

Un Ingrediente que

# Rompe Barreras



Por:  
Lorena de la Torre

un ingrediente prebiótico por ser un carbohidrato que, sin ser digerido, llega directamente al colon y selectivamente estimula la proliferación de bacterias benéficas (probióticas).

Otro beneficio importante para la salud es el de combatir la obesidad y ayudar a controlar el peso. La polidextrosa aporta tan solo una caloría por gramo, a diferencia de los carbohidratos regulares que aportan cuatro calorías por gramo. Al ser consumido este producto induce a la saciedad evitando la ingestión de un exceso de calorías que permite mantener un bajo índice glicémico, por lo tanto impide que el nivel de azúcar en la sangre fluctúe, ayudando a que el consumidor pase un mayor tiempo sin hambre.

Por otro lado el Litesse® funciona muy eficazmente en formulaciones de productos sin azúcar y sin grasa, casi sin aporte de calorías. Es un ingrediente que incrementa la textura especialmente en productos dietéticos que carecen de ella por tener un menor contenido de grasa y azúcar.

Aunque este ingrediente no aporta dulzor, se utiliza para la elaboración de productos endulzados con edulcorantes, pues el Litesse® sustituye el cuerpo del azúcar y además atenúa las notas metálicas desagradables que muchas veces provocan los sustitutos del azúcar después de ingerirlos.

En formulaciones de productos sin azúcar o aquellas que buscan proteger los dientes es muy recomendable sustituir Litesse® por el cuerpo del azúcar ya que su pH promueve la salud bucal. La alta solubilidad de Litesse® permite incluirlo fácilmente en diferentes recetas ya que presenta una solubilidad más alta en relación a la mayoría

La polidextrosa es un ingrediente funcional que fue descubierto en 1960 por el científico estadounidense Dr. Hans Rennhard, Pfizer Inc. mientras investigaba los polisacáridos como un sustituto sin calorías del azúcar y como reemplazo parcial de grasas y harinas.

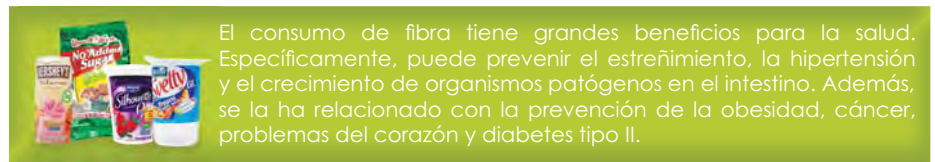
Muy pocas personas conocen todos los beneficios de este ingrediente al que cada vez se le van encontrando un mayor número de efectos positivos, algunos de los cuales describimos a continuación.

Litesse® la polidextrosa de Danisco es un ingrediente con muchos beneficios tanto para el consumidor como para el productor. Es un ingrediente bajo en calorías, sin azúcar, con bajo índice glicémico, un carbohidrato especial que actúa como prebiótico y fibra.

Además de ofrecer todos estos beneficios para el consumidor, brinda grandes facilidades al productor para ser utilizado en sus formulaciones por el amplio rango de productos en los que se puede aplicar, como barras nutricionales, cereales, postres,

congelados, bebidas, productos horneados, confites, gelatinas etc.

El Litesse®, no es una polidextrosa regular ya que pasa por procesos adicionales para reducir la acidez y el amargor, mejorando el perfil del sabor del producto final, diferenciándose del resto de sus similares.



El consumo de fibra tiene grandes beneficios para la salud. Específicamente, puede prevenir el estreñimiento, la hipertensión y el crecimiento de organismos patógenos en el intestino. Además, se la ha relacionado con la prevención de la obesidad, cáncer, problemas del corazón y diabetes tipo II.

La tendencia de la industria de alimentos es mantener productos saludables que es lo que día a día exige el consumidor. Este ingrediente tiene características que benefician la salud de quienes lo consumen regularmente. La primera es mejorar la salud intestinal. Muchos nutricionistas afirman que la mayoría de personas mantienen dietas con déficit de fibra, por lo que el mercado de productos con alto porcentaje de fibras crece cada vez más, siendo el Litesse® una novedosa fibra dietética que contribuye a mantener una digestión sana. Este producto es considerado, igualmente, como

de los polioles y carbohidratos (incluyendo el azúcar). Por otra parte se ha comprobado que la polidextrosa es más estable que otros tipos de fibra en un amplio rango de pH y temperatura. Debido a todas estas características Litesse® es la fibra más versátil y económicamente viable que la industria de alimentos puede utilizar.

Litesse® es un ingrediente fabricado por Danisco en Estados Unidos manteniendo, como es característico, los más altos estándares de calidad. En el Ecuador el único distribuidor autorizado de Danisco es Comercial Danesa Cía. Ltda. Codan, que al momento ya la distribuye para algunos productos en el mercado ecuatoriano.

Muchos nutricionistas afirman que la mayoría de personas mantienen dietas con déficit de fibra, por lo que el mercado de productos con alto porcentaje de fibras crece cada vez más.

