

¿Qué es Citri-Fi®?

Citri-Fi

es una línea de fibras innovadoras y con diversas funciones que se derivan de la fruta cítrica. Después de exprimir el jugo de la fruta cítrica las membranas de la fruta fibrosa se mejoran de manera mecánica mediante el uso de la tecnología de procesamiento patentado de Fiberstar; este **proceso libre de químicos** reblandece y abre las fibras solubles e insolubles, las proteínas y los azúcares firmemente unidos para crear una matriz de **fibra expandida**. La matriz de fibra expandida es la base de innovación de Citri-Fi, y lo que le otorga la capacidad higroscópica como a ninguna otra fibra.

La diferencia con la cual cuenta Citri-Fi

Por lo general, otras fibras se someten a un proceso de purificación y son insolubles en su mayoría, dichas fibras son molidas a un tamaño de partícula pequeño para aumentar su área de superficie, posteriormente las fibras se unen mediante enlaces de hidrógeno, los cuales se rompen fácilmente durante procesos como cocción, horneado, congelación e incluso almacenamiento.

Citri-Fi en cambio, no es sometido a proceso de purificación, lo que mantiene íntegra la fibra soluble e insoluble, proteína y grasa. En Citri-Fi, la matriz de la fibra se expande mediante nuestra tecnología patentada de procesamiento mecánico, el cual permite abrir la estructura de la fibra haciéndola más porosa con un área de superficie interna de grandes dimensiones.

Características fundamentales

- Completamente natural
 - Libre de gluten
 - No alergénico
- Con certificación Kosher/Parve y Halal
- Sin organismos modificados genéticamente (OMG)
- Etiquetado como: “Pulpa de naranja deshidratada”, “Fibra de cítrico” o “Harina de cítrico”
- Reconocido generalmente como seguro (GRAS, por sus siglas en inglés)
 - Olor y sabor neutros
 - Etiquetado limpio

La línea de productos Citri-Fi

Citri-Fi® Serie 100/125

100% fibra de cítrico



Disponible en:
Diferentes
granulometrías

Disponible en:
Molido común,
fino y M40

Citri-Fi® Serie 200

Fibra de cítrico procesada conjuntamente
con goma guar



Disponible en:
Molido común
Molido fino

Citri-Fi® Serie 300

Fibra de cítrico procesada conjuntamente
con goma xantana



Disponible en:

Molido fino
Molido M40

Molido común

Más del 95% traspasa la malla 30

Molido fino (FG, por sus siglas en inglés)

Más del 95% (± 4%) traspasa la malla 100

Micromolido (M40)

Más del 95% (± 4%) traspasa la malla 200

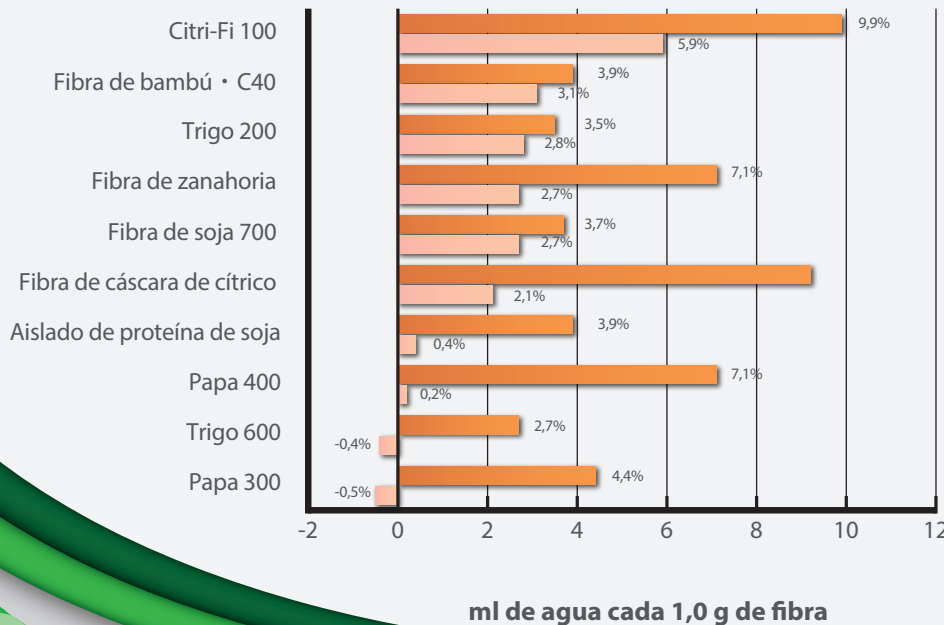
Micromolido (M20) (aprox. 10 a 15 micrones)

Composición típica

Calorías	2,26 cal/g
Proteína por Dumas	8,15%
Humedad	7,42%
Grasas totales	1,05%
Fibra alimenticia total	68,2%
Fibra soluble	33,3%
Fibra insoluble	34,9%

Prueba comparativa de retención de agua de diversas fibras

El gráfico a continuación compara la funcionalidad higroscópica de Citri-Fi y otras fibras en dos aplicaciones. La primera aplicación compara la funcionalidad higroscópica de las fibras en una centrífuga medida en ml de agua retenida por gramo de fibra (AACC - Método común n.º 56 - 30). La segunda aplicación compara la funcionalidad higroscópica de las fibras para probar la capacidad de retención de agua de cada ingrediente en una aplicación de albóndiga. Después su cocción, se pesaron las albóndigas para comparar los resultados.



ml de H₂O/g de fibra en centrífuga
ml de H₂O/g de fibra en albóndigas

Fórmula de la albóndiga: 200 g 80/20 de carne picada, 2 g de sal y la fibra respectiva (1%).



Producto elaborado en los EE. UU.

¿Qué es Citri-Fi? © 2018 Fiberstar Inc.

Citri-Fi y sus procesos de fabricación están cubiertos por una o más de las siguientes patentes: 7.094.317; 8.399.040.

+1 715.425.7550

info@fiberstar.net

www.FiberstarIngredients.com