

## PONUKA PRODUKTOV PRE POTRAVINÁRSKY PRIEMYSEL

### JustFiber® nerozpustná vláknina

#### Prečo nerozpustná vláknina?

Nerozpustná vláknina pochádza z rastlinných častí, ktoré sú pre ľudský organizmus nestráviteľné. Keďže nerozpustná vláknina je nestráviteľná, nie je zdrojom kalórií a tým prináša mnoho zdravotných benefitov. Konzumácia vlákniny je však veľmi často podceňovaná, čo je ďalší dôvod pre fortifikáciu potravín vlákninou, čím dochádza k zníženiu prebytočných kalórií.

Všetko sú to funkčné prírodné ingrediencie na báze celulózy získavané výlučne z rastlinných zdrojov. Celulóza je základným stavebným kameňom všetkých rastlín a je jedným z najviac rozšírených zdrojov komplexných sacharidov.



#### Výhody JustFiber® nerozpustnej vlákniny

- ✚ nulová hodnota kalórií
- ✚ žiadny tuk
- ✚ neutrálna chuť
- ✚ bez zápachu
- ✚ neutrálna farba
- ✚ viac ako 99% celkovej diétnej vlákniny
- ✚ rôzna veľkosť vlákien (25-400 µm)
- ✚ mnohostranné použitie
- ✚ bez obsahu lepku

#### Prednosti JustFiber® nerozpustnej vlákniny

JustFiber® produkty vynikajú unikátnou schopnosťou viazať vodu a tukové/olejové zložky v potravinách. Poskytujú zväčšenie objemu pri väzbe:

- ✚ s vodou 9-násobne (9 g/1 g vlákniny)
- ✚ s tukmi/olejmi 6-násobne (6 g/1 g vlákniny)
- ✚ dlhšie vlákna – vyššia väzbovosť (mäsiarstvo)
- ✚ kratšie vlákna – jemnejšia štruktúra (pekárstvo, cukrovinky, krémy..)

#### Aplikácie

Solka-Floc® a JustFiber® vlákniny sú ideálne pre použitie v rôznych potravinárskych výrobkoch:

- ✚ pekárske výrobky (chlieb, extrudované výrobky, raňajkové cereálie, snacky, cestoviny, tyčinky, vafle, trubičky, sladké pečivo, plnky do pečiva...)
- ✚ mäsové a rybacie výrobky (klobásy, paštéty, šunky, hydinové výrobky, obalované polotovary...)
- ✚ omáčky, nátierky, šalátové dresingy, majonézové výrobky
- ✚ strúhaný syr (protihrudkujúce činidlo)
- ✚ nápoje
- ✚ nosiče aróm



## PONUKA PRODUKTOV PRE POTRAVINÁRSKY PRIEMYSEL

### JustFiber® nerozpustná vláknina

#### JustFiber® bambusová vláknina

Bambusová vláknina je vhodná pre rôzne potravinárske aplikácie, špeciálne pre krehké potraviny.

- zlepšuje štruktúrne vlastnosti, eliminuje lámavosť výrobkov a dodáva jemný pocit v ústach
- 99% celkovej vlákniny, 0 kalórií
- typy: BF300, BF200, BF100, BF40, BF C40, BF40 LD, BF C40 LD



#### JustFiber® vláknina z cukrovej trstiny

Surovina nového typu pre funkčné potraviny.

- napomáha udržiavať objem výrobkov a zabraňuje jeho stratám
- excelentné objemové činidlo
- 99% celkovej vlákniny, 0 kalórií
- typy: SC300, SC200, SC40, SC C40



#### JustFiber® pšeničná vláknina

Rôzne potravinárske aplikácie.

- zlepšuje stabilitu, zvyšuje celkový objem a zabraňuje jeho stratám v pekárskech výrobkoch
- unikátne štruktúrne vlastnosti
- 99% celkovej vlákniny, 0 kalórií
- typy: WWF300, WWF200, WWF40



#### JustFiber® hrachová vláknina

Mäsové a iné aplikácie.

- napomáha udržiavať emulzifikáciu tukov počas mrazenia a tepelnej úpravy
- efektívne objemové činidlo zvyšujúce výťažnosť pri mäsových výrobkoch
- typy: IPF40



#### JustFiber® ovsená vláknina

Rôzne potravinárske aplikácie.

- nie je zdrojom beta-glukánov
- menšia väznosť vody
- aj vo variante „organická“
- 60-90% celkovej vlákniny, 0 kalórií
- typy: NutraFiber OF200 N, NutraFiber OF200 ON



#### JustFiber® sójová vláknina

- veľmi vysoká absorpčná kapacita - náhrada inulínu
- pre fortifikáciu potravín (prídavok až do 6%)
- predĺženie čerstvosti, menšia tvrdosť, lepšia elasticita (pružnosť) výrobkov
- 99% celkovej vlákniny, 0 kalórií
- typy: FI-1

