

[www.nutriose.com](http://www.nutriose.com)

## Il gusto per la salute

I sostituti dello zucchero sono diventati molto importanti in Europa, dove un terzo della popolazione è considerata in sovrappeso. Secondo le previsioni di Euromonitor International, i dolci con poco zucchero o senza zucchero sono destinati a una crescita almeno tre volte più veloce rispetto agli altri tipi di dolci.

Particolarmente attiva nella formulazione di dolci senza zucchero da diversi anni, **Roquette** è specializzata nella produzione di prodotti ghiotti e con meno zuccheri, adatti per tutta la famiglia, ma anche in soluzioni di processi innovativi di particolare interesse per i produttori.

Quest'anno la Roquette ha presentato a Colonia interessanti soluzioni a base di polioli e di fibra, utilizzando il maltitolo Maltisorb e la fibra solubile Nutriose; entrambi questi ingredienti sono principalmente indicati per ridurre o sostituire il contenuto di zucchero nei dolci, nei biscotti e nelle barrette di cioccolato, senza compromettere il loro gusto tradizionale.

Roquette ha messo anche in rilievo una nuova promettente soluzione specificatamente sviluppata per i produttori di caramelle gommose alla frutta: Cleargum LG, una svolta nella conversione en-

zimatica dell'amido. Consistenza morbida, nessuna essiccazione, stabilità migliorata, aumento della capacità di produzione e risparmio energetico sono soltanto alcuni dei numerosi vantaggi del processo offerti da Cleargum LG.

Ingredienti Alimentari No.31