

INOVAÇÕES EM ADOÇANTES PARA ALIMENTOS E BEBIDAS

Alimentação não balanceada, obesidade, hipertensão e diabetes são preocupações que afetam diretamente um grande número de pessoas no mundo inteiro, que procuram reduzir o consumo de açúcares, gorduras, sal, calorias, entre outros, para alcançar uma vida mais saudável. Os alimentos com redução de açúcares e gorduras cada vez mais fazem parte do cardápio dos consumidores, aumentando a demanda por adoçantes de excelente sabor e que ainda aportem funcionalidades como corpo e texturas diferenciadas.

Tanto para o desenvolvimento de um novo produto quanto para reformular um já existente, as linhas de adoçantes nutritivos e não nutritivos da Ingredion superam as expectativas das indústrias de alimentos e bebidas. A proposta deste artigo é apresentar uma visão geral de como agregar valor na criação de produtos saudáveis e de sucesso, com baixas calorias, redução de custos em formulações, perfil de dulçor otimizado, satisfazendo as necessidades complexas dos consumidores de hoje.

ESCOLHA O DULÇOR IDEAL PARA O SEU PRODUTO

Neste contexto, a Ingredion continua inovando para oferecer um amplo portfólio de soluções versáteis em dulçor e funcionalidades para diversas aplicações. Os adoçantes derivados do milho que aportam dulçor e funcionalidades são classificados como adoçantes **nutritivos** e podem ser divididos em dois grandes grupos:

- **Hidrolisados de amido:** incluem maltodextrinas, xaropes de glicose, xaropes de maltose, dextroses e xaropes de frutose. São obtidos pela hidrólise parcial das cadeias do amido, como no caso das maltodextrinas, xaropes de glicose e maltose, e hidrólise total das cadeias do amido, como no caso das dextroses e xaropes de frutose. Os hidrolisados de amidos, além

do dulçor, aportam funcionalidades aos produtos como texturas diferenciadas e corpo, controlam a cristalização de açúcares, substituem gordura, promovem maciez ou dureza, adicionam sensação de gelado (“cooling sensation”), etc.

- **Polióis:** também chamados como alcoóis polihídricos ou açúcares alcoóis, geralmente são obtidos pela hidrogenação de açúcares simples ou xaropes (oligo e polissacarídeos). Pelo menor valor calórico (2,4kcal/g), além de funcionalidade e dulçor são excelentes para produtos sem adição e reduzido em açúcares, baixa calorias e reduzido em calorias. Em geral possuem baixo índice glicêmico, sendo adequados para diabéticos e não causam cáries. A parte de suas características nutricionais, os polióis são muito estáveis às diversas condições de processamento. Entre os polióis, destacam-se sorbitol, manitol, maltitol cristalino, poliglicitol e xarope de maltitol.

Há ainda uma linha de adoçantes **não nutritivos**, também denominados adoçantes de alta intensidade ou intensos devido ao seu potente sabor doce e são utilizados em quantidades muito menores que as da sacarose. Esses adoçantes não têm como atributo adicionar funcionalidades aos alimentos, apenas dulçor.



Portfólio e expertise para atingir o perfil ideal de adoçamento e sabor

Com o **ENLITEN®**, Rebaudiosídeo A de alta pureza, a Ingredion ajuda a satisfazer o desejo do consumidor que sonha em encontrar um adoçante de origem natural de alta intensidade, com excelente sabor e que não adiciona calorias à formulação. Ele também é estável em condições extremas de processamento.

O sistema de adoçantes **DULCENT™**, a base de aspartame, sucralose e ace-k, é uma combinação de adoçantes com perfil de dulçor otimizado e praticidade de uso, pronto para

conquistar mais consumidores com menos açúcar. Já a linha **DOLCERRA™** é um sistema que combina dulçor e textura para desenvolvimento e otimização de formulações em que a eliminação ou redução do açúcar possa comprometer a textura ou corpo do produto final.

Ambos os sistemas utilizam a tecnologia **DIAL-IN®**, que torna possível a formulação de produtos com redução de calorias, ciclos de desenvolvimento mais curtos e com maior aceitação por parte do consumidor.

Tecnologia DIAL-IN®: Caminho mais curto para o dulçor perfeito

DIAL-IN® é a combinação única de dados, experiência e processo que os especialistas da Ingredion usam para atingir rapidamente o perfil de dulçor e textura adequados e a funcionalidade do ingrediente em formulações de alimentos e bebidas.

A Ingredion possui uma equipe técnica especializada que está constantemente em busca de soluções inovadoras para proporcionar aos seus clientes a geração de novos produtos e mercados, redução de custos de formulação e processos, além do aumento do valor percebido pelo consumidor.



Abordagem robusta e baseada em dados para atingir textura e adoçamento ideal

* *Edmar França é especialista técnico da Ingredion Brasil.*



Ingredion

Ingredion Brasil

Tel.: (11) 5070-7700

www.ingredion.com.br