

PROPORCIONA SACIEDAD POR MÁS TIEMPO, PARA EL CONTROL DEL PESO.

WEIGHTAIN™

Ingrediente
de saciedad



Desarrolle soluciones para que los consumidores
reduzcan calorías y controlen su peso sin esfuerzo.

Los consumidores quieren productos que los ayuden a manejar su peso. El nuevo **WEIGHTAIN™** es un ingrediente que ayuda a generar saciedad de la forma más fácil. Este ingrediente a base de grano entero, ha sido probado clínicamente para suprimir el hambre por más tiempo. Imagine lo que esto puede hacer en su portafolio.



Ingredion le brinda una ventaja: generar saciedad por más tiempo.

Al disminuir la urgencia de comer, **WEIGHTAIN™**, le permite a los consumidores reducir la ingesta de calorías diarias. Esta solución de origen natural, libre de gluten, le permite crear una gran cantidad de productos para el control de peso que logran la reducción en el consumo de calorías sin esfuerzo. Además, **WEIGHTAIN™** es un ingrediente fácil de incluir en una amplia gama de formulaciones.

Apalancándose en las soluciones de **Ingredion** y su única tecnología de almidones resistentes de alta amilosa, **WEIGHTAIN™** es un ingrediente que da saciedad por más tiempo gracias a los tres mecanismos más validados:

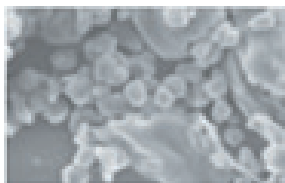
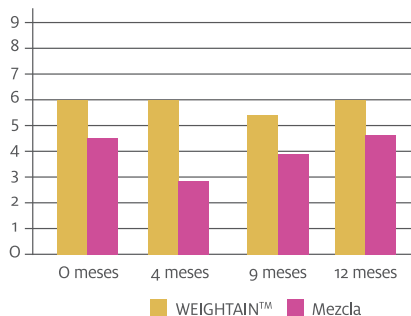
- Fermentación de almidón en el colon, que activa la sensación de saciedad disminuyendo el hambre.
- Incremento en la viscosidad gastrointestinal que prolonga el tiempo de absorción de nutrientes, reduciendo así la ingesta de calorías.
- Lenta digestión de granos enteros que reducen la sensación de hambre.

El efecto de saciedad **WEIGHTAIN™** ha sido probado en estudios clínicos que validan la sensación de satisfacción por parte del consumidor, al ingerir 20 gramos en una porción de alimento. Los estudios clínicos soportan las declaraciones de "energía sostenida y manejo del hambre" con el ingrediente de saciedad **WEIGHTAIN™**.

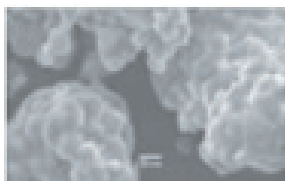
TECNOLOGÍA PATENTADA:

- Generador de saciedad primario: almidón resistente y promotor de viscosidad.
- La tecnología aplicada permite obtener mayor cantidad de almidón resistente (AR), una viscosidad comparable (final) y menor gomosidad.

RELACIÓN GENERAL DE TEXTURA SOBRE LA VIDA ÚTIL



Pre-proceso
AR: estándar; viscosidad = no controlada
Puntaje de gomosidad = alto



Post-proceso
AR: realza viscosidad = controlada
Puntaje de gomosidad = bajo



WEIGHTAIN™

Ingrediente que produce saciedad

CON LA TECNOLOGÍA
Y EL CONOCIMIENTO
DE INGREDION,
USTED CUENTA CON
EL ALIADO PERFECTO
PARA DESARROLLAR
PRODUCTOS
INNOVADORES

El ingrediente de saciedad **WEIGHTAIN™** combinado con nuestra aplicación de **Culinología®** y nuestra experticia en formulaciones, le pueden ayudar a desarrollar rápidamente productos para el control de peso que adicionalmente serían libres de gluten, con mayor probabilidad de éxito.

Considere el ingrediente de saciedad **WEIGHTAIN™** para diversas aplicaciones:

- Sorbetes
- Malteadas
- Barras de Cereal
- Muffins
- Sopas
- Pasta



Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™

Ingredion Colombia S.A.

Línea de servicio al cliente
01 8000 513 200
info.servicioalcliente@ingredion.com
www.ingredion.com.co

Culinología® es una marca registrada por la Asociación de Investigación de Chefs. Usada con permiso.

La información descrita en la parte de arriba es solo para su consideración, investigación y verificación independiente. Depende de su decisión, como y si considera pertinente usar esta información. Ingredion INCORPORATED y las compañías del Grupo Ingredion no garantizan la precisión o lo completa que está la información contenida arriba o la idoneidad de alguno de los productos para su uso específico. Más aún, se renuncia por este medio de todas las garantías expresas o implícitas de no infracción, comerciabilidad o idoneidad para un fin determinado. Ingredion Incorporated. Las empresas del grupo Ingredion no asumen ninguna responsabilidad por el daño que surja de o esté relacionado con alguno de los anteriores.

Las marcas Ingredion y **WEIGHTAIN™** y sus logos son marcas registradas de Ingredion y su grupo de compañías. Todos los derechos reservados. Todos los contenidos Copyright © 2015.