

# ¿sabías qué?

Ingredion | Nro 5

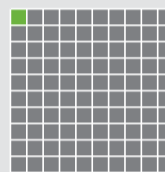
## Ingredion trabaja para lograr los mejores alimentos Libres de Gluten

Por Claudio Segato. Ingeniero del Ingredion Idea Labs.

La Celiacía es la **intolerancia a las proteínas presentes en el trigo, avena, cebada y centeno**, produciendo una lesión característica de la mucosa intestinal que provoca una atrofia de las vellosidades del intestino delgado, lo que altera o disminuye la absorción de los nutrientes de los alimentos (proteínas, grasas, hidratos de carbono, sales minerales y vitaminas).



La Celiacía se presenta en personas que tienen predisposición genética a padecerla. Se conoce que es más frecuente entre miembros de la misma familia.



Se estima que en Argentina **1 de cada 100 habitantes puede ser celíaco**. Teniendo en cuenta las estadísticas, alrededor de 400.000 argentinos y sus respectivas familias son potenciales consumidores de productos libres de gluten.

El consumo de productos panificados está íntimamente ligado a una dieta saludable y equilibrada. La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda el consumo mínimo de 60 kilos de pan por año <sup>(1)</sup>.

En Argentina, el consumo per cápita supera los 75 kg por año; contrariamente, las personas que sufren de enfermedad celíaca registran un consumo muy por debajo de los aconsejado por la OMS.

Uno de los mayores desafíos de los últimos tiempos en la industria alimentaria es **lograr productos de alta calidad para los celíacos** focalizando en alimentos **panificados libres de gluten**, manteniendo todas las características deseables de los productos elaborados a base de harina de trigo:



- MIGA SUAVE Y ESPONJOSA
- AROMA Y SABOR AGRADABLE
- CORTEZA CRUJIENTE, ETC.  
(incluso luego de varios días de elaborado el producto)



Las **proteínas de trigo** juegan un papel muy importante en la elaboración de productos panificados ya que ellas le dan las características únicas de retención de gas y actualmente los productos sin gluten deben ser preparados - o recalentados - en el momento de consumo o bien, mantenidos congelados, para así lograr un producto apetecible a los consumidores.

Los productos libres de gluten han tenido un notable crecimiento en el mercado durante los últimos años pero aún no existe una venta masiva de productos aptos, limitándose entonces a las grandes ciudades y alrededores, lo cual dificulta su acceso y consumo en diferentes puntos del país.

En productos libres de gluten la piedra angular del éxito es generar una textura agradable al paladar del consumidor que se ve privado de consumir harina de trigo en su dieta. Ofrecemos a nuestros clientes los mejores sistemas de ingredientes disponibles, innovación y tecnología de vanguardia para formular mezclas de harinas, alimentos preparados e insumos aptos para celíacos, con óptimas características nutricionales, sensoriales y funcionales.

Los invitamos a contactarse con Ingredion Cono Sur para brindarles todo el soporte necesario en el proceso de desarrollo de sus productos.

(1) Fuente: [http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/farinaceos/Productos/ProductosPanificados\\_2011\\_04Abr.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/farinaceos/Productos/ProductosPanificados_2011_04Abr.pdf)

# Desarrollo innovador de pan Gluten Free en Latinoamérica

En un trabajo en conjunto entre Ingredion y Biofegma, empresa Argentina especializada en alimentos libres de gluten de alta calidad, se desarrolló el primer pan de molde envasado al vacío para celíacos.



La formulación, que llevó más de un año y medio de desarrollo, fue testada en laboratorios de Estados Unidos, Brasil y Argentina lo que garantizó la trazabilidad de todo el proceso.

## El pan, se presenta en tres variedades:



Los productos Bio están presentes en las góndolas de Wal-Mart, Chango Más, Farmacity y dietéticas.

Para lograr el éxito del producto final, los controles para certificar el "Gluten Free" debieron empezar desde la recolección misma de la materia prima "desde el campo y la cosecha". En el desarrollo de la fórmula, se realizó un trabajo en equipo entre Gustavo Pereyra y Santiago Seillant de la firma Biofegma y Verónica Ramirez, ingeniera de Ingredion lo que permitió no sólo garantizar esta condición sino desarrollar la **fórmula para que el pan tenga el sabor, color, aroma y textura, tan particulares y reconocibles** de este alimento. La formulación incluyó nuestro ingrediente PRECISA™ BAKE GF agente de textura, el cuál funciona en la mayoría de los casos como un **reemplazo "drop in" para la harina de trigo** y elimina rasgos indeseables muy comunes en los productos sin gluten pudiendo ser utilizado en panes, masa de pizza, muffins, galletas, tortas, etc.

### PRECISA™ BAKE GF

Gracias a este ingrediente, Ingredion fue el ganador de la categoría "Ingrediente alimenticio más innovador" en los **FI EXCELLENCE** celebrados en la feria Food Ingredients Sudamérica realizada en Brasil en el 2014: una **solución funcional** basada en almidones que posibilita el desarrollo de **productos sin Gluten conservando la textura y calidad** de los productos regulares del mercado.

### CASO DE ÉXITO: PAN DE MOLDE

## Mejor textura en gluten free



En Ingredion trabajamos comprometidos con el desafío nutricional, y sumado al know-how en materia de sustitución de ingredientes, nuestros almidones modificados son la alternativa anhelada por el mercado gluten free, ya que permiten ajustar la textura según sean las necesidades del cliente.

Contáctenos para conocer más sobre nuestros ingredientes: [ingredionidealabs.ar@ingredion.com](mailto:ingredionidealabs.ar@ingredion.com) / Tel. +54 11 5544 8500