

# INGREDIENTES NATURAIS NA INDÚSTRIA DE CARNES

Conceito *clean label* e as tendências para o segmento.

A demanda por alimentos naturais e livres de aditivos atingiu a indústria de alimentos em cheio nos últimos anos, e não mostra sinais de abatimento. Os consumidores nunca estiveram tão preocupados com sua alimentação, passando cada vez mais a checar os rótulos dos produtos antes de efetuar uma compra. Consequentemente, declarações como “natural”, “orgânico”, ou “livre de” tornaram-se onipresentes por toda a cadeia de alimentos. Esta crescente tendência de saúde e bem estar gerou um aumento considerável no número de produtos contendo rótulos mais amigáveis, os chamados produtos *clean label*, com uma parcela considerável dos lançamentos globais de alimentos e bebidas contendo alegações de “livre de conservantes” ou “livre de aditivos”.

Por acreditarem que os produtos cárneos sejam uma fonte potencial de ingredientes químicos, aditivos, toxinas e alergênicos, os consumidores retraem-se cada vez mais de produtos cárneos percebidos como altamente processados. No lugar destes, buscam por produtos mais naturais, fabricados através de processos de produção tradicionais e com ingredientes que eles conhecem e compreendem.

Enquanto esses produtos cada vez mais naturais, saudáveis e ao mesmo tempo práticos abrem novas oportunidades para a indústria de produtos

cárneos, esta revolução dos produtos *clean label* traz também importantes desafios. Os ingredientes considerados “químicos” utilizados atualmente oferecem funcionalidades essenciais à qualidade dos produtos cárneos, variando de considerações quanto à textura e ao sabor, até preocupações com a segurança dos alimentos e sua vida de prateleira. Dessa maneira, encontrar ingredientes que atendam aos critérios de *clean label* e ainda assim entreguem as mesmas funcionalidades dos ingredientes químicos pode ser uma tarefa difícil para os produtores de cárneos.

## O CONCEITO “CLEAN LABEL” E A PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES

Estudos recentes demonstram que cada vez mais os consumidores estão tornando a compra de alimentos um processo de tomada de decisão, analisando seus rótulos de maneira mais criteriosa, comparando marcas, buscando alternativas, etc. Além da data de validade e preço, a lista de ingredientes tem se tornado cada vez mais importante. Em países desenvolvidos como os Estados Unidos e outros representantes europeus, a presença de aditivos é uma das maiores preocupações dos consumidores, e devido ao fenômeno da globalização, essa tem se tornado

uma consideração crescente também nos mercados emergentes.

Embora a tendência por rótulos mais compreensíveis tenha evoluído consideravelmente ao longo dos anos e o consumidor esteja cada vez mais interessado nos produtos que consome, o conceito de *clean label* e sua definição exata continuam incertos. Enquanto para alguns consumidores um produto *clean label* remete a alimentos baseados em ingredientes naturais, outros associam-no a um produto de maior saudabilidade, que seja também livre de componentes que buscam evitar, tais como glúten, gordura, açúcar ou sal. Um exemplo da falta de consistência dentre os consumidores frente a essas novas tendências pode ser explicitada pelos resultados obtidos por uma pesquisa nos EUA, onde 65% dos entrevistados identificaram o sal como um ingrediente natural, porém apenas 32% considera que seu equivalente químico, o cloreto de sódio, também o seja.

Apesar das divergências, de maneira geral a tendência baseia-se no desejo dos consumidores por produtos cada vez mais simples, com rótulos que eles são capazes de compreender. Portanto dentre os elementos chave de um produto *clean label* estão ingredientes de fácil reconhecimento pelo público geral, naturais ou minimamente

processados, que não contenham aditivos ou conservantes.

## OS DESAFIOS PARA A INDÚSTRIA

Os aditivos alimentares possuem um papel chave na produção e qualidade de produtos cárneos processados e preparados. Eles fornecem sabor, apelo visual, frescor, segurança e textura a uma matriz alimentícia complexa, a carne, o que torna a reformulação de produtos cárneos um grande desafio. Os três principais requisitos que compõem uma reformulação são manter o produto atraente ao consumidor através de suas características sensoriais, garantir sua segurança frente à contaminação microbiológica e manter a vida de prateleira do produto, atendendo à crescente demanda por conveniência e flexibilidade.

Alinhada às tendências globais, às demandas dos consumidores e ainda às necessidades da indústria, a Corbion Purac oferece uma linha única de ingredientes naturais e multifuncionais, chamada Verdad®. Produzidos a partir de *matérias primas renováveis* como o açúcar e o vinagre, através de *processos de fermentação natural sem a inclusão* de aditivos, os ingredientes da linha Verdad® estão aptos a proteger a estabilidade microbiana dos alimentos, garantindo segurança e manutenção da vida de prateleira, além de trazerem *benefícios ao aroma e sabor*.

O vinagre é um produto largamente conhecido da fermentação, que por sua vez é um processo tradicional de fabricação de alimentos utilizado há milênios em diversas culturas. Os vinagres são ingredientes naturais que auxiliam na manutenção da segurança de alimentos, suprimindo o crescimento de patógenos e uma ampla gama de *bactérias deteriorantes*. A Corbion Purac oferece vinagres nas formas líquidas e em pó para atender às suas necessidades.

Independente de ser um produto natural, manter sua aparência agra-

dável ao consumidor continua sendo uma prioridade para os produtores de alimentos. Embora os consumidores busquem por rótulos mais simples, as características como sabor, aroma e aparência visual continuam sendo fatores chaves no processo de decisão de compra e recompra. Verdad® N4, por exemplo, uma combinação de vinagres e aromas naturais, comprovadamente melhora a suculência, sabor salgado e percepção geral de sabor em presunto curado cozido.

Simplificar a lista de ingredientes e eliminar aditivos artificiais ou químicos na indústria de carnes é um tema especialmente delicado quando o assunto é a segurança. Nitritos e nitratos, por exemplo, tem um papel importante no processo de cura, mas também previnem o desenvolvimento de patógenos como a *Listeria monocytogenes*, microorganismo bastante conhecido, cuja presença em alimentos prontos para consumo e processados cárneos resulta em diversas incidências de doenças e ainda significativos recalls para a indústria. Por ser uma fonte de ácido acético, os vinagres Verdad® podem ser utilizados para aumentar a segurança dos seus produtos, inibindo o crescimento de *Listeria* por mais de 100 dias.

Finalmente, deve-se considerar a vida de prateleira dos produtos a serem reformulados. A vida de prateleira de um produto cárneo engloba diversos aspectos, incluindo controle de bactérias, *oxidação lipídica, sabor, textura e estabilidade da coloração*.

Embora os varejistas continuem sendo o principal elemento na busca por alimentos com prazos de vencimento cada vez mais longos, a demanda dos consumidores por maior conveniência, praticidade e flexibilidade também impulsiona a demanda por produtos *clean label*, que sejam ainda apetitosos e mantenham seu frescor por mais tempo. A adição de Verdad® em produtos cárneos pode estender a vida de prateleira em até 100 por cento, dependendo da aplicação.

## CONCLUSÃO

A *tendência dos produtos clean label* abriu um grande número de oportunidades animadoras para a indústria de produtos cárneos. Para maximizar esse potencial, os desenvolvedores de produtos devem considerar cuidadosamente os ingredientes disponíveis ao retrabalhar suas fórmulas. É essencial que esses ingredientes que permitem a fabricação de produtos com rótulos mais simples atendam também às *demandas dos consumidores e estejam de acordo com as diretrizes regulatórias*. O *portfólio Verdad®*, oferecido pela Corbion Purac, entrega diversos benefícios tangíveis em relação à vida de prateleira, segurança, e qualidade global dos produtos, e ao mesmo tempo satisfaz às demandas dos consumidores por uma lista de ingredientes mais limpa e mais simples.

Com mais de 80 anos de experiência em processos de fermentação e no uso de materiais renováveis para produção de ingredientes excepcionais para a indústria de alimentos e bebidas, a Corbion Purac é especialista no mundo de ingredientes alimentícios naturais. Nosso amplo portfólio combinado com a experiência, conhecimento de aplicação e serviços técnicos que podemos oferecer fazem de nós o seu parceiro ideal para o desenvolvimento de alimentos cada vez mais saudáveis, frescos e saborosos.



Corbion Purac  
Tel.: (11) 5509-3099  
[www.corbion.com](http://www.corbion.com)