



Lo nuevo en productos cárnicos:

# GRANOFIBER, FIBRA DIETÉTICA

"Las fibras GRANOFIBER no solo son muy adecuadas para el enriquecimiento de fibra dietética si no que también ofrecen importantes ventajas funcionales."

Grupo Técnico Granotec  
PBX: 04 2111950

Debido a su alta funcionalidad, sabor, olor neutro y a sus características inertes, la línea de productos GRANOFIBER puede ser utilizada como auxiliares tecnológicos en muchos alimentos. Con una adición de sólo el 1% se puede lograr, en los productos cárnicos, significativas ventajas funcionales.

En principio, cuando se añade la fibra en los niveles adecuados, el producto final puede ser clasificado como "CONTIENE FIBRA DIETARIA" o "RICO EN FIBRA DIETETICA". Esto también conduce a una reducción de calorías y al mejoramiento de la textura, debido a que la fibra refuerza el sistema.

Las diversas gamas de productos que ofrece el mercado determinan que tipos de fibra se pueden utilizar para cada aplicación.

## ¿QUÉ ES GRANOFIBER?

Son fibras que se extraen y purifican en un proceso termo-físico que consta de 99% de fibra dietética y por lo tanto son de gran importancia nutricional. Las fibras GRANOFIBER no solo son muy adecuadas para el enriquecimiento de fibra dietética si no que también ofrecen importantes ventajas funcionales.

El nivel de uso depende del tipo de producto y resultado requerido. En la mayoría de los casos los niveles de uso son de 0.5-2.0% para lograr el efecto deseado. Por regla general, se añade la fibra junto con otros ingredientes, por ejemplo, mezclas de especias o compuestos funcionales. También puede ser añadido directamente en el cutter.

## VENTAJAS DEL USO DE FIBRAS GRANOFIBER

### A. Beneficios nutricionales:

#### **Enriquecimiento con fibra dietética:**

Con un contenido de fibra dietética total de casi 98% se pueden utilizar niveles bajos de GRANOFIBER para lograr el enriquecimiento del producto sin influir en el sabor.

#### **Reducción de calorías:**

Dado que las fibras son casi libres de calorías y que son totalmente inertes, son muy eficaces para la producción de alimentos bajos en calorías. Además de esto, la alta capacidad de unión en agua que posee la fibra, permite una reducción de la densidad calórica.

### B. Beneficios funcionales:

#### **Capacidad de unión de agua:**

Con una adición de sólo el 0,5% de GRANOFIBER, la capacidad de retener el agua mejora sustancialmente. Los líquidos son absorbidos en las fibras por la acción capilar. La consistencia y la estabilidad del producto no se ven perjudicadas

#### **Estabilización**

Las "Reservas de absorción" son eficaces en la

reducción de la separación de líquidos y grasas. Debido a la estabilización de un refuerzo de fibra, una red se construye en el producto que soporta la estructura de proteínas naturales y por lo tanto incrementa la estabilidad.

#### **Mejora la textura.**

Contrariamente a la mayoría de los espesantes y aglutinantes, GRANOFIBER es insoluble en agua y grasa. Esto permite una buena vinculación y la retención de agua, al mismo tiempo que mejora la textura.

#### **Efecto emulsificante:**

Aunque GRANOFIBER en sí mismo no es un emulsionante, favorece los efectos de los emulsionantes. Al añadirlo en patés y embutidos de productos cárnicos, el uso de emulsionantes puede ser eliminado por completo.

#### **Estabilidad de temperatura**

GRANOFIBER no se ve afectado por los cambios de temperatura. Soporta altas temperaturas y fuerzas de corte sin cambios de color o quemaduras.

#### **Sensación de Boca**

La textura de la fibra hinchada es similar a la de la carne.

Como conclusión las ventajas de la aplicación de GRANOFIBER en productos cárnicos son las siguientes:

- Mejoras Económicas
- Reducción de la pérdida al cocinar (aumentar la producción)
- Aumentar la estabilidad de congelación y descongelación
- Reducción de la contracción después de la cocción
- Mejorar el abastecimiento de agua y la distribución de la grasa
- Crear texturas únicas
- Desarrollo de productos más saludables (reducción de grasa y calorías)
- Sinergia con otros ingredientes

