

**Proyecto: Comunicado de prensa de Hydrosol**

**Tema: Reducción del contenido de azúcar**

Menos azúcar en los productos lácteos, refrescos, delicatessen y las alternativas veganas

**La reducción del contenido de azúcar como tema de actualidad:**

**Nuevos sistemas de texturizantes proporcionan la respuesta**

**Hamburgo, agosto de 2018** – La reducción del azúcar en los alimentos es un tema de gran actualidad en todo el mundo. En Alemania, el comercio realiza campañas para llamar la atención sobre el bajo contenido de azúcar de sus marcas blancas. En Gran Bretaña se aplica desde abril de este año el impuesto sobre las bebidas refrescantes con alto contenido de azúcar. En otros países europeos, pero también en los latinoamericanos, hay semáforos nutricionales en los productos que valoran el contenido de azúcar, entre otras cosas. En India se están dando los últimos retoques a esta regulación. El motivo principal para todas estas medidas es el incremento amenazante del sobrepeso y la obesidad en los cinco continentes, que se relaciona directamente con un alto consumo de azúcares. No es extraño que el número de productos sin azúcar o con bajo contenido haya aumentado espectacularmente en todo el mundo: Solo en los últimos cinco años, se ha más que duplicado en todo el mundo el número de lanzamientos de productos - de casi 5.000 en 2012 a más de 10.000 en 2017. Entre las categorías de mayor crecimiento se encuentran los refrescos y los productos lácteos. Este crecimiento se mantendrá también en el futuro, ya que el sobrepeso es un factor de riesgo importante para las enfermedades cardiovasculares, que gravan en gran medida el sistema sanitario. En consecuencia, cada vez son más los gobiernos que se ocupan del tema. El lema es: ¡poco azúcar! Por lo tanto, se piden más que nunca soluciones al comercio y a la industria.

Aquí se encuentra el gran desafío: Desde el punto de vista tecnológico, el azúcar tiene muchas características positivas. Enlaza el agua, conserva y es muy soluble. Pero sobre todo es un portador de sabor y proporciona a los productos cuerpo, textura y una agradable sensación en boca. Una sustitución del azúcar por sustancias edulcorantes intensas o edulcorantes alternativos no suele ser una alternativa para los fabricantes del sector alimentario desde una perspectiva técnica y tecnológica. Más bien se trata de sustituir las múltiples propiedades de la sacarosa mediante la combinación de diferentes materias primas. Exactamente éste es el efecto que logran los nuevos sistemas de estabilizantes y texturizantes de Hydrosol. Los tecnólogos y científicos han probado por medio de ensayos de aplicación la óptima interacción de los diferentes componentes en distintos productos. El resultado son combinaciones individuales de principios activos, por ejemplo, para yogur, yogur para beber, batidos lácteos y budines, así como para refrescos de frutas y bebidas energéticas, pero también para ketchup y cremas vegetales para montar.

"Con nuestros nuevos sistemas de estabilizantes y texturizantes compensamos la falta de azúcar", comenta Katharina Schäfer, Responsable para los productos lácteos y delicatessen. Mediante la combinación selectiva de diferentes componentes individuales, cada producto final consigue las características deseadas. Los hidrocoloides y el almidón ofrecen, principalmente, estabilidad, cuerpo y una textura agradable, mientras que las fibras vegetales especiales mejoran la sensación en boca." Efecto secundario positivo: Mediante el

uso de fibras, según la dosificación incluso puede obtenerse un alto contenido de fibra en el producto.

Para compensar el dulzor, Hydrosol satisface los deseos de los clientes con edulcorantes clásicos y económicos o materias primas como la stevia, que tienen una imagen especialmente positiva entre los consumidores finales. Además, el perfil de sabor se completa con saborizantes naturales. "Nuestra empresa asociada OlbrichtArom ofrece un potenciador del azúcar, especialmente para productos con un bajo contenido del mismo. Este saborizante natural refuerza en los productos finales el fino dulzor, sin influir en su sabor propio típico", explica la Responsable de producto.

Los nuevos sistemas funcionales de Hydrosol permiten diferentes contenidos de azúcar: desde bajo hasta cero. "Una reducción del 30 al 50 % es para nosotros relativamente fácil de conseguir en la mayoría de los productos. Pero en general, nos guiamos por la legislación alimentaria europea", afirma Katharina Schäfer. Según la misma, los alimentos y bebidas pueden denominarse "bajos en azúcar" cuando contienen un 30 % menos que los productos comparables. Sin embargo, el contenido de energía no debe ser superior a los productos comparables. Para lograr el "bajo en azúcar" es decisiva la consistencia: Los alimentos sólidos como el yogur deben tener un máximo de 5 g de azúcar por cada 100 g de alimentos. Para las bebidas lácteas, refrescos y otros líquidos, el límite máximo es de 2,5 g por 100 ml. Los productos "sin azúcar", por el contrario, no deben superar 0,5 g de azúcar por cada 100 g o 100 ml.

#### Sobre Hydrosol:

*Hydrosol GmbH & Co. KG, con sede en Ahrensburg, es una de las empresas fabricantes de estabilizantes para productos alimenticios de mayor crecimiento internacional, con sucursales en todo el mundo. Los expertos de la empresa desarrollan y producen sistemas de estabilizantes a la medida para productos lácteos, helados y postres, delicatessen y platos preparados, así como productos cárnicos, embutidos y productos de pescado. Con una red internacional de 16 empresas filiales y múltiples representaciones en el extranjero cualificadas, la empresa está representada en los principales mercados de todo el mundo. Como empresa filial del Stern-Wywiol Gruppe, un consorcio independiente dirigido por su propietario, con un total de once empresas asociadas, Hydrosol se beneficia de diversas sinergias. Para ello, la empresa dispone del know-how acumulado de unos 80 especialistas de I+D en el gran centro de tecnología de Ahrensburg, equipado con la técnica de aplicación más completa. A ello hay que añadir desde las instalaciones de producción de uso común hasta la logística propia del grupo. Los clientes se benefician de un alto nivel de capacidad de innovación y flexibilidad. El Stern-Wywiol Gruppe es una de las empresas de mayor éxito mundial en el sector de ingredientes para alimentación humana y animal".*

#### **Para más información:**

Anne Bunting  
Marketing Hydrosol  
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-190  
E-Mail: [abunting@hydrosol.de](mailto:abunting@hydrosol.de)

#### **Contacto para la prensa:**

teamhansen / Manfred Hansen  
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck  
Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21  
E-Mail: [manfred.hansen@teamhansen.de](mailto:manfred.hansen@teamhansen.de)

**Si deciden su publicación, les quedaríamos muy agradecidos de que nos envíen un ejemplar para nuestra documentación y archivo. Alternativamente pueden enviarnos el artículo por correo electrónico en formato PDF o un enlace con la publicación.**