

Gomas Nutricionais

Ácido Cítrico Monohidratado

O Ácido Cítrico atua sinergicamente aumentando a efetividade de antioxidantes, é usado em preparações para dissolver cálculo renal, é ingrediente de soluções anticoagulantes também foi usado em preparações para o tratamento de perturbações gastro-intestinais e acidoses metabólicas, podendo também ser usado como acidulante. Uso cosmético, alimentício e farmacêutico. A concentração de uso é de 0,5% a 1%.

Ácido Tartárico

O Ácido Tartárico é um excelente acidulante natural, biodegradável e oferece grandes vantagens na área alimentícia, farmacêutica e industrial. Na área farmacêutica quando combinado com bicarbonato de sódio constitui a formulação básica para produtos efervescentes, como sais de fruta, anti-ácidos entre outros. É indicado para acidificação de vinhos, sachê efervescente, corantes e flavorizantes, bebidas, vegetais, doces, frutas e legumes em conserva. Concentração usual: entre 0,02 a 0,3%, de acordo com a formulação.

Corantes Alimentícios

A função dos corantes é "colorir" os alimentos, fazendo com que os produtos tenham uma aparência mais parecida com os produtos naturais e mais agradável, portanto, aos olhos do consumidor. Eles são extremamente comuns, já que a cor e a aparência tem um papel importantíssimo na aceitação dos produtos pelo consumidor. Utilize em shakes, sopas, sucos, entre outros.

Maltitol

Maltitol é um edulcorante obtido através da hidrogenação da Maltose. É tão doce quanto a sacarose, e não são absorvidos completamente pelo organismo, de modo que tem menos calorias e carboidratos. Deve ser utilizado em produtos diet/light na substituição do açúcar, excelente sabor e estabilidade térmica, apresenta de 60 a 70% o dulçor da sacarose, não apresenta sabor residual, tem 2,4 kcal/g, não provoca cáries, pode ser utilizado por diabéticos. Concentração usual: varia de acordo com a formulação.

Polidextrose

A Polidextrose é um carboidrato especial com 90% de fibras, uma fibra solúvel com apenas 1,0 kcal/g, muito estável, funcional e bem tolerada. Este carboidrato tem auxiliado os consumidores a encontrarem uma quantidade de fibras que eles buscam, melhorando assim o perfil nutricional dos alimentos, e proporcionando uma digestão eficiente, saudável e segura, sem abandonar a variedade, a qualidade e o prazer de alimentos saborosos. Concentração usual: de 4 a 12 g diárias.

Xilitol

O Xilitol é encontrado naturalmente em muitas frutas e no corpo humano, tem indicação como agente de refrescância, sinergia, maior dulçor, não fermentável, não cariogênico e reduz as placas cariogênicas, pode ser usado por diabéticos, entre outras propriedades. O Xilitol é o único entre os demais adoçantes substitutos do açúcar que realmente inibe sozinho o crescimento de Streptococcus mutans, com isto reduzindo a susceptibilidade à cárie. Além disso, o uso contínuo de xilitol ajudará a seleção de formas menos virulentas e resultará em uma microflora oral menos agressiva. É indicado na indústria alimentícia (formulações diet e light); indústria de cosméticos; oral care (enxaguatórios, cremes e fios dentais) e na indústria farmacêutica, como agente de corpo e agente de compressão. Concentração usual: de 5 a 10 gramas, podendo até aumentar sem contra indicação.