

# Nuove fibre funzionali Beneo

Orafti® $\beta$ -Fit e ORAFTI Organic IN/OF

RHO, 27/10/2023

# EIGENMANN & VERONELLI GROUP



Fatturato  
**416,7 M**



Prodotti  
**+3500**



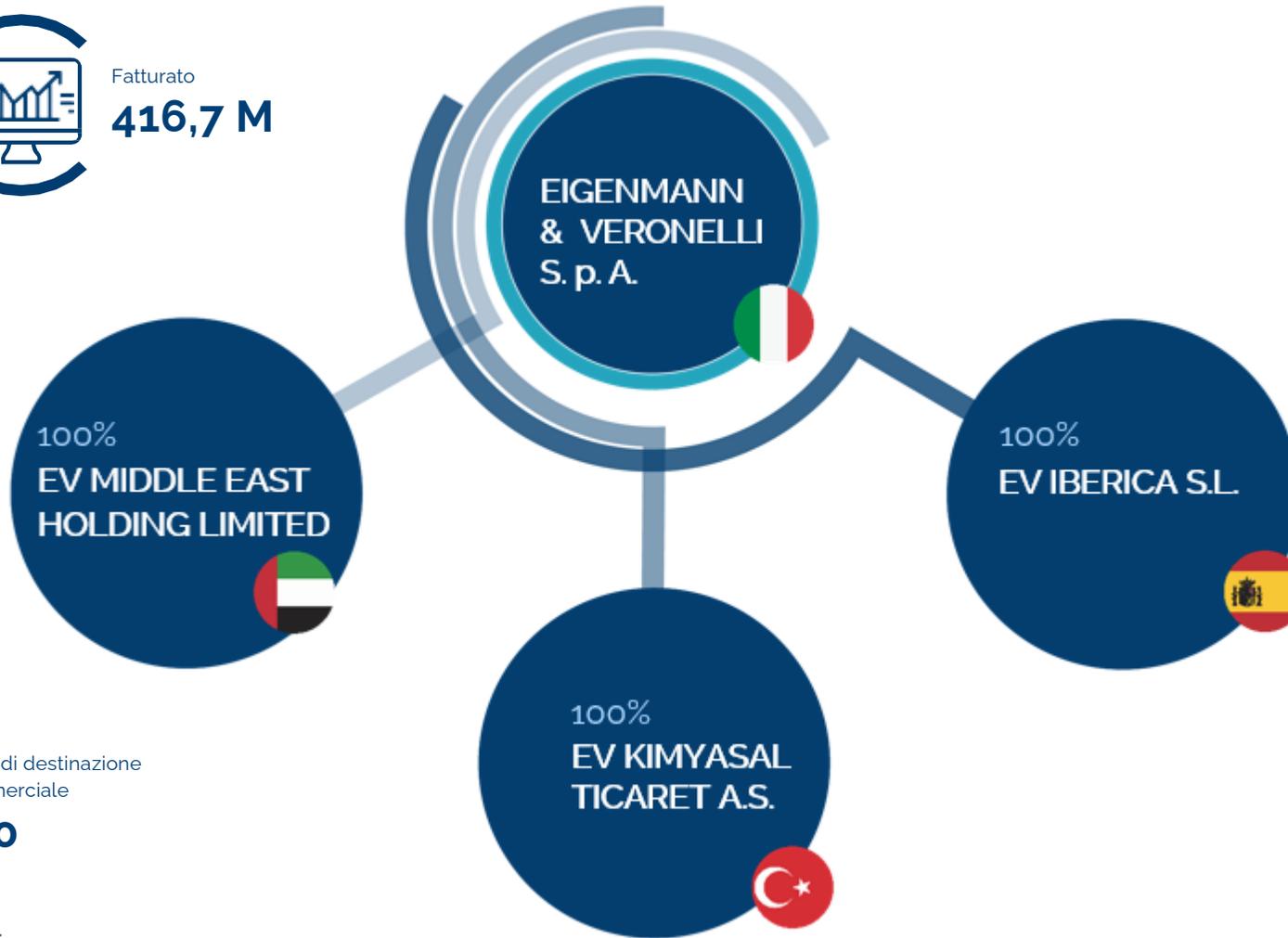
Fornitori  
**+250**



Paesi di destinazione  
commerciale  
**+40**



Clients  
**+4000**



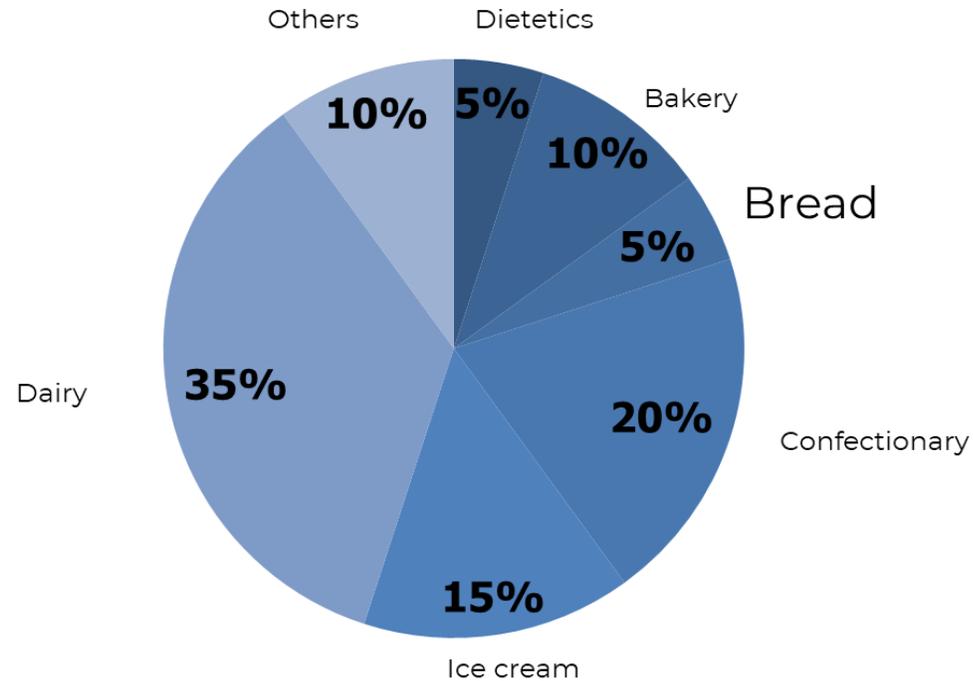
● Distribution & Agency

● Production



# EIGENMANN & VERONELLI GROUP

## DIVISIONE FOOD



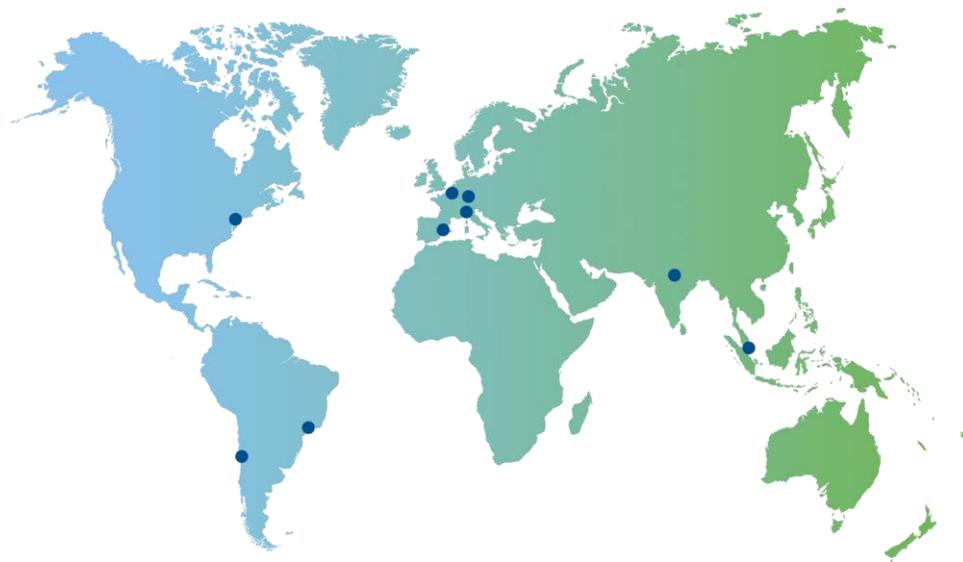
# Beneo Orafti GmbH

Dal 2007:

- 80 paesi
- 1000+ dipendenti
- 6 siti produttivi
- 7 sedi

Ingredienti funzionali plant-based

- Inulina e Frutto-Oligosaccaridi (cicoria)
- Amidi e farine funzionali da riso
- Carboidrati funzionali (barbabietola)
- Proteine vegetali (fava, frumento, riso)
- Eccipienti farmaceutici



## Mercati

FOOD

FEED/PETFOOD

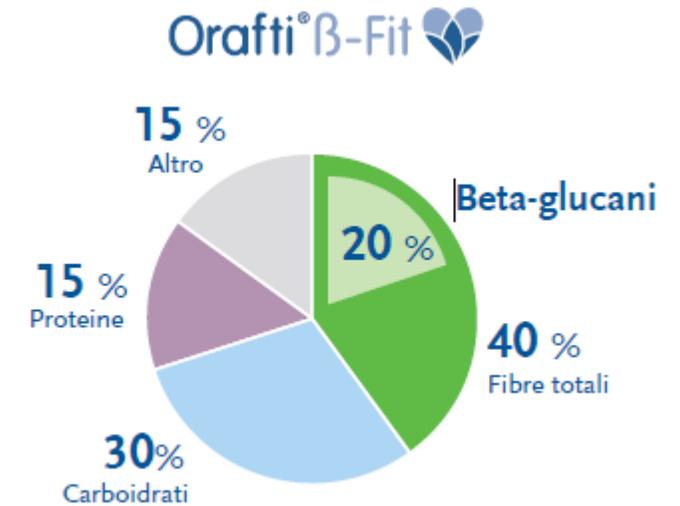
PHARMA



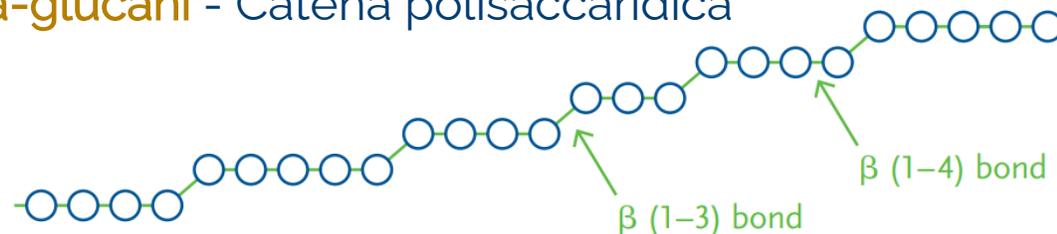
# ORAFTI®β-Fit

## Farina d'orzo ricca in beta-glucani

- Origine Hordeum Vulgare
- 100% molitura a secco
- Integrale (claim fibre)
- 40% di fibra, di cui 20% beta-glucani
- OGM free
- Vegan friendly
- Claim salutistici



**Beta-glucani** - Catena polisaccaridica



# ORAFI®β-Fit

- Apporto di fibra solubile fermentabile
- Buona solubilità e capacità addensante
- Stabilità a Ph e temperature elevate
- Ottima prestazione reologica
- Profilo sensoriale neutro

## APPLICAZIONI

- Pasta (e.g pasta fresca 5%)
- Prodotti da forno (e.g. biscotti 9,5%)
- Cereali estrusi (13%)
- Desserts (e.g. budino al cioccolato 2,8%)
- Bevande vegetali (e.g. smoothie 1,7%)

15 G DI ORAFI®β-FIT



3 G DI BETA-GLUCANI

3 CIOTOLE DI FARINA D'AVENA



3 G DI BETA-GLUCANI



# ORAFTI®β-Fit

Claim	Condizione di utilizzo
<i><u>I beta-glucani contribuiscono al normale mantenimento dei normali livelli di colesterolo nel sangue.</u></i>	<i>Solo per alimenti contenenti <b>almeno 1 g di beta-glucani (qualsiasi origine) per porzione quantificata.</b> In supporto, il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene con un consumo quotidiano di 3g di beta-glucani.</i>
<i><u>È stato dimostrato che il beta-glucano dell'orzo riduce il colesterolo nel sangue. Il colesterolo alto è un fattore di rischio nello sviluppo del CHD.</u></i>	<i>Il claim può essere impiegato per i cibi che prevedono <b>almeno 1 g di beta-glucani da orzo per porzione quantificata.</b> Inoltre, al consumatore deve essere fornita l'informazione che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di beta-glucani da orzo. Inoltre, l'etichetta deve contenere una dicitura che indichi che il CHD presenta molteplici fattori di rischio e che l'alterazione di uno di questi fattori può o meno avere un effetto benefico.</i>
<i><u>Il consumo di beta-glucani da avena o da orzo durante un pasto contribuisce a ridurre l'aumento della glicemia post-prandiale.</u></i>	<i>L'indicazione può essere utilizzata solo per gli alimenti che contengono <b>almeno 4 g di beta-glucani da avena o orzo per ogni 30 g di carboidrati disponibili in una porzione quantificata come parte di un pasto.</b> Affinché l'indicazione possa essere sostenuta, il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene consumando i beta-glucani come parte del pasto.</i>

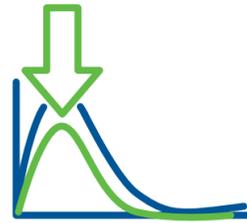
Dichiarazione di non responsabilità legale: queste informazioni sono presentate in buona fede e ritenute corrette; tuttavia non viene assunta alcuna responsabilità/garanzia circa la completezza o l'accuratezza di queste informazioni. Queste informazioni vengono fornite a condizione che le persone riceventi ne determinino l'idoneità ai propri scopi prima dell'uso. Informazioni commerciali riservate.



# ORAFTI® $\beta$ -Fit

## Beta-glucani

BENEFICI PER LA SALUTE DEL CONSUMATORE



- 1) Arricchimento fibra (fermentabile)
- 2) Riduzione risposta glicemica
- 3) Riduzione colesterolo sanguigno
- 4) Riduzione rischio CHD



Orafti® $\beta$ -Fit 

**beneo**  
connecting nutrition and health

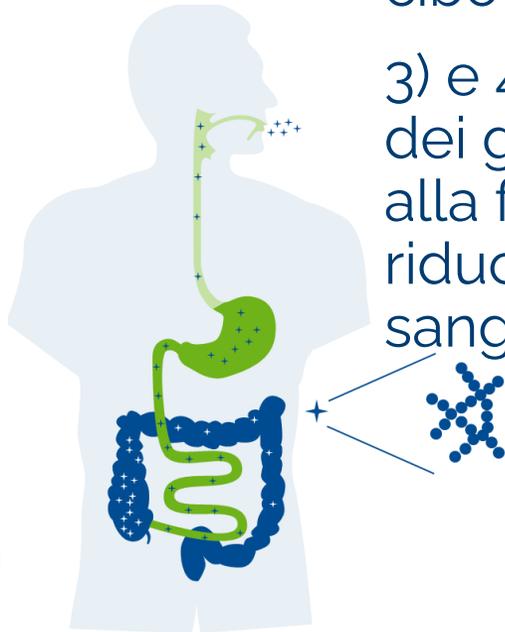
# ORAFTI®β-Fit

## Beta-glucani

BENEFICI PER LA SALUTE DEL CONSUMATORE

come...?

- 1) fermentazione completa nel tratto gastro-intestinale
- 2) ritardata captazione di glucosio nell'intestino tenue dal cibo ingerito
- 3) e 4) legano gli acidi biliari (essenziali per la digestione dei grassi) destinati all'escrezione, costringendo il fegato alla formazione di nuovi acidi biliari dal colesterolo, riducendo di conseguenza i livelli di colesterolo LDL nel sangue



# ORAFTI ORGANIC

FOS E INULINA BIOLOGICI (cicoria)



## ORAFTI ORGANIC IN

- 95% inulina, 5% max glu-fru-sacc
- Oligo+polisaccaridi (unità di fruttosio – legami  $\beta$ -(2,1)
- Apporto fibra
- Miglioramento texture e mouthfeel

## ORAFTI ORGANIC OF

- 95% oligofruttosio
- Oligosaccaridi (unità fruttosio – legami  $\beta$ -(2,1) + terminali glucosio)

Basso DP: range 2-8

Riduzione/sostituzione zucchero

Prebiotici -Produzione EU sostenibile - Kosher - Halal -  
GF (glutine  $\leq 10$  ppm) – no OGM



# ORAFTI LGI

## Inulina da cicoria

- 98% inulina
- Contenuto di zuccheri minimo → 2±1%
- Oligosaccaridi+polisaccaridi (unità di fruttosio – legami  $\beta$ -(2,1))
- DP range: 2-60
- Origine vegetale
- 2 kcal/g
- Bassa dolcezza relativa
- Apporto fibra
- Prebiotico

Prebiotico -Produzione sostenibile - Kosher - Halal -  
GF (glutine  $\leq 10$  ppm) – no OGM





# GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Per approfondimenti, non esitate a contattarmi

Andrea Giaveri

Mail: [agiaveri@eigver.it](mailto:agiaveri@eigver.it)

Mobile: +39 3351431907

