

GOFOS™ - rozpustná prebiotická vláknina

inovatívne riešenie pre Vaše produkty



gofos™
 Makes Fibers Greater

- rozpustná prebiotická vláknina obsahujúca 95% krátkych reťazcov fruktoooligosacharidov (z angličtiny „sc-FOS“)
- získava sa z cukrovej repy patentovanou technológiou pomocou enzymatickej reakcie
- podporuje rast a aktivitu zdraviu prospešných črevných baktérií – laktobacilov a bifidobaktérií
- používa sa na redukciu cukru a obohatenie vlákninou v rôznych aplikáciách
- prirodzene sa vyskytuje v malom množstve v rôznej zelenine a ovocí, ako napr. cibuľa, cesnak, špargľa, banány...

(4 g sc-FOS = 22 banánov alebo 15 cibúľ)

scFOS stimuluje rast probiotických črevných baktérií



črevné baktérie produkujú masťné kyseliny s krátkym reťazcom, ktoré:

- 1) poskytujú energiu pre črevné bunky
- 2) podporujú vstrebávanie vápnika a horčíka
- 3) inhibujú rast patogénnych baktérií

GOFOS™	Forma	Obsah FOS	Sušina
P95	biely prášok	95%	
L95	bledo-žltá tekutina	95%	72% / 75%
L85	bledo-žltá tekutina	85%	75%

Trvanlivosť: prášková forma - 24 mesiacov / tekutá forma - 4-6 mesiacov

Redukcia cukru

GOFOS™ má sladkú chuť a poskytuje synergický efekt s inými sladidlami

Nízky glykemický index

GOFOS™ obsahuje krátke reťazce FOS, ktoré pomáhajú znižovať hladinu krvnej glukózy a redukujú inzulínovú odozvu

Obohatenie nutričnou vlákninou
 GOFOS™ je diétnou vlákninou, ktorá slúži na obohatenie produktov vlákninou

EÚ Regulácia

GOFOS™ nie je nová potravinová, je bez alergénov a nemá žiadny E-kód

Nízka kalorická hodnota

GOFOS™ sa nevstrebáva v tenkom čreve, má iba 2 kcal/g a slúži ako potrava pre črevné baktérie



10 faktov o GOFOS™

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 poskytujú čistú sladkú chuť (žiadna pachuť)</p> <p>2 30% sladivosť</p> <p>3 maskuje „pachuť“ iných sladidiel (acesulfam K, sukralóza...)</p> <p>4 schopnosť viazať vodu (odolnosť produktov voči lámavosti)</p> <p>5 nízka vodná aktivita (predlžuje trvanlivosť produktov)</p> | <p>6 vysoká tepelná stabilita (počas pasterizácie, extrúzie)</p> <p>7 dobré zvlhčovadlo (zjemňuje štruktúru)</p> <p>8 veľmi dobrá rozpustnosť (nevytvára žiadnu gélovú štruktúru)</p> <p>9 zvyrazňuje chuťové vlastnosti (napr. v ovocných preparátoch)</p> <p>10 celkové zlepšenie chuťového profilu konečných produktov</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Cereálne tyčinky



Pekárske produkty

Zmrzlina



Mliečne produkty



Ovocné jogurtové preparáty



Raňajkové cereálie