



Miren Iturbe,
Director gerente de BENEÓ Ibérica

Entrevista



Miren Iturbe, director gerente de ventas internacionales de BENEEO en el Sur de Europa, África y Oriente Medio, es además responsable de cuentas internacionales clave de BENEEO, división del grupo alemán Südzucker Group. Miren es asimismo director gerente de la oficina española de BENEEO Ibérica, ubicada en Barcelona.

“Ingredientes funcionales de fuentes naturales”

Ingredientes procedentes de raíces de achicoria, azúcar de remolacha, arroz o trigo ayudan a desarrollar alimentos con menos grasas y/o azúcares.

Revista Alimentaria.- Para conocer en contexto a BENEEO, le pedimos un breve resumen de la organización: Estructura, actividad, países en los que opera...

Miren Iturbe.- BENEEO España es la filial española de BENEEO, fabricante de nutrientes funcionales creados a partir de fuentes naturales. Se creó en 2007 como división del grupo alemán SÜDZUCKER. Desde hace años, hemos experimentado un crecimiento constante a nivel mundial. Estamos activos en más de 75 países, con unidades de producción en Alemania, Bélgica, Italia y Chile.

R. A.- Coméntenos en qué se basa su porfolio de ingredientes y a qué sectores alcanza. ¿Comercializa BENEEO en España el catálogo completo de la división o se centra en alguna rama en especial?

M. I.- Apoyamos activamente a los clientes en el desarrollo de productos alimentarios más equilibrados y saludables, ofreciendo ingredientes funcionales en sectores como el de la panadería, de cereales, de lácteos, de bebidas, de confitería, cárnico o de alimentos infantiles, además del de

nutrición especial. Al ser BENEEO una empresa con actividad internacional, nuestros productos están aprobados y disponibles en el mercado español. Nuestra gama de producto se compone de ingredientes funcionales derivados de fuentes naturales como raíces de achicoria, azúcar de remolacha, arroz o trigo, e incluye fibras prebióticas como la Inulina y la Oligofructosa, carbohidratos funcionales como el Palatinose™ y el Isomalt, además de especialidades de arroz y proteínas de trigo.

R. A.- ¿Cuáles son los beneficios clave de sus ingredientes funcionales?

M. I.- Los ingredientes de BENEEO mejoran las características nutricionales y tecnológicas de los alimentos y bebidas. Tenemos en cuenta que el criterio de compra más importante es el sabor y, por ello, nos comprometemos a que nuestros ingredientes mantengan o incluso mejoren el sabor y la textura de los productos finales, además de mejorar su perfil nutricional. Apoyamos a nuestros clientes en el desarrollo de productos alimenticios y bebidas que tengan beneficios nutricionales como «menos grasas», «menos azúca-



Foto: ©123rf.

res», «menos calorías», «fibra añadida» o «sin gluten». También creamos soluciones que apoyen el control de la energía y el peso, la salud digestiva y la salud dental.

R. A.- El sector de la confitería es muy exigente en términos de beneficios para la salud. ¿Puede especificar los retos a los que se enfrenta la industria?

M. I.- Debido al acelerado ritmo de vida de los consumidores, su interés por los snacks y la confitería es cada vez mayor, ya que son alimentos muy cercanos y fácilmente consumibles en cualquier lugar y en cualquier momento. Al mismo tiempo, los consumidores buscan una nutrición más sana y equilibrada. En consecuencia, se buscan alimentos que contribuyan a evitar el sentimiento de culpa por no contribuir a un estilo de vida saludable.

Los productos de confitería dulce, como los pasteles, chocolates, chicles y galletas, suelen contener un alto porcentaje de carbohidratos de alto índice glucémico. Cuando se consumen productos tradicionales de confitería, la glucosa, principal fuente de energía del cuerpo, se libera en el torrente sanguíneo a un ritmo rápido, lo que se traduce en "picos" extremos de glucosa en sangre. Este suministro de glucosa se agota rápidamente, provocando un descenso en los niveles de azúcar en sangre incluso mayor que antes de consumir el dulce.

Además de someter al cuerpo a experimentar subidas y bajadas de azúcar en sangre, una dieta basada en productos con alto índice glucémico puede conducir a enfermedades no transmisibles, como la diabetes de tipo II. La regulación de la glucosa en sangre es un sistema muy sensible que puede desequilibrarse en el tiempo si se

desafía constantemente con altas cargas de glucosa. Las altas tasas mundiales de pre-diabetes y diabetes muestran que esto se está convirtiendo en un fenómeno común.

Los consumidores se dan cuenta de que los productos de confitería de alto índice glucémico sólo pueden proporcionarles un breve aporte de energía. Por lo tanto, están empezando a buscar nuevas opciones que puedan ofrecer una liberación de energía más equilibrada, sometiendo al metabolismo a un menor estrés.

R. A.- ¿Qué ofrece BENEIO para gestionar la glucosa en sangre?

M. I.- BENEIO ofrece varias maneras de reducir las propiedades glucémicas de los alimentos basados en carbohidratos.

Una de las posibilidades es modificar el suministro de glucosa utilizando carbohidratos sustitutivos que proporcionen la misma cantidad de energía, pero de una manera diferente. Por ejemplo, se puede elegir un carbohidrato de bajo índice glucémico y totalmente digerible, como Palatinose™, en lugar de carbohidratos de alto índice glucémico, como la glucosa, la sacarosa, las maltodextrinas o el almidón procesado que podemos encontrar en el pan blanco o las patatas cocidas.

Otra posibilidad es reducir el suministro de glucosa mediante el remplazo con ingredientes menos digeribles que proporcionan menos calorías, es decir, sustituir los carbohidratos de alto índice glucémico por polioles de índice glucémico muy bajo, como el Isomalt, o por carbohidratos no glucémicos como las fibras prebióticas, por ejemplo, Oligofructosa o la Inulina.

R. A.- Normalmente la reducción o eliminación de azúcar se asocia a una pérdida de dulzura y sabor. ¿Qué hace BENEEO para optimizar el sabor de los productos de confitería sin azúcar?

M. I.- El Palatinose™, por ejemplo, de nombre genérico isomaltulosa, es el único azúcar plenamente disponible, pero de liberación lenta, que se obtiene a partir del azúcar de remolacha y, por lo tanto, tiene un perfil edulcorante similar al del azúcar. Proporciona la misma cantidad de energía que los hidratos de carbono, 4 kcal/g, pero se libera más lentamente en el intestino delgado y, así, proporciona una respuesta glucémica y un perfil de insulina menores. Palatinose™ se puede utilizar en la elaboración de dulces, galletas o chocolates, para asegurar que los consumidores obtengan el nivel adecuado de energía durante todo el día, adap-

Destacamos

"Ofrecemos alternativas al azúcar con un índice glucémico bajo y que no perjudican los dientes"

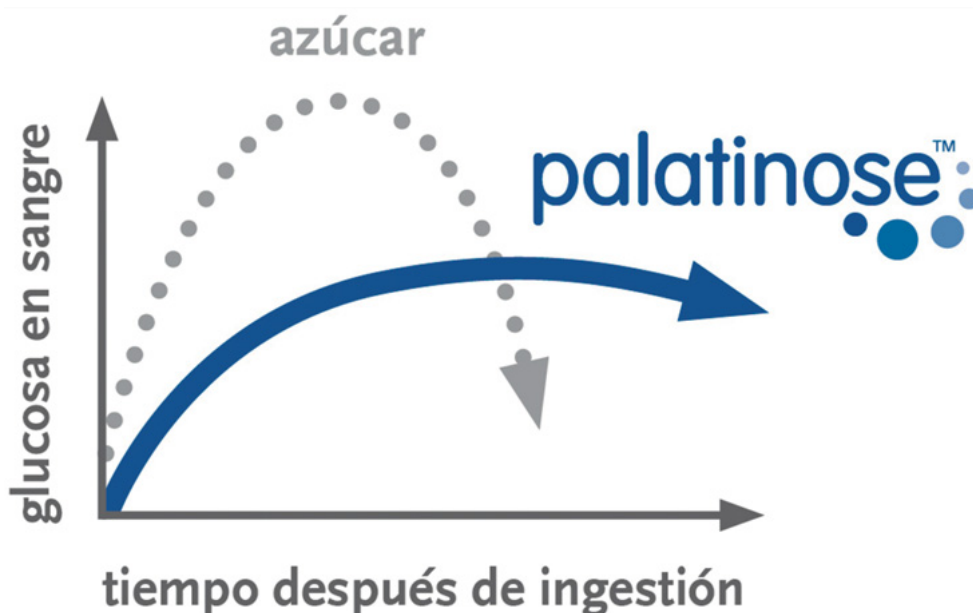




Foto: ©Zoomstock (123rf).

tándose a su acelerado estilo de vida y mejorando su equilibrio metabólico.

Además, es el único azúcar con la etiqueta "toothfriendly", y su bajo índice glucémico y características no perjudiciales para los dientes se han confirmado dentro de la declaración de salud 13.1 de la EFSA.

R. A.- ¿Cuáles han sido las últimas novedades de BENEÓ para los fabricantes de productos dulces?

M. I.- Según datos de la Organización Mundial de la Salud, más del 60% de los niños en edad escolar en todo el mundo sufren caries. Por ello, hemos presentado en la feria ISM 2015 nuevos conceptos de productos de confitería no perjudiciales para los dientes, que han superado con éxito las pruebas científicas con telemetría intraoral de pH. Reemplazando totalmente la sacarosa en la formulación por Palatinose™, los productos son buenos para los dientes, de bajo índice glucémico y totalmente digeribles.

En una respuesta directa a la demanda de etiquetas limpias y reducción de azúcar, hemos presen-

tado en la feria nuestra "Sweets Collection", un conjunto de ideas innovadoras para crear, con Isomalt, caramelos duros sin azúcar, con bajo índice glucémico, bajos en calorías y con sabores naturales.

Sus beneficios nutricionales y tecnológicos lo convierten en una opción ideal para productos de confitería como gominolas, galletas, chicles o chocolates, para todas las edades, y abren nuevas vías para los fabricantes de la industria alimentaria.

R. A.- El mercado de ingredientes funcionales abre múltiples posibilidades para los fabricantes. ¿Cuenta BENEÓ con algún sistema para aconsejar a los fabricantes sobre su uso?

M. I.- Sí, BENEÓ acompaña al fabricante a lo largo del proceso de desarrollo, mediante su cadena de especialistas, que incluye al BENEÓ-Institute, una red de expertos sobre ciencia, comunicación y legislación nutritiva, al BENEÓ-Technology Center, para orientar en materia de tecnología de aplicación y al equipo de marketing de BENEÓ, con el que acercamos a nuestros clientes los últimos datos del mercado y los consumidores.