

ENRIQUECIMENTO PROTEICO & REFORMULAÇÃO DE PRODUTOS



PROTAKE™

Rousselot® ProTake™ é uma fonte de proteína designada para adicionar valor proteico a produtos alimentícios. Ajuda a atender o aumento proteico e a reformulação de objetivos, os quais são um dos maiores desafios dos produtos alimentícios atualmente.

Se você quer adquirir uma textura perfeita, adicionar funcionalidade ou desenvolver produtos mais saudáveis, nós estamos comprometidos em te ajudar. Nossos laboratórios de aplicações podem ajudar você a melhorar o uso dos produtos da Rousselot e ProTake em específico, independente da sua aplicação.

Reaching Further Together


Rousselot

DARLING
INGREDIENTS

O DESAFIO DA PROTEÍNA



Os consumidores de hoje veem os produtos enriquecidos com proteínas como parte essencial de uma dieta e um estilo de vida ativos. Em resposta a esta tendência de crescimento constante, os fabricantes de produtos alimentícios estão procurando por ingredientes, os quais podem ajudá-los a alcançar altos níveis de proteínas em seus produtos. ProTake, uma proteína pura, é uma solução ideal. Também ajudará você a superar os desafios técnicos da formulação com proteínas.

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS DO PROTAK

Uma ótima fonte de proteínas

ProTake contém um mínimo de 90% de proteínas. Ele pode ser misturado a outras proteínas com o objetivo de criar um produto com alta concentração proteica. Dependendo do conteúdo proteico do produto final, você pode usar ProTake para designar produtos como "Fonte de Proteína", "Alta Concentração em Proteína" ou como "Proteína Enriquecida".

Fatos nutricionais

ProTake não contém gorduras ou carboidratos. Contém 18 aminoácidos diferentes, incluindo 8 dos 9 que são tidos como essenciais.

Fácil de ser utilizado

Quando usado como um agente de volume, pode ajudar facilmente a alcançar altos níveis de proteínas numa variedade de alimentos.

ProTake possui características organolépticas neutras e, como uma gelatina hidrolisada, é fácil de ser digerido.

Todas estas propriedades tornam o ProTake um ingrediente ideal em muitas aplicações, tais como misturas em pó, barras nutricionais, sopas de reposição proteica, produtos prontos para consumir e muitos outros.

CLEAN LABEL

ProTake é um ingrediente alimentício (sem E-number) e não é submetido a avaliação regulatória com relação a autorização, segurança ou qualquer especificidade.

NÃO ALERGÊNICO

Além do mais, ProTake possui BPF e é livre de alergênicos (Regulação União Europeia 1169/2011).

PRODUTOS ENRIQUECIDOS EM PROTEÍNA COM PROTAK

ProTake pode ser usado em diferentes tipos de aplicações para aumentar o seu valor de proteína. É adequado para barras nutricionais, misturas e pós e produtos enriquecidos em proteínas.

ProTake em barras

Como uma fonte de proteínas, ProTake é o ingrediente perfeito para ligar diferentes componentes e alcançar uma textura perfeita e macia com um excelente sabor para o paladar. Também ajuda a reduzir o conteúdo de carboidratos de seu produto.

ProTake em misturas de pós

Como ProTake é compatível com a maioria dos outros ingredientes, pode ser facilmente utilizado em misturas de pós, tais como bebidas geladas instantâneas.



O DESAFIO DA REFORMULAÇÃO

A maioria dos consumidores hoje está fazendo escolhas mais saudáveis na alimentação sempre que possível. No entanto, tornar os produtos mais saudáveis, reduzindo o conteúdo de gordura e açúcar, não é tão simples como parece. Há muitos desafios técnicos em fazer isso, evidenciar propriedades, tais como aparência, sensação ao paladar e sabor. Isso significa que é fundamental trabalhar com alternativas que fornecem algumas, ou todas as principais, propriedades funcionais.



PRINCIPAIS BENEFÍCIOS COM O PROTAKE

Funcionalidades poderosas

ProTake é um ingrediente livre de pó. Isso torna fácil usá-lo numa grande variedade de aplicações, nas quais ele pode fornecer suas propriedades de ligação, emulsificação, estabilização e acabamento.

Baixo teor de gordura e controle calórico

Remover a gordura de uma formulação pode impactar negativamente no sabor e na textura do produto. ProTake garante a mesma textura e sabor de paladar tais como produtos ricos em gordura, ao mesmo tempo que contém menos calorias (4kcal/g) comparado com a gordura (9kcal/g).

Baixo teor de açúcar

ProTake pode também reduzir significativamente os níveis de açúcar sem comprometer a textura do produto. Ao mesmo tempo, serve como um agente de volume em função de suas propriedades de retenção de água. Este é um benefício crucial, conforme muitos consumidores entendem que a redução de açúcar é algo vital para hábitos alimentares mais saudáveis.

Efeito de saciedade

Uma proteína pura, ProTake promove saciedade e ajuda em programas de controle de peso.



PROJETANDO PRODUTOS MAIS SAUDÁVEIS E ENRIQUECIDOS COM PROTAKE

Os laboratórios de aplicação da Rousselot têm desenvolvido diversas receitas utilizando ProTake. Nossos especialistas podem ajudar você em seus projetos de formulações.

Gomas com polpa de fruta – Fruit Delight

- Com gelatina Rousselot® 100-150PS e ProTake
- 12% de açúcar a menos que nas gomas tradicionais
- Aumento do valor proteico

A polpa de fruta tem sido utilizada como fonte exclusiva de sabor e cor. Fator-chave para este desenvolvimento é o uso de ambos (gelatina e ProTake) para obter a textura típica. Desenvolvido com mirtilo, cerejas e manga, Fruit Delight contém 5% de ProTake e 306 kcal/100 gramas.

Lqw Fat Panna Cotta

- Com gelatina Rousselot® 200PS e ProTake
- Baixo teor de gordura e alta concentração de proteína

Desenvolvida com gelatina Rousselot® 200PS e ProTake. A gelatina atua como um estabilizante e fornece à Panna Cotta uma textura macia. ProTake é adicionado para substituir a gordura: 127 kcal/100 gramas.

A gelatina hidrolisada ProTake vem de origem do porco também (ProTake-P). ProTake-P cumpre com a maioria das regulações internacionais para produtos comestíveis, incluindo as Regulações Europeias (EC) nº 853/2004 e 2073/2005. Por favor, verifique junto ao seu representante a disponibilidade do produto em sua região.

NOSSOS ESCRITÓRIOS DE VENDA AO REDOR DO MUNDO

EUROPA, ORIENTE MÉDIO, ÁFRICA

europa@rousselot.com

Norte e Leste Europeu, Europa Central, Reino Unido e Irlanda

Rousselot BVBA
Meulestedekaai 81
9000 Gent Bélgica
+32 09 255 18 60

França, Sul Europeu, Oriente Médio e África

Rousselot S.A.S.
4 Rue de l'abreuvoir
92400 Courbevoie França
+33 01 46 67 87 00

Espanha e Portugal

Rousselot Gelatin S.L.
Paratge Pont de Torrent, S/N
17464 Cervia de Ter (Girona) Espanha
+34 972 49 67 00

AMÉRICA DO SUL E AMÉRICA CENTRAL

rousselot.brasil@rousselot.com

Brasil

Rousselot Gelatinas do Brasil Ltda.
Rua Santo Agostinho, 280
Distrito de Arcadas
CEP 13908-080
Amparo - São Paulo - Brasil
+ 55 19 3907 9000

América do Sul e América Central (exceção do Brasil)

Rousselot Argentina S.A.
Avenida Gobernador Vergara, 2532
1688 Villa Tesei - Hurlingham
(Provincia de Buenos Aires) Argentina
+ 54 11 44 89 81 00

AMÉRICA DO NORTE E MÉXICO

gelatin.usa@rousselot.com

Rousselot Inc.

1231 South Rochester Street, Suite 250
Mukwonago, WI 53149 EUA
+1 888 455 3556

CHINA

info@rousselotchina.com

Rousselot China

25/A, No. 18 North Cao Xi Road
Xangai - PO: 200030 China
+86 21 6427 7337

JAPÃO E COREIA DO SUL

japan@rousselot.com

Rousselot Japan K.K.

Ishikin-nihonbashi Bldg, 6F
4-14-7 Nihonbashi-honcho, Chuo-Ku,
Tóquio 103-0023 Japão
+81 3 5643 7701

SUDOESTE ASIÁTICO

sea@rousselot.com

Taiwan, Hong Kong, Austrália, Nova Zelândia, Índia e Sri Lanka

Rousselot (M) SDN. BHD.
Block P3-21, Plaza Damas
Jalan Sri Hartamas 1
50480 Kuala Lumpur Malásia
+603 6201 8282

Contato de vendas de Peptan na Rousselot:

Sobre a Rousselot

Rousselot é uma marca do Grupo Darling Ingredients Inc.

Rousselot é o líder global¹ em gelatinas e peptídeos de colágeno.


A grande variedade de peptídeos de colágeno da Rousselot é comercializada sob a marca Peptan. Nós trabalhamos em parceria com os nossos clientes por todo o mundo, fornecendo soluções de ingredientes inovadores e avançados produzidos por meio de um altíssimo padrão de qualidade. Nós auxiliamos nossos clientes em atingir os objetivos deles, permitindo a eles criar produtos farmacêuticos, alimentícios e nutricionais de classe mundial com o intuito de inspirar e estimular as demandas dos consumidores atuais.

¹ Global Industry Analysts, Inc. Gelatin a Global Strategic Business report, Nov 2016

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte deste folheto poderá ser reproduzida, distribuída ou traduzida em qualquer formato ou por quaisquer meios nem armazenada em uma base de dados ou sistema de recuperação, sem a autorização prévia e escrita da Rousselot. Apenas a Rousselot detém os direitos autorais sobre todo o conteúdo deste folheto e os direitos de propriedade intelectual de todas as designações de nossos produtos indicadas neste folheto e os direitos de propriedade intelectual dos próprios produtos. Nada neste folheto constitui uma autorização (explícita ou implícita) de quaisquer direitos de propriedade intelectual da Rousselot. A duplicação ou utilização de designações de produtos, imagens, gráficos e textos não é permitida sem a autorização prévia, escrita e explícita da Rousselot. A Rousselot não declara nem garante, expressa ou implicitamente, a precisão, confiabilidade ou integridade das informações, nem assume qualquer responsabilidade legal, direta ou indireta, sobre qualquer informação. O uso destas informações é de sua única responsabilidade.

Rousselot Headquarters:

Rousselot B.V. Kanaaldijk Noord 20-21 5691 NM Son The Netherlands
Phone: +31 (0) 499 364 100 Fax: +31 (0) 499 364 972 peptan@rousselot.com

rousselot.com  Rousselot  rousselot_global  rousselot

PRODUZIDO E COMERCIALIZADO POR ROUSSELOT


Rousselot

DARLING
INGREDIENTS