

Innovafood, fibras prebióticas beneficiosas para el sistema inmunitario

En el segmento de fibras, Innovafood presenta todos los años nuevos desarrollos y soluciones en un mercado en crecimiento a través de la compañía de origen belga Cosucra, a la que lleva 15 años representando. Una empresa especializada en ingredientes naturales, fruto de la transformación de productores locales. Utiliza tecnología de última generación para extraer los productos de la achicoria y del guisante comercializados en todo el mundo.

Según afirma Innovafood, "este último año, el mercado de la inulina y la oligofruktosa ha sufrido un importante incremento de consumo debido al interés de la población por reforzar el sistema inmune, dado que estas fibras están consideradas como prebióticas y se ha comprobado que su consumo tiene un efecto beneficioso en la salud intestinal, la cual es clave para mantener dicho sistema fuerte". Esta circunstancia ha influido y ha afectado la disponibilidad de la inulina y oligofruktosa "aunque las previsiones en cuanto a este concepto para el próximo año son optimistas".

Innovafood también dispone de fibra de guisante, "un producto muy interesante gracias a su alta capacidad de retención de agua, absorción de grasas y propiedades acondicionadoras de la masa, que la hace perfecta para productos horneados, especialmente en aplicaciones sin gluten. Al aumentar la absorción de agua y sustituir parcialmente la harina sin gluten en los alimentos horneados, también es posible desarrollar productos horneados con alto contenido de fibra. Además, tiene un sabor neutro y un mínimo aporte de textura".

