

Sélection d'ingrédients naturels pour réduire la teneur en gras saturé, sucre et sodium des produits alimentaires

1 À partir de la base de données INAI, sélectionnez des paramètres pour générer une liste d'ingrédients de substitution naturels afin de réduire la teneur en gras saturé, sucre et/ou sodium de la recette originale.

FTS-0006	Substitut de matière grasse	Microcrystalline cellulose/Guar gum (Novagel)™ R...	Plante	Laitier	Fromage
FTS-0008	Substitut de matière grasse	Kanjan purified flour (KJ30, KSM content a85%, 0...	Plante	Laitier	Yogurt
FTS-0009	Substitut de matière grasse	Kanjan purified flour (KJ30, KSM content a85%, 0...	Plante	Laitier	Yogurt
FTS-0010	Substitut de matière grasse	Corn fibre (VitaCell® MaizeFiber MF401)	Plante	Boulangerie et pâtisseries	Pâtisseries
FTS-0011	Substitut de matière grasse	Corn fibre (VitaCell® MaizeFiber MF401)	Plante	Boulangerie et pâtisseries	Pâtisseries
FTS-0012	Substitut de matière grasse	Maltodextrin (C*DryLight 01970)	Plante	Boulangerie et pâtisseries	Pâtisseries
FTS-0013	Substitut de matière grasse	Maltodextrin (C*DryLight 01970)	Plante	Boulangerie et pâtisseries	Pâtisseries
FTS-0014	Substitut de matière grasse	Lupine extract (Lupin® HP)	Plante	Boulangerie et pâtisseries	Pâtisseries
FTS-0015	Substitut de matière grasse	Lupine extract (Lupin® HP)	Plante	Boulangerie et pâtisseries	Pâtisseries

Informations de base

Ingredient Note

Lupine extract

Code

FTS-0014

Technofunctionality

Substitut de matière grasse

Suppliers

Hochdorf Nutrifood AG, Hochdorf, Switzerland

Source Category

Plante

Sector

Boulangerie et pâtisseries

Product Platform

Pâtisseries

Product Type

Fat-reduced Shortdough Biscuits

2 En utilisant notre feuille de calcul et SCAN!, déterminez les conditions désirées pour la recette améliorée.

%DV	LIMI	DV		
10.00	20.00	sat fats	1.53	
	28.00	fiber	1.31	
10.00	100.00	sugars	3.38	
		protein	3.51	
30.00	2300.00	sodium	68.46	

Portion* 30 g

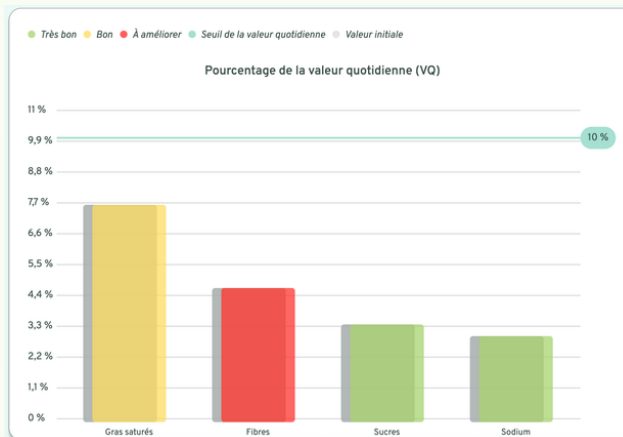
Gras saturés* 1.53 g

Fibres 1.31 g

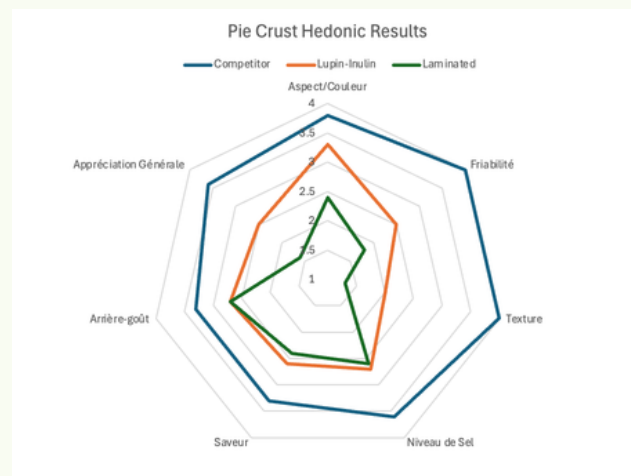
Sucres* 3.38 g

Protéines 3.51 g

Sodium* 68 mg



3 Réalisez une évaluation sensorielle comparant la recette originale, le prototype amélioré et un produit commercial équivalent.



- 1 Je déteste vraiment
- 2 Je n'aime pas trop
- 3 Ni aimer ni détester
- 4 Aime modérément
- 5 Aime extrêmement

Par: Jacqueline Lau

BIENFAITS série de capsules