**Sweegen lanza Sweetensify™ Flavors, inaugurando la tecnología Sweet Protein Brazzein.**

* **Es su nueva herramienta de sabor para productores de alimentos y bebidas, enfocados en crear productos “better-for-everyone”.**
* **Sweetensify™ Flavors mejoran y modulan el sabor dulce, creando una experiencia parecida al azúcar.**
* **Están disponibles para toda LATAM, incluyendo al mercado mexicano.**

**Rancho Santa Margarita, California, 17 de abril de 2023 (GLOBE NEWSWIRE**) -- Sweegen, innovador mundial en dulzor y sabor, anunció el lanzamiento de Sweetensify™ Flavors, su nueva herramienta de sabor para productores de alimentos y bebidas, enfocados en crear productos “better-for-everyone”. Impulsado por la novedosa tecnología Sweet Protein de Sweegen que incluye Brazzeína, Taumatina II y otras proteínas únicas; Sweetensify™ Flavors mejoran y modulan el sabor dulce, creando una experiencia parecida al azúcar, ampliando así los límites de la innovación de productos más saludables.

“Sweetensify™ Flavors revolucionarán la forma en la que los desarrolladores de productos piensan reducir o eliminar azúcar en bebidas y alimentos en la actualidad. La expresión de sabor brindada por Sweetensify™ Flavors optimiza la experiencia sensorial y permite un sabor más parecido al azúcar. Es sustancialmente mejor que cualquier tecnología anterior. Nos dirigimos a los receptores del gusto en un nivel bioquímico que otros simplemente no pueden”, explicó Casey McCormick, Vicepresidente de Innovación Global de Sweegen.

Sweetensify™ Flavors de Sweegen presentaran Brazzeína, la proteína dulce más valorada, así como la Taumatina II. En el momento del anuncio de Sweetensify™, la Taumatina II de Sweegen recibió el estatus GRAS de la Asociación de Fabricantes de Extractos de Sabor (FEMA por sus siglas en inglés).

“Nuestra visión regulatoria es abrir mercados globales y permitir que las marcas tengan acceso a ingredientes únicos que respaldarán su creatividad en alimentos y bebidas al tiempo que brindan salud y bienestar”, dijo Hadi Omrani, Director Senior de Asuntos Técnicos y Regulatorios de Sweegen.

Las proteínas dulces como la Brazzeína tienen afinidad por diferentes receptores del gusto en la lengua, especialmente el receptor conocido como T1R3, que está asociado con la percepción del dulzor y el umami. Aprovechando este atributo único, Sweetensify™ Flavors permitirán a los desarrolladores reducir la cantidad de azúcar que usan en los productos mientras mantengan la calidad de los sabores característicos y el dulzor.

**Asimismo,** La Taumatina II pertenece a una familia de proteínas de sabor dulce llamadas taumatinas. La Taumatina II es una variante de la proteína taumatina original con una estructura y un perfil de dulzor similares. Las Taumatinas son conocidas por su intenso perfil de dulzor, mayor que la sacarosa (azúcar de mesa). A su vez la Brazzeína también es hasta 2000 veces más dulce que el azúcar, lo que la convierte en una herramienta rentable para las marcas a gran escala.Cabe apuntar que la Taumatina II es considerada segura para el consumo por la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA por sus siglas en inglés).

La colección completa de Sweetensify™ Flavors tiene una amplia gama de beneficios en aplicaciones dulces y saladas, que incluyen la mejora de las tonalidades del sabor, el bloqueo de amargos, la reducción de la astringencia y el linger, elimina resabios indeseables, la reducción del uso de azúcar y el bloqueo del alcohol burn.

“Nuestros equipos de desarrollo de productos están descubriendo sinergias increíbles entre Sweetensify™ Flavors y los sistemas de stevia de última generación de Sweegen. Nuestras soluciones desafían el sabor y el costo de los edulcorantes artificiales actualmente en el mercado. Nuestros clientes están entusiasmados con el alcance y la diversidad de aplicación de la colección de sabores, habilitada por su estabilidad térmica y a bajo pH que vemos para estos sabores, junto con una alta solubilidad"**, apuntó** Casey McCormick.

Sweetensify™ Flavors de Sweegen están disponible para su uso en países que permiten sabores aprobados por el protocolo FEMA GRAS. En este sentido, la compañía planea expandir su disponibilidad global rápidamente.

Para escalar la Brazzeína y la Taumatina II de manera sostenible, Sweegen utiliza un proceso de fermentación de precisión patentado, una tecnología que produce ingredientes limpios y sostenibles. Esto permite la producción comercial rentable de ingredientes altamente buscados en soluciones globales de reducción de azúcar. El socio estratégico y de innovación de Sweegen, Conagen, desarrolló la Brazzeína y la Taumatina I y II con sus plataformas patentadas de producción de proteínas y péptidos y anunció el desarrollo de las proteínas dulces en 2021.

“Somos la única empresa que ha escalado con éxito la Brazzeína. El lanzamiento de Sweetensify™ Flavors es otro ejemplo de cómo Sweegen trae al mercado las mejores herramientas y plataformas de ingredientes de la industria para permitir la reducción de azúcar y mejorar la salud y el bienestar. Esta es nuestra misión y nuestra promesa para nuestros clientes”, dijo Luca Giannone, Vicepresidente Senior de Ventas Globales de Sweegen.

Durante el año en que Sweegen anuncio su capacidad para comercializar Brazzeina, ha recibido un gran interés en sus soluciones patentadas basadas en proteínas dulces. Ha colaborado con varias empresas grandes de alimentos y bebidas en reformulaciones sensoriales y desarrollo de nuevos productos.

“Esperamos con ansias los resultados sensoriales y la retroalimentación de nuestros clientes ante la expectativa del estatus de FEMA GRAS de Taumatina II siendo otorgado también a la Brazzeína. Sweegen está forjando un camino para promover salud y bienestar por forma de alimentos y bebidas con ingredientes estelares. Estamos preservando la capacidad de Sweegen para continuar perfeccionando estas soluciones únicas con patentes ya emitidas o pendientes globalmente”, concluyó Luca Giannone.

Obtenga más información sobre los sabores [Sweetensify™](https://sweegen.com/es/sweetensify/).

<https://sweegen.com/es/sweetensify/>