectacular.



Figura 1. Los ingredientes de BENE0 pueden usarse para una amplia variedad de aplicaciones alimentarias: desde bebidas hasta comida infantil, panificación y repostería, confitería, cereales, sopas y salsas.

**"BENE0 HA REALIZADO UNA MUY IMPORTANTE INVERSIÓN EN OTROS INGREDIENTES QUE PUEDEN AYUDAR A LOS PRODUCTORES A COLOCAR ETIQUETAS LIMPIAS".**

Si algo ha caracterizado a BENE0 en toda su trayectoria es su apuesta por la innovación especializada. En 2023 esta tendencia sigue afianzándose gracias al lanzamiento de nuevos productos, crecimiento en su estructura y capacidad de producción, siempre alineada con las tendencias del mercado. En este artículo, Thomas Weber, Área Sales Manager, Latin America, nos comparte las acciones que BENE0 consolidó recientemente, así como nos proporciona un vistazo a sus planes a futuro.

La salud digestiva se ha convertido en un tema de gran importancia para los consumidores y, por esta misma razón, buscan productos que no sólo les aporten buen sabor, una textura agradable y nutrientes, sino que sean también herramientas preventivas al contribuir al bienestar digestivo. El año pasado se realizó una importante inversión en la planta de Pemuco en Bío, Chile, que inició un proceso de expansión de la capacidad de producción de la planta de fibras prebióticas. BENE0 cuenta con los únicos prebióticos de origen vegetal probados: las fibras de raíz de achicoria, la inulina y la oligofructosa.

### Las nuevas estrellas, los ingredientes a base de plantas

BENE0 realizó una importante inversión en otros ingredientes que pueden ayudar a los productores a colocar etiquetas limpias. En Bélgica se instaló una tercer línea de producción para los almidones de arroz, que aumenta en un 50% la capacidad de producción de su planta en Wijgmaal (BE). Empleando en confitería, productos horneados lácteos y alternativas a los productos lácteos, sopas o salsas.

Asimismo en la sede de Offstein, Alemania, se llevó a cabo una inversión de cincuenta millones de euros en una planta de procesamiento de legumbres. La gama de productos de haba de BENE0 incluye concentrado de proteína y harina rica en almidón.

Esta gran apuesta por el haba responde a la fuerte tendencia en el mercado global hacia los productos *plant based*. Los ingredientes de haba de BENE0 pueden emplearse en diferentes desarrollos, como alternativas lácteas, productos de panadería o cereales.

### Etiquetas limpias en la mira de todos

Alternativas en la sustitución de dióxido de titanio, el cual ya está prohibido en Europa. Muchas empresas exportan al mercado europeo y otras quieren estar preparadas. El dióxido de titanio se emplea en los productos para blanquearlos, para darles un aspecto más limpio. Se ha demostrado que el almidón de arroz de BENE0 es una alternativa al dióxido de titanio en aplicaciones como recubrimientos de confitería, goma de mascar, lentejas de chocolate y glaseados en panadería. Con este producto, se puede tener una etiqueta limpia y su uso es realmente sencillo. El almidón de arroz puede llenar todos los microporos en la superficie de los recubrimientos, debido a su tamaño de partícula muy pequeño. Este "efecto suavizante" es beneficioso para los fabricantes de dulces durante el proceso de producción, ya que garantiza un resultado estable.

SONUTRA  
BLUMOS

Transformamos ingredientes en soluciones

beneo  
connecting nutrition and health

<sup>1</sup> Nagy DU, Sándor-Bajusz KA, Bódy B, Decsi T, Van Harsseelaar J, Theis S & Lohner S (2022) Effect of chicory-derived inulin-type fructans on abundance of Bifidobacterium and on bowel function: a systematic review with meta-analyses. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. Publicado el 14 de julio de 2022. DOI: 10.1080/10408398.2022.2098246 ii BENE0 Global Plant-Based Survey 2021 - Insites Consulting realizó una encuesta cuantitativa online en julio de 2021 en España, Francia, Alemania, Polonia, Reino Unido, Estados Unidos, Brasil, Australia, China y Rusia: mín. 1000 consumidores/país = 11.990 consumidores en total.



Figura 2. BENE0 es tu socio global para atender las últimas tendencias y desarrollos en la industria de los alimentos y los piensos.



Figura 3. Beneo crea sus ingredientes atendiendo a las últimas tendencias en alimentos, piensos y productos farmacéuticos.

SONUTRA  
BLUMOS

Transformamos ingredientes en soluciones

- ✓ Reductor de azúcar, sodio y grasa
- ✓ Polioles
- ✓ Stevia y sucralosa
- ✓ Tagatosa
- ✓ Derivados de Chía (fibra y omega)
- ✓ Betaglucano de algas
- ✓ Antioxidantes naturales y sintéticos
- ✓ Conservantes naturales y sintéticos
- ✓ Fibras solubles, prebióticas e insolubles, FOS
- ✓ Color caramelo líquido y polvo
- ✓ Grasas vegetales
- ✓ Salmueras

- ✓ Quesos en polvo
- ✓ Almidones modificados de maíz, arroz
- ✓ Extractos de levadura
- ✓ Emulsificantes
- ✓ Proteína texturizada de soya
- ✓ Proteínas Lácteas
- ✓ Proteína de arveja, haba y arroz
- ✓ 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](http://www.sonutrablumos.com)

**Sistemas saludables**

- ✓ Mezclas de endulzantes para reducir azúcar, Mezclas para reducir sodio, Mezclas para reducir grasa.

**Mezclas para panificación y repostería**

- ✓ Mezcla color chocolate, Mezclas para mejorar textura, Mezclas de edulcorantes.

**Savory**

- ✓ Bases culinarias (sopas, cremas, guisos, salsas), Sazonadores, Salmueras, Marinados, Aderezos.

**Estabilizantes y Espumantes**

- ✓ Agentes estabilizantes y espumantes para bebidas alcohólicas.