

# Fibra de celulosa, aliada en formulaciones alimenticias más saludables y novedosas

La fibra de celulosa es un ingrediente cada vez más popular en alimentos procesados porque, sin añadir ningún sabor, aporta fibra dietética al consumidor y beneficios muy importantes al fabricante, como aumentar la vida de anaquel.

Además, con las tendencias en alimentos bajos en calorías y sin gluten, el uso de este aditivo sigue creciendo a nivel mundial.

En un sentido más técnico, la fibra de celulosa presenta propiedades químicas y físicas únicas cuando se combina con agua, por lo que su aplicación en formulaciones alimenticias tiene grandes ventajas como retención de agua, por ejemplo.

Por ello y para que puedas explorar todos los beneficios de este aditivo, en esta edición de la Guía de la Industria® Química tenemos para ti un artículo que, en colaboración con Amtex Corp, empresa experta en derivados de celulosa, te dará un panorama de todo lo que la fibra de celulosa puede hacer por tus productos.

## Ventajas de la fibra de celulosa

La fibra de celulosa es muy conocida por usarse como “fibra dietética” en los alimentos, pero como decíamos anteriormente tiene muchos otros beneficios como:

- Ayuda a conseguir una mayor vida de anaquel.
- Reduce la cantidad de grasa necesaria en alimentos fritos.
- Da estructura a cárnicos y los protege frente a procesos de congelamiento y descongelamiento.

- Retiene humedad y da textura.
- Funciona como antiapelmazante en quesos rallados o desmenuzados.
- Es un excelente vehículo para aplicar conservadores a quesos rallados.

Otras ventajas son que no aporta sabor ni aroma, es una de las fibras insolubles reconocidas por la FDA y, dependiendo del tamaño de fibra, no genera cambios considerables en las propiedades organolépticas de los alimentos.

Por otra parte, es un aditivo fácil de incorporar en líneas de producción por lo que es ideal para innovar con productos ya establecidos en el mercado.

## Funciones tecnológicas en alimentos procesados

Los usos más comunes de la fibra de celulosa en la industria alimentaria están en panificación, quesos, cárnicos, nutracéuticos, alimentos infantiles y confitería. También es común en formulaciones de alimentos para mascotas. En estos productos cumple las siguientes funciones:

**Suplemento de fibra.** Este aditivo tiene la gran ventaja de que se mezcla fácilmente con otros sólidos, por lo que se adiciona a bebidas en polvo para aumentar el contenido de fibra, sobre todo cuando la textura arenosa que genera otro tipo de fibra es indeseable.

**Reductor de calorías.** La fibra de celulosa no es procesada por el intestino humano por lo que se puede agregar para aumentar el volumen de alimentos sin que el contenido calórico se altere.



**Sustituto de trigo.** Por otra parte, se usa como sustituto de harina de trigo para alimentos sin gluten, suele utilizarse en combinación con harina de chícharo o de arroz.

**Antiapelmazante.** La capacidad de la celulosa para absorber la humedad y recubrir la superficie de los alimentos, la convierte en el aditivo preferido para estas aplicaciones. Se usa ampliamente en quesos y bebidas en polvo, pero tiene muchas otras aplicaciones.

**Mejorador de volumen y textura en pan y pasteles.** Contribuye a disminuir la densidad específica de las masas batidas, lo cual mejora el volumen del producto y su rendimiento. También le ofrece estabilidad dimensional.

Ahora ya lo sabes, si estás buscando opciones para agregar a tus productos nuevas características que los consumidores aprecien, la fibra de celulosa no puede faltar en tu proyecto de innovación.

¿Tienes más dudas? ¿Necesitas asesoría de los expertos? No dudes en ponerte en contacto. Busca los datos de Amtex Corp. en la sección morada de este ejemplar. ■

