

EXTRATOS NATURAIS DE PLANTAS TOTALMENTE SUSTENTÁVEIS AJUDAM A MANTER A INTENSIDADE DA COR VERMELHA DE CARNE BOVINA

A busca por carne bovina minimamente processada, a qual sofreu bem pouco beneficiamento, como limpeza, proporcionamento em ou moagem, tem se tornado cada vez mais popular entre os consumidores brasileiros, que buscam praticidade aliada à segurança alimentar. De acordo com vários estudos conduzidos com consumidores no ato da compra, é desejado um produto embalado com coloração de tonalidade vermelho vivo.

Da mesma forma que a cor é um fator decisivo na gôndola refrigerada, há uma demanda crescente por rotulagem limpa, ou seja, produtos, que tenham o mínimo de ingredientes declarados. A indústria pode utilizar alguns métodos para ajudar a manter a intensidade da cor vermelha de carne bovina. Uma solução de rotulagem amigável que permite deixar o produto com a coloração desejada pelo consumidor é a aplicação de blends de extratos naturais de plantas.

Os extratos naturais de plantas produzidos pela Kemin podem colaborar na manutenção da aparência, sabor e qualidade de carne bovina sem qualquer impacto negativo nos perfis de cor e odor.

Estes extratos foram desenvolvidos com propriedades antioxidantes efetivas, constituindo em alternativas aos antioxidantes sintéticos convencionais ou aos tocoferóis.



OS EXTRATOS NATURAIS DE PLANTAS PRODUZIDOS PELA KEMIN PODEM COLABORAR NA MANUTENÇÃO DA APARÊNCIA, SABOR E QUALIDADE DA CARNE BOVINA SEM QUALQUER IMPACTO NEGATIVO NOS PERFIS DE COR E ODOR.

O PODER ANTIOXIDANTE DO ALECRIM

A marca FORTIUM® de extratos naturais de plantas da Kemin consiste no extrato de alecrim com produção totalmente verticalizada pela empresa.

FORTIUM® RGT é uma combinação vesátil de alecrim e chá verde que possuem ação sinérgica, concedendo proteção superior sem conferir nenhum impacto sensorial negativo.

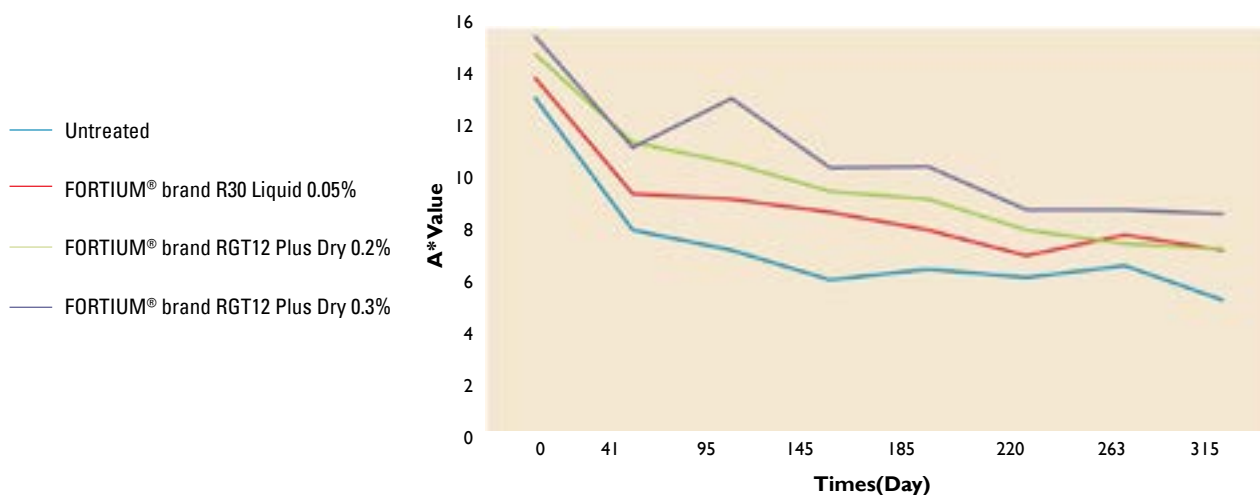
O extrato de alecrim e outros extratos naturais de outras plantas se tornaram um avanço tecnológico na indústria de carne para extensão de *shelf life*, através do retardo do ranço oxidativo.

AÇÃO SINÉRGICA DOS EXTRATOS NATURAIS

Aplicação de ingredientes derivados de plantas como os da linha FORTIUM® da Kemin contribui significativamente para a cor de carne bovina, de acordo com um estudo de pesquisa conduzido recentemente. Uma avaliação comparativa do impacto da marca FORTIUM® R30 Líquido (extrato de alecrim) e o chamado FORTIUM® RGT12 Plus Dry (extratos de alecrim e chá verde), referentes aos atributos de qualidade de carne bovina congelada. Carne bovina moída congelada com FORTIUM® comparada com uma amostra sem tratamento resultaram em



INSTRUMENTAL COLOR (A* VALUE) OF GROUND BEEF DURING FROZE STORAGE



valores mais altos na escala Hunter a^* (medida de intensidade de vermelho) no decorrer do estudo (veja gráfico). Valores de a^* mais elevados correlacionam com uma coloração vermelha mais desejada. Ao fim das análises no dia 315, sob congelamento, todas as amostras com FORTIUM® apresentaram cor mais vermelha, do que o controle negativo, indicando uma demora na oxidação da mioglobina da carne.



CONCLUSÃO

Tratamento com extratos naturais da marca FORTIUM® podem retardar a oxidação da mioglobina da carne, mantendo a cor vermelha desejável em carne bovina congelada, indo ao encontro dos anseios do consumidor. É um ingrediente versátil e natural com atividade antioxidante, respondendo ao apelo de *clean label*.

ORIGEM 100% VERTICALIZADA E SUSTENTÁVEL

Os extratos à base de plantas da Kemin são oriundos de processos produtivos que resultam em uma solução homogênea, concentrada e altamente purificada. A verticalização total da empresa, sua seleção criteriosa de mudas, além dos seus processos de extração, diferencia a Kemin de outros fornecedores de extrato de alecrim.

A Kemin oferece uma variedade de extratos naturais para aplicações em carne bovina e aves, como blends de alecrim, chá verde com alecrim, e semente de chá verde.

A Kemin conduz sua própria



propagação, plantio, cultivo e colheita para desenvolver produtos distintos e customizados às expectativas do mercado e dos produtos finais, como carne moída bovina.

SOBRE A KEMIN

Os cientistas da empresa são especialistas em identificar e desenvolver moléculas, tanto sintéticas, quanto naturais, que auxiliam os alimentos a se manterem mais atraentes, saborosos, saudáveis e frescos por mais tempo.

Fonte: Randall, J. (2011). *Comparative Study of the Impact of Rosemary Extract on the Quality Attributes of Raw Frozen Ground Beef Patties*. Kemin Food Technologies Technical Literature.



Kemin do Brasil Ltda.

Tel.: (19) 2107-8053

www.kemin.com/foods