

CÓMO FORMULAR PRODUCTOS EXTRAORDINARIOS CON DIFERENTES TIPOS DE STEVIA

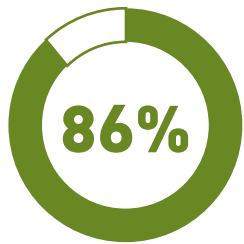
Conozca las nuevas tecnologías y descubra
cómo resolver los principales desafíos
de la formulación con este ingrediente

TATE & LYLE



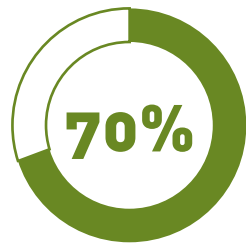
INTRODUCCIÓN

Formular alimentos que combinen sabor y salud puede ser un gran desafío, especialmente cuando se trata de reducir el azúcar y las calorías. Cada vez más consumidores buscan productos saludables, pero no están dispuestos a renunciar a la experiencia sensorial del dulzor.



de los consumidores dice que el sabor es la decisión más importante a la hora de comprar alimentos y bebidas.

Al mismo tiempo, buscan productos percibidos como “naturales” e ingredientes ya conocidos.



de los consumidores de América Latina cree que los edulcorantes no artificiales son una solución aceptable para controlar el consumo azúcar.

¿Cómo podemos combinar todos estos factores? ¡Las stevias son la solución a este desafío!

Además de ser una gran opción para reducir el azúcar, las stevias son percibidas por los consumidores como un ingrediente “natural”, siendo ampliamente aceptadas.



Pensando en ayudarlo a superar los desafíos de formulaciones de productos más saludables, desarrollamos una guía para el uso de stevias en diferentes categorías. En las siguientes páginas, descubrirá cómo hacer que sus productos sean más saludables y atractivos para el consumidor.

¿CÓMO Y QUÉ TIPOS USAR EN SUS FORMULACIONES?

Tate & Lyle es reconocido como uno de los principales proveedores de stevia del mundo. Somos especialistas en reducción de azúcar y tenemos más de 27 tipos de stevia en nuestro portafolio.

Descubra la solución ideal para usted:

STEVIA



BEBIDAS



LÁCTEOS



PANIFICACIÓN*



***HAGA CLIC EN LAS IMÁGENES PARA ACCEDER AL CONTENIDO**

*El uso y denominación en esta categoría puede variar de acuerdo a la regulación de cada país. Consulte a su equipo de Regulatorio para validar la información.

BEBIDAS

Los edulcorantes de stevia son una herramienta muy versátil y poderosa para proporcionar un rendimiento y sabor similar al azúcar en todo tipo de bebidas, por ejemplo:



Bebidas carbonatadas



Tés



Bebidas saborizadas



Néctares

La elección de la stevia a utilizar dependerá del nivel de dulzor que esté intentando reemplazar.



DESAFÍO Use la stevia como único edulcorante en una bebida con un 50% de reducción de azúcar.



REEMPLAZAR el 50% o más de azúcar es un desafío en el que necesitamos mayor dulzor y un sabor limpio.

Esto se puede lograr con una mezcla de stevias optimizadas, como OPTIMIZER™. Estos productos tienen un gran sabor y una solubilidad mejorada, por lo que aproximadamente 200-250 ppm de Optimizer 2.10 pueden ser una opción para resolver este desafío técnico.

TIPOS DE STEVIA INDICADOS SEGÚN EL NIVEL DE REDUCCIÓN DE AZÚCAR:



7% -10% SE*: Productos Premium Intesse | Omega | TASTEVA | Dual 3.05/Omega

4% - 6% SE*: Productos Premium Intesse | Dual 3.05 | Optimizer 2.10 | Combinaciones de stevia y Natrose |

2% - 3% SE*: Rango Optimizer| Combinaciones de stevia y Natrose |

*equivalencia de azúcar



LÁCTEOS

Para los productos lácteos, la stevia aparece como la solución ideal para mantener el dulzor y asegurar el sabor con menos calorías.

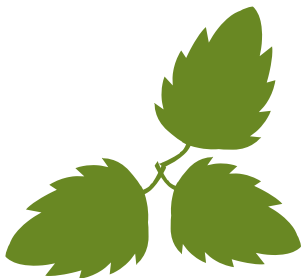


DESAFÍO: Use stevia en un producto lácteo con 30% de reducción de azúcar

El uso de stevia Optimizer™ 2.10 muestra un excelente rendimiento cuando se usa en productos lácteos, como el yogurt. En este tipo de productos donde tenemos proteínas o grasas, la familia Optimizer™ aporta un sabor dulce limpio, así como un equilibrio entre dulzor y acidez en boca.

Además, Optimizer™ 2.10 tiene una excelente incorporación y disolución en la base láctea, por lo que para reducciones del 30% de azúcar, esta es una excelente solución, ya que siempre estarás seguro de la homogeneidad en la fabricación del producto y que todas las proporciones tendrá el mismo sabor dulce.

TIPOS DE STEVIA INDICADOS SEGÚN EL NIVEL DE REDUCCIÓN DE AZÚCAR:



7% -10% SE*: Productos Premium Intesse | Omega | TASTEVA

4% - 6% SE*: Productos Premium Intesse | Optimizer 2.10 | Combinaciones de stevia y Natrose |

2% - 3% SE*: Rango Optimizer | Combinaciones de stevia y Natrose |

*sugar equivalence



PANIFICACIÓN

Aquí el mayor desafío es mantener la experiencia sensorial que proporciona el azúcar, pero con reducción de calorías. En este sentido, la stevia puede ser un gran aliado.

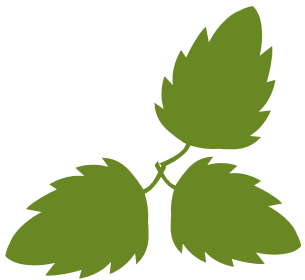


DESAFÍO: Desarrollar un producto con excelente sabor utilizando solo stevia para dar dulzor.

Para los niveles más altos de reemplazo de azúcar, el mejor sabor se obtendrá con stevias premium, como Intesse™, Omega o TASTEVA®. Estas stevias de 3ª generación proporcionan una alta potencia de dulzor, sin sabores residuales y ofrecen altas puntuaciones de sabor.

Para estos productos, la calidad dulce de las formulaciones de stevia se puede mejorar aún más con el uso de otras innovaciones en ingredientes alimentarios como las fibras. Estos ingredientes agregan textura, sensación en boca y añaden dulzor inicial a los productos, proporcionando una percepción del sabor aún más similar a la del azúcar.

TIPOS DE STEVIA INDICADOS SEGÚN EL NIVEL DE REDUCCIÓN DE AZÚCAR:



7% -10% SE*: Productos Premium Intesse | Omega | TASTEVA

4% - 6% SE*: Productos Premium Intesse | Optimizer 2.10 | Combinaciones de stevia y Natrose |

2% - 3% SE*: Rango Optimizer | Combinaciones de stevia y Natrose |

*sugar equivalence

* El uso y denominación en esta categoría puede variar de acuerdo a la regulación de cada país. Consulte a su equipo de Regulatorio para validar la información.



SOLUCIONES TATE & LYLE

Ya sabemos cómo afrontar los retos de las formulaciones de stevia. ¿Qué tal conocer un poco más de cada familia?

Presentamos nuestro portafolio de stevias Tate & Lyle:

■ TASTEVA® STEVIA SWEETENER

Una mezcla adecuada para su uso en formulaciones de sustitución de azúcares más altas. TASTEVA® es apreciado y aceptado por los consumidores, incluso aquellos que son típicamente sensibles al sabor amargo de stevia.

■ OMEGA STEVIA

Proporciona una excelente solubilidad y un dulzor de entrada rápida (similar al de la sacarosa) con un sabor limpio al final. Adecuado para aplicaciones de sustitución de azúcar media y alta.

■ INTESSE™ STEVIA

Una mezcla optimizada, Intesse™ ofrece un sabor lim-

pio y suave, incluso a altas dosis de adición del ingrediente, siendo una buena opción para productos con alta reducción de azúcar.

■ NATROSE™ |

Natrose™ es una stevia en conformidad con FEMA GRAS y usada como sabor en aplicaciones como bebidas y productos lácteos.

■ RANGO OPTIMIZER

Esta familia de stevias ofrece mezclas de rebaudiosidos con sabor y calidad similares a Sweetesse™ Stevia 97, pero a un mejor costo. Esos productos brindan alternativas ideales para los

■ SWEETESSE™ STEVIA, ALTESSE™ STEVIA AND PURESSE™ STEVIA

Familia de productos purificados con rebaudiósido A (Reb A). Son

productos Reb A en el rango de pureza de RA80 a RA97 para permitir un valor más accesible sin comprometer el sabor.

ideales para aportar tanto soluciones estándar de stevia, como otras con más sabor y desempeño.

■ GREENESSE™ STEVIA

Esta familia SG95 ofrece soluciones económicas de stevia para niveles más bajos de reducción de azúcar, ofreciendo una excelente relación costo-beneficio, manteniendo el sabor y la experiencia sensorial de los productos.



AHORA QUE CONOCE LOS BENEFICIOS Y LAS SOLUCIONES DE LAS STEVIAS PARA SUS FORMULACIONES, ¿QUÉ TAL EMPEZAR A CREAR PRODUCTOS EXTRAORDINARIOS?

Haga clic en el enlace de
al lado y complete sus datos
para que uno de nuestros
representantes de ventas pueda
comunicarse con usted.

FUENTES: Investigación de consumo patentada de Tate & Ly febrero de 2020, México / Argentina / Colombia / Chile Fundaci del Consejo Internacional de Información Alimentaria, Encuesi Salud y Alimentación 2019, consumidores estadounidenses



TATE & LYLE