

Betaglucano de avena en polvo



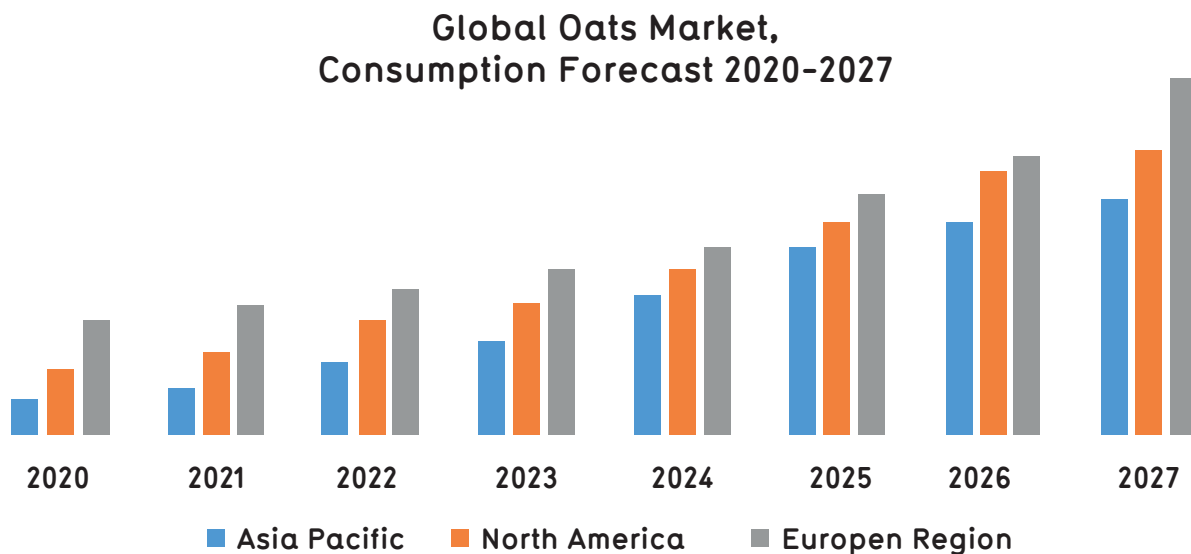
El creciente interés de los consumidores por los productos de origen vegetal ha dado lugar a un nivel de innovación sin precedentes en la industria de los alimentos y las bebidas. No sólo se considera que estas fuentes alternativas de proteínas o fibra son más sostenibles para el planeta en la lucha contra el cambio climático, sino que el consumidor también considera que muchas son más saludables para el individuo.

La avena se está convirtiendo en la estrella indiscutible del mundo de las alternativas lácteas. Hasta hace poco, la avena se consideraba un alimento para el desayuno, un componente fundamental en los muesli y los cereales. Y ocasionalmente, se utilizaba para elaborar productos de panadería o galletería. [1]

A medida del tiempo, esto empezó a cambiar debido a las tendencias alimenticias acerca del cuidado de la salud y a raíz de esto salieron muchas más tendencias relacionadas a este tema como: plantbased, clean label, Gut Glory, entre otras. Además, comenzaron a salir al mercado nuevos ingredientes de avena, como: el betaglucano de avena y la proteína de avena, que permitieron a los fabricantes de alimentos y bebidas desarrollar un

portafolio mucho más amplia de productos a base de avena, ampliando así el atractivo de la avena más allá del desayuno y durante el resto del día. [1]

El tamaño del mercado mundial de la avena se valoró en 5,45 mil millones de dólares en 2020 y se espera que los ingresos totales crezcan un 5,48% entre 2021 y 2027, alcanzando casi 7,92 mil millones de dólares. [2]



Gráfica: Mercado global de la avena (2020 -2027) [2]

Nutrilink es un proveedor de ingredientes especiales exclusivamente para la industria alimentaria de suplementos y nutricional, suministramos soluciones innovadoras, especializadas y funcionales. Para esta tendencia, tenemos a Lantmannen como aliado estratégico.



Lantmännens es una cooperativa agrícola siendo líder en agricultura, maquinaria, bioenergía y productos alimenticios del norte de Europa. La empresa es propiedad de 19.000

agricultores suecos y tiene un total de 10.000 empleados. Cuenta con investigación y operaciones a lo largo de toda la cadena de valor, lo que significa que asumen la responsabilidad desde el campo hasta la mesa. [3]

Lantmännen Functional Foods forma parte de Lantmännen. Esta desarrolla y comercializa ingredientes con declaraciones de propiedades saludables para alimentos, bebidas, suplementos dietéticos y alimentación animal, así como nutracéuticos (alimentos funcionales y complementos alimenticios). [3]

Betaglucano de avena

El betaglucano de avena en polvo PromOat® es una fibra de salvado de avena soluble, extraída de la avena integral sin utilizar productos químicos. Esta proporciona beneficios funcionales y de salud importantes. [4]

El betaglucano de avena en polvo de PromOat® es una fibra de etiqueta limpia, no GMO, producida a partir de avena nórdica. Es soluble, de sabor limpio y de color neutro. Tiene un contenido de betaglucano del 34%. [4]

Beneficios a la salud*: [4]



- Ayuda a mantener los niveles de colesterol.
- Regula los niveles de glucosa en la sangre.
- Ayuda a la digestión en el cuerpo.
- Mejora la calidad de vida de pacientes con alergia en un 56%.
- Mejorar el sistema inmunitario, tiene la capacidad de estimular las células del sistema inmunitario.

* Resolución 333 de 2011, artículo 23. Resolución 810 de 2021, Artículos 19 y 24.



Beneficios operativos: [4]

- Como ingrediente espesa y estabiliza las emulsiones.
- Imparte una sensación cremosa.
- Los productos horneados reducidos en grasa, pueden tener una vida útil mejorada con el uso de PromOat®.
- Como ingrediente ayuda a equilibrar las recetas de grasa, actuando como un sustituto de esta.

Normativa Colombiana asociada a los betaglucanos

1. Resolución 333 de 2011

Artículo 23. Declaraciones de propiedades de salud relacionadas con reducción de riesgos de enfermedad Fibra soluble de algunos alimentos y el riesgo de enfermedad cardiovascular.

*La fuente elegible de fibra soluble (Beta (b) glucano) debe ser salvado, hojuelas, harina integral de avena, grano entero de cebada, cebada molida seca, harina de cebada no tamizada, fibra soluble de Beta glucano de avena parcialmente hidrolizado con por lo menos 70% de fibra soluble en base seca. El salvado de avena debe aportar al menos un 5,5% de fibra soluble en base seca y 16% de fibra total en base seca; las hojuelas y la harina de avena deben aportar al menos un 4% de fibra soluble en base seca y 10% de fibra total.

*La declaración debe especificar la cantidad necesaria de fibra soluble que debe consumirse diariamente para reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular y el aporte que hace la porción del alimento declarada en la etiqueta con respecto a esta cantidad. Para este efecto, un consumo diario de 3 g o más de fibra soluble (beta-glucano) ya sea de avena o cebada integral o una combinación de avena y cebada integral.

2. Resolución 810 de 2021

Artículo 16: Cuando un producto cuente con 1 o más sellos frontales de advertencia, no podrá realizar declaraciones de propiedad nutricionales relacionadas con el contenido de estos nutrientes, de comparación y de no adición, relacionadas con el contenido de los nutrientes a los que se refiere el sello o sellas frontales de advertencia.

Artículo 19. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: Excelente fuente, Buena fuente.

*Excelente fuente de fibra: 6g por 100g o ml o 20% del valor diario de referencia por porción.

*Buena fuente de fibra: 3g por 100g o ml o 10% del valor diario de referencia por porción.

Artículo 24: Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:

La declaración consiste en dos partes: (i) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación conocida entre la salud y la dieta; seguida por (ii) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación, a no ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento.

Nota: En la resolución 810 del 2021 aparece que solo está derogado el artículo 5.2 de la resolución 333 del 2011.

Referencias

[1] Lantmannen, «Plant-based innovation with oats,» s.f., Suecia, s.f.

[2] Maximize market research , «Global Oats Market: Industry Analysis and Forecast (2020-2026)

[3] Lantmannen, «Lantmannen Functional Foods,» s.f. [En línea]. Available: <https://www.lantmannenfunctionalfoods.com/>.

[4] Lantmannen, «PromOat and PromOat Gluten-Free,» Suecia, s.f.