

## VITESSENCE™ Pulse vence o Fi Innovation Awards 2016 como o Ingrediente Mais Inovador

*Ingredion leva o ouro pela segunda vez consecutiva na categoria 'Ingrediente Alimentício Mais Inovador' em premiação na FiSA, maior feira da indústria alimentícia na América Latina*



Em sua participação na edição de 2016 de Food Ingredients South America, a Ingredion selecionou as mais recentes inovações em ingredientes e soluções para a indústria alimentícia. O destaque ficou com o lançamento da linha **VITESSENCE™ Pulse** de farinhas de leguminosas com alto teor proteico, que concorreu à **Premiação Fi Innovation Awards** e foi a vitoriosa na categoria **“Ingrediente Alimentício Mais Inovador”**.

As farinhas **VITESSENCE™ Pulse** possuem alto conteúdo de proteína e fibra e baixo teor de gordura. Possibilitam à indústria levar ao consumidor produtos mais nutritivos, como fonte ou ricos em proteína e fibra – e sem glúten. Além disso, a novidade permite substituir fontes proteicas alergênicas como ovos, soja e leite, sem deixar de lado a experiência sensorial, o custo competitivo e o apelo sustentável de sua cadeia produtiva.

A linha **VITESSENCE™ Pulse** pode ser utilizada em uma variedade de aplicações, incluindo produtos lácteos, de panificação, massas, molhos e *snacks*.

### Novas tendências

Leguminosas como ervilha, fava e lentilha fazem parte de uma classe conhecida como **Pulses**. Este ano, estas leguminosas ganharam destaque internacional quando a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) declarou oficialmente 2016 o Ano Internacional de Pulses (**IYP International Year of Pulses**)

Outro forte apelo dos pulses é a sustentabilidade, pois o seu cultivo dispensa o uso de fertilizantes e utiliza uma quantidade de água muito menor quando comparada a outras fontes proteicas de origem animal: são gastos cerca de 360 litros de água para produzir 1 kg de pulses contra 15.620 litros na produção de 1 kg de carne bovina.



E para exemplificar o potencial da nova linha de farinhas de leguminosas **VITESSENCE™ Pulse**, visitantes do estande da Ingredion puderam degustar protótipos demonstrando seu uso com diferentes benefícios e propostas de valor:

- **Crisps Proteicos de Chocolate & Amêndoas** – fonte de proteína em um conveniente e saboroso snack *on-the-go*
- **Bebida Láctea Banana & Aveia** – Substituição de um terço da base láctea resultando em uma economia de 10% a 15% no custo da formulação.

“Durante os 3 dias da FiSA, pudemos comprovar o forte interesse do público na proposta de valor das farinhas proteicas **VITESSENCE™** e acreditamos que teremos muitos projetos interessantes para dar seguimento no pós-feira”, comenta Adriana Rached, Diretora de Marketing e Estratégia.

## Outras inovações

Na categoria ‘**Ingrediente Funcional Mais Inovador**’ da premiação FiAwards, o amido modificado resistente **VERSAFIBE™ 2480** da Ingredion também foi um dos finalistas. O ingrediente é uma fibra insolúvel obtida pela modificação de amido de milho e tem como grande vantagem a performance técnica e o custo competitivo, o que permite à indústria alimentícia oferecer aos consumidores produtos economicamente viáveis e diferenciados, contendo teores de fibra bem superiores aos usuais, sem perder as características sensoriais de um produto tradicional. O **VERSAFIBE™ 2480** é facilmente incorporado em produtos de panificação como pães, bolos, massas e biscoitos. Os visitantes da FiSA puderam conferir a aplicação do **VERSAFIBE™** ao degustar um rigatoni oferecido aos visitantes do estande.

## **SOBRE INGREDION**

A Ingredion é uma empresa global, líder em soluções em ingredientes de origem natural. Com expertise em áreas como transformação de texturas, redução de açúcar e gordura, melhoria de sabor e perfil nutricional de alimentos, seu objetivo é contribuir com inovações para acelerar o sucesso de seus clientes em atender as necessidades dos consumidores. Com atuação em mais de 100 países, atende a mais de 60 diferentes setores da indústria, como alimentos, bebidas, farmacêutico, higiene pessoal, nutrição animal, papel & celulose, entre outros. Para mais informações, visite : [ingredion.com.br](http://ingredion.com.br)