

fibrean[®]

Soluciones tecnológicas
basadas en fibras vegetales
de origen 100% natural



**CLEAN
LABEL**



fibrean®

La naturaleza ofrece una amplia variedad de fibras presentes en frutas, verduras, cereales, legumbres y otros vegetales. Algunas de estas fibras tienen estructuras complejas que confieren excelentes propiedades tecnológicas para la industria alimentaria. Entre otras la **capacidad de gelificar, espesar, emulsionar, endulzar, texturizar o de retener líquidos.**

Nuestro equipo técnico de BFS localiza, estudia y combina fibras procedentes de todo el mundo con el fin de optimizar sus propiedades funcionales. De este esfuerzo en I+D+i surge Fibrean como **soluciones naturales para reducir azúcares y grasas, como alternativa a ciertos alérgenos o para sustituir aditivos con código E.**

Fibrean facilita a la industria alimentaria una alternativa natural, tecnológicamente innovadora y saludable.



Propiedades

- ▶ Clean Label y 100% naturales.
- ▶ Libre de alérgenos y OGM.
- ▶ Alta capacidad de retención de agua

Ventajas

- ▶ Reemplazante de aditivos y alérgenos
- ▶ Mejoran la textura de los alimentos
- ▶ Aporte de fibra como nutriente



	fibrean SF	fibrean TX	fibrean VS	fibrean EM	fibrean GL
 Industria cárnica		●		●	●
 Bakery	●	●	●	●	●
 Salsas y sopas	●	●	●	●	
 Alimentos veganos	●	●	●	●	
 Dairy	●	●	●	●	●



Reducción de azúcares

fibrean SF

- ▶ Reemplazante total o parcial del azúcar
- ▶ Alternativa natural a los edulcorantes artificiales
- ▶ Reduce el aporte calórico del alimento
- ▶ Organolépticamente muy parecido al azúcar
- ▶ Producto en polvo fácilmente soluble en agua

- ▶ Posibilidad de siropes líquidos
- ▶ Estables a procesos térmicos y a variaciones de pH
- ▶ Permite claim 'sin azúcares añadidos'
- ▶ Apto para infinidad de aplicaciones: panificación y bollería, lácteos, refrescos, bebidas vegetales, salsas, mermeladas, etc.

Reducción de grasas

fibrean TX

- ▶ Reemplazante de grasas
- ▶ Aporta textura cremosa, mejora el mouthfeel
- ▶ Alta capacidad de retención de agua

- ▶ No modifican el sabor ni el color
- ▶ Aplicación en productos cárnicos, derivados lácteos, salsas, etc
- ▶ Estables a procesos térmicos y a variaciones de pH

Sustitución de espesantes como gomas

fibrean VS

- ▶ Reemplaza espesantes (goma xantana, goma guar, goma gellan)
- ▶ Incrementa la viscosidad y la estabilidad
- ▶ Mejora la sensación en boca, aportando textura cremosa, en casos de reducción de grasa y azúcar
- ▶ Ayuda a mantener las partículas en suspensión, estabilizando la separación de fases

- ▶ No aportar sabor ni color, totalmente neutro
- ▶ Estables a procesos térmicos y a variaciones de pH
- ▶ Aplicación en bebidas, zumos, salsas, leches vegetales, cremas de verduras, precocinados, etc.

Sustitución de la yema de huevo como emulsionante

fibrean EM

- ▶ Reemplazante de emulsionantes (huevo, almidones modificados, etc.).
- ▶ Gran capacidad para emulsionar grasas y aceite
- ▶ No aporta sabor ni color.

- ▶ Apto para salsas y mayonesas sin huevo.
- ▶ Estables a procesos térmicos y a variaciones de pH

Alternativa a gelificantes como carragenatos

fibrean GL

- ▶ Reemplazante parcial de gelificantes (carragenatos, almidones).
- ▶ Aporta textura y retención de agua en el producto final
- ▶ Apto para productos cárnicos inyectados, estabilización de productos lácteos.

- ▶ No aporta color ni sabor.
- ▶ Estables a procesos térmicos y a variaciones de pH

Fibras puras

Fibra de psyllium

fibrean PS

- ▶ Alta funcionalidad y elevada pureza > 99%
Libre de alérgenos y color blanco-crema

Fibra cítrica

fibrean CT

- ▶ Máxima capacidad de retención de agua
y organolépticamente neutra. Varias granulometrías

Fibra de guisante

fibrean PF

- ▶ Gran capacidad de retención de agua
con sabor neutro

Fibra de soja

fibrean SY

- ▶ Alta capacidad de retención de agua
y coste muy competitivo

Fibra soluble

fibrean HS

- ▶ Alto contenido en fibra soluble > 80%,
sabor y aspecto neutros



Barcelonesa Food Solutions es la división de alimentación de Grup Barcelonesa. Contamos con más de 20 años de experiencia en la industria alimentaria.

Ofrecemos soluciones tecnológicas de valor añadido para mejorar la calidad y el NutriScore de tus alimentos.

- ▶ I+D+i con nuevos ingredientes funcionales.
- ▶ Mezclas optimizadas para cada aplicación.
- ▶ Fabricación y control analítico propios.
- ▶ Envasados a medida.
- ▶ Soporte técnico y legal especializado.



