



Informe Científico



|Enliten[®] (Ingredion/EUA)|

Enliten® (Ingredion/EUA)

Adoçante natural de alta intensidade

Nome Científico: *Stevia rebaudiana Bertoni* (parte utilizada: folhas)

Os consumidores de hoje estão à procura de alimentos e bebidas com menor teor açúcar, conseqüentemente menos calorias e principalmente, sem adoçantes artificiais. Agora é possível criar produtos atraentes com pouco e sem açúcar, e gosto muito agradável, a partir de derivados naturais.



Definição

Enliten® é um adoçante de origem natural obtido a partir das folhas da planta *Stevia rebaudiana* Bertoni. Possui alto teor de Rebaudiosídeo A, um componente livre do sabor amargo desagradável.

Ao contrário de outros adoçantes de estévia, Enliten® é obtido a partir de uma propriedade única de cultivo nas Américas, que é controlada desde de o cultivo até a formulação.

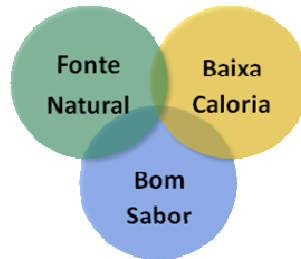
A partir do cultivo de plantas por meio de crescimento, extração e purificação, todas as etapas da produção do Enliten® são de propriedade exclusiva e são controladas por Ingredion em uma localização geográfica. O resultado disso, é uma ininterrupta cadeia de suprimentos, além de controle, consistência e segurança confiável para os consumidores. Enliten® atende as normas e certificações de qualidade rigoroso, incluindo ISO 9001, ISO 14001 e FSSC 22000.

O sabor e a consistência são superiores e não há a variação de lote para lote. Isso significa que não é necessário ajustar o ativo para formulações off-flavors durante o processo de produção, economizando tempo e dinheiro.

A doçura de Enliten® é muito maior do que a dos açúcares, pois é necessário uma quantidade menor para o efeito desejado. O perfil da doçura e intensidade podem ser aumentados quando Enliten® é usado com outros adoçantes incluindo a sucrose, frutose cristalina e glicose de milho (HFCS), bem como os polióis tais como o eritritol. Isto permite uma redução na quantidade de adoçante utilizado e otimiza o desempenho do sensorial.

Além disso, a doçura é altamente estável durante o prazo de validade dos produtos. Enliten® conserva as suas propriedades integrais e estabilidade sob condições de processamento, tais

como a pasteurização do leite UHT e o cozimento. Dessa forma, Enliten[®] é um bom ingrediente para praticamente qualquer alimento ou bebida.



- Não confere calorias a formulação de praticamente nenhum alimento ou bebida;
- Cerca de 300 vezes mais doce que a sacarose;
- Possui sabor suave e doce;
- Não cariogênico;
- Ótima estabilidade em pH baixo e alta temperatura;
- Solúvel em água.



Avaliação da eficácia

Ingredion realizou um estudo que comparou Enliten[®], sucralose e aspartame quanto a equivalência de açúcar e pode-se observar que Enliten[®] Reb A obteve valores inferiores aos outros ativos (Gráfico 1).

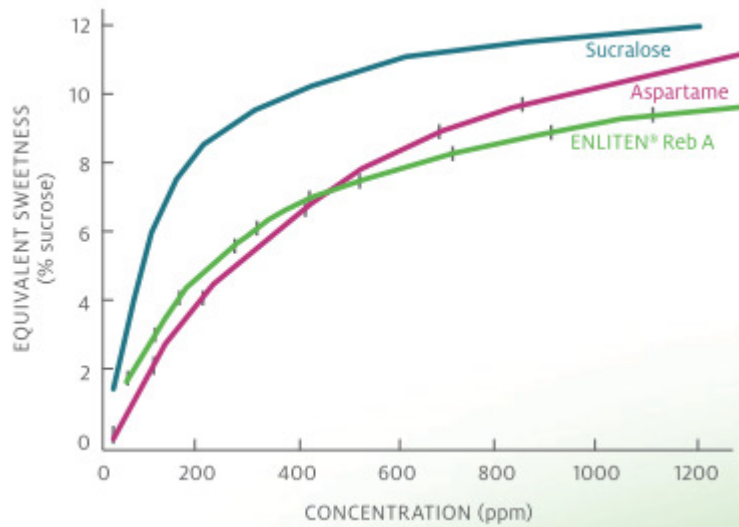


Gráfico 1. Equivalência de açúcar no Enliten®, Aspartame e Sucralose.



Indicações e aplicações

Enliten® pode ser aplicado em adoçantes de mesa, alimentos e bebidas com redução de calorias como por exemplo iogurtes; aromatizador de leites; sobremesas lácteas; sucos de frutas e vegetais; bebidas energéticas e fortificantes para pessoas que praticam esportes; chás e cafés prontos para beber; cereais, bolos, doces, chocolates, compotas e conservas de frutas; suplementos nutricionais e alimentos para gerenciamento do peso.



Concentração de uso e recomendações farmacotécnicas

A concentração de uso de Enliten® é de 0,04 a 0,05%.

Enliten® é solúvel em água e possui ótima estabilidade em pH baixo e alta temperatura.

Armazenar em temperatura ambiente em recipiente com temperatura entre 10 e 30°C.



Propriedades

- Aspecto: Pó
- Coloração: Branco
- Sabor: Doce
- pH: 4,5 - 7,0
- Doseamento: Rebaudiosideo A (mínimo 95%)

Informações nutricionais/100g *VT:	
Valor Calórico	400 kcal
Carboidratos (Glicosídeos de Steviol)	97g
Proteínas	0g
Gorduras Totais	0g
Fibra Alimentar	2,3g
Sódio	6,6mg



Sugestões de formulação

Bala de Gelatina

Enliten®	0,05%
Sorbitol	75,00%
Gelatina	9,00%
Nutraflora (FOS)	14,00%
Ácido cítrico (1:1)	1,00%
Corante	0,50%
Aroma	0,45%

Modo de preparo: Dissolver a gelatina em água (1:2) e aquecer o Sorbitol, Enliten® e Nutraflora até atingir 88° Brix. Adicionar a gelatina dissolvida e os demais ingredientes homogeneizando a cada adição. Pingar na forma de amido e deixar em repouso por 24 h e desmoldar.

As formulações apresentadas são apenas sugestões e requerem testes preliminares. A Galena se exime de qualquer responsabilidade quanto a problemas que, eventualmente, possam ocorrer pela não realização de testes complementares com produtos finais.



Referências bibliográficas

Literatura do fabricante – Ingredion (EUA).

Propaganda exclusiva para profissionais da Saúde

Atualização 09.01.14/CS & GG