

## REEMPLAZO DE AZÚCARES Y GRASAS

La intensa demanda de la industria alimenticia por reducción de calorías y dulzura para atender el interés de los consumidores, ha generado una intensa investigación en el área de reemplazos de azúcares y grasas.

### *Sustituyendo las grasas*

Habitualmente, la dulzura en exceso, se debe al uso extendido de azúcares como reemplazo de grasa. La polidextrosa es un agente de cuerpo (bulking agent), de bajo aporte calórico, que no es dulce. Se lo puede usar para controlar la dulzura final de un producto y reemplazar parte de las grasas, manteniendo las características de textura que se esperan del original, con menos calorías de grasa y azúcares. Puede aplicarse a galletitas saladas y rellenos.

Si se desea obtener un producto dulce, se lo puede utilizar en combinación con edulcorantes intensivos: Acesulfame K (soporta horno), y polialcoholes, como sorbitol o lactitol, para lograr el grado de dulzura deseado.

Puede alternarse con endulzantes tradicionales, como sacarosa o fructosa. Es muy versátil en alimentos horneados.

La polidextrosa tiene la ventaja de poder rotularse como “fibra dietaria soluble”, con sólo 1 Kcal/g.

Tal como fue discutido previamente, la polidextrosa funciona muy bien en combinación con el lactitol y sorbitol, tanto en su valor nutricional como en sus propiedades funcionales. En aplicaciones de galletitas, la polidextrosa controla la formación de gluten absorbiendo agua, lo que reduce la cantidad de grasa necesaria, y hace que este ingrediente sea ideal para galletitas de contenido graso reducido.

### *Reemplazando el dulzor*

En el área de dulzor, además de emplear polioles (sorbitol, lactitol, manitol), los cuales tienen un dulzor de aprox 60-80% de la sacarosa, suele emplearse para éste aporte edulcorantes no nutritivos o intensivos:

EDULCORANTE	INS	COMPARATIVO PESO/PESO CON SACAROSA (AZUCAR)
ACESULFAME K	950	200 VECES
ASPARTAME	951	160-200 VECES
SACARINA SODICA	954	300 VECES
SUCRALOSA PURA	955	600 VECES
CICLAMATO	952	30 VECES