

A EFICIÊNCIA DOS CONSERVANTES LÍQUIDOS EM PANIFICAÇÃO

Por décadas a indústria de panificação utiliza conservantes em pó com os benefícios e problemas, associados ao seu uso.

O emprego de Propionato de Cálcio, Propionato de Sódio, Ácido Sórbico e Sorbato de Potássio é amplamente conhecido na indústria de alimentos mundial, como agentes inibidores do crescimento de bolores nos mais diversos produtos de panificação, passando por todo tipo de pães industrializados, bolos até uma variedade enorme de produtos de confeitaria.

Certamente o maior desafio que a indústria enfrenta é o de retardar o crescimento de bolores, sendo um fator determinante para a vida de prateleira dos produtos. Pois, quando há maior efetividade no controle microbiano, proporcionando mais dias de vida útil, melhor será o gerenciamento dos estoque de produtos finais e menor a ocorrência de devoluções, evitando perdas financeiras e consequente desgaste da marca.

Há alguns fabricantes globais que, já vem trabalhando a algum tempo



com a evolução e eficiência destes conservantes para entregar melhores resultados, maior conveniência no manuseio industrial e, conseqüentemente extensão da vida do *shelf life* dos produtos dos clientes finais.

Este é o caso da Kemin, que desenvolveu a alguns anos para o mercado

um produto que acompanha esta tendência recém-mencionada, utilizando-se das mesmas moléculas permitidas para tal aplicação, sob o ponto de vista regulatório.

Tal linha de produtos se chama **Shield®**, que denomina uma família de conservantes líquidos específica para a inibição de bolores numa ampla gama de produtos de panificação - pães de forma, hot dogs, hamburguers, árabe (substituto do Propionato de Cálcio), panificados doces como muffins, panetones, entre outros.

O princípio é muito simples, mas de grande eficiência: a linha é baseada no uso dos ácidos orgânicos, que originam os próprios sais, sendo atualmente utilizados como conservantes pela indústria de panificação. Ou seja, **Shield CA®** é o





produto que substitui o Propionato de Cálcio em pó, cujo princípio ativo é o Ácido Propiônico. Enquanto o **Shield FL®** que substitui o Sorbato de Potássio, possui em sua composição o Ácido Propiônico e o Ácido Sórbico.

O uso dos conservantes em pó sempre torna a operação mais trabalhosa e propensa a erros de pesagem e inclusão na massa, além de gerar incômodo aos manipuladores por sua tendência de formação de pó em suspensão durante o seu manuseio.

Quais são as vantagens em utilizar um inibidor de mofo líquido?

1. Eliminação completa do pó em suspensão no ambiente fabril.
2. Ao se utilizar Propionato de Cálcio e Sorbato de Potássio, o **Shield FL®** substitui perfeitamente ambos conservantes. Desta forma, o produto líquido substitui duas matérias-primas, reduzindo o frete, custos de estocagem e espaço de armazenagem.
3. Através do uso desta solução líquida, a linha de produção pode ser facilmente automatizada, para evitar o erro humano.
4. Melhoria da textura e suavidade da massa.
5. Uma vez que o pH do **Shield CA®** é mais baixo do que o dos pós (4 - 5), o processo de fermentação biológica é acelerado, reduzindo a concentração de levedura no pão, gerando uma economia adicional.

6. Melhoria do sabor e aroma em comparação aos produtos elaborados com conservantes em pó.

7. Em produtos que o fermento em pó químico é usado, **Shield FL®** não reage prematuramente.

8. **Shield FL®** em solução com álcool de cereais é uma ótima alternativa para realizar aspersão superficial, como substituto da mistura que geralmente é feita com Sorbato de Potássio em álcool. A vantagem de se utilizar **Shield FL®** é que não se obstrui a saída dos aspersores com partículas sólidas em suspensão, como ocorre com o conservante em pó.

9. Menor custo de aplicação como resultado final para conservação. Excelente dispersão e solubilidade em água.

10. Notável extensão do *shelf life* dos produtos finais.

Um dos fatos mais interessantes desta linha de produtos é que foram criados como substitutos diretos dos conservantes em pó, ou seja, as dosagens são exatamente as mesmas, que atualmente se utilizam com os conservantes tradicionais. Por exemplo, ao substituir 5 kg Propionato de Cálcio por batelada na fabricação de pão, a aplicação de **Shield CA®** será feita com a mesma quantidade.

Da mesma forma, se for utilizado o uso combinado dos conservantes Propionato de Cálcio e Sorbato de

Potássio na fabricação de Panetones, deve-se somar o peso de ambos os pós e substituir-los por **Shield FL®**.

Vale ressaltar que, uma das grandes características deste tipo de conservante é sua grande dispersão e solubilidade em água. Por estarem na forma líquida, são matérias-primas que se diluem facilmente neste veículo, permitindo uma excelente cobertura, dando maior proteção de forma muito mais homogênea à massa, do que com o uso dos pós, pela dificuldade de completa dissolução destes antes de serem aplicados ao processo.

A família dos produtos **Shield®** da Kemin oferece soluções para produtos distintos, a saber:

Shield CA® - utilizado como substituto do Propionato de Cálcio em panificação;

Shield FL® - utilizado como substituto do Sorbato de Potássio e Propionato de Cálcio em produtos de panificação doce.

A Kemin, especialista mundial em conservação de alimentos, é fabricante desta linha de produtos, seguindo o mais alto padrão de qualidade, sem qualquer agressão ao meio ambiente e ainda contando com certificações Kosher e Halal.



Kemin do Brasil Ltda.

Tel.: (19) 2107-8053

www.kemin.com/foods