



FIBERCOLLOIDS™
A New Beginning for **Texture**

FiberGel LC®

FiberGel LC[®]

La incorporación de fibras funcionales en los alimentos es relativamente común. Sin embargo, las fibras correctamente seleccionadas e incorporadas en la formulación de un producto alimenticio todavía pueden ser un desafío, especialmente cuando se desea un objetivo funcional específico.

La fibra cítrica **FiberGel LC[®]** posee varias funciones y particularidades, que hacen que sea aplicable a una amplia gama de alimentos, tales como:

- Productos de panadería
- Pastelería (cremas, rellenos)
- Mayonesa y salsas
- Margarina
- Mermeladas y frutas reconstituidas
- Productos congelados



Pan sin gluten. Imagen EPSA



Salsas tipo mayonesa con un 40% menos de grasa.
Imagen EPSA



Magdalenas con un 45% menos de grasa.
Imagen EPSA

Propiedades

Capacidad de formar geles con menor sinéresis

Una diferencia funcional importante entre **FiberGel LC®** y otras fibras comúnmente utilizadas, es que **esta fibra cítrica es capaz de formar geles** con características similares a aquellos formados por algunos hidrocoloides (alginatos, carragenatos, metil celulosa).

Estos geles son **firmes, termoestables, con buena resistencia a la congelación y sin sinéresis**. Además la fibra presenta buena compatibilidad con los principales hidrocoloides.



Gel de fibra y fruta reestructurada. Imagen EPSA

Capacidad emulsionante y reducción de contenido en grasa

FiberGel LC®, además de ligar el agua, permite **vincular el aceite a la fibra** y por lo tanto tiene capacidad emulsionante y puede ser empleada en la fabricación de:

- Margarina
- Mayonesa
- Salsas

En estos productos, permite substituir hasta el 50% de la grasa, sin provocar efectos negativos sobre el color, sabor, volumen, olor y textura. Debido a la alta capacidad de retención de agua que tiene esta fibra, puede reducir la sinéresis en una amplia variedad de productos.



Otras salsas con un 40% menos de grasa.

Imagen EPSA

Control de humedad

Una diferencia importante en funcionalidad entre **FiberGel LC®** y otras fibras comúnmente utilizadas, es que esta fibra cítrica **no solamente tiene una alta capacidad de absorción de agua, sino que la liga muy fuertemente**. Esta capacidad imparte dos ventajas funcionales:

1. **Menor pérdida de humedad** durante el proceso (horneado o fritura).
2. Obtención de un producto con un contenido de humedad mayor, dando así una **textura más suave y previniendo una deshidratación precoz** del alimento.



Plum-cake: con un 30% menos de grasa+fruta reconstituida. Imagen EPSA