

NOVO CONCEITO DE EMULSIFICANTE PARA SPREADS COM BAIXO TEOR DE GORDURA



DESAFIO

Spreads com baixo teor de gordura é o termo geralmente utilizado para descrever margarinas com teor de gordura abaixo de 50%.

Para o fabricante, os *spreads* com baixo teor de gordura são muito mais atraentes quando comparados com as margarinas integrais padrão. Um produto mais saudável, com menor custo de formulação e o mesmo preço no mercado são os principais motivos para esta atratividade.

As principais desvantagens que poderiam explicar a razão pela qual as vendas de *spreads* com baixo teor de gordura representam apenas 20% do total do mercado de margarinas são a maior complexidade de produção e a dificuldade de fornecer um produto com bom *mouthfeel* e estabilidade.

Para contribuir com a redução da complexidade de produção, a DuPont Nutrição & Saúde lançou Grindsted® Simplifier 100, que consiste em um sistema emulsificante que simplifica e facilita a produção de *spreads* com baixo teor de gordura.

METODOLOGIA

Grindsted® Simplifier 100 faz parte da linha de ingredientes DuPont™ Danisco® e é um sistema emulsificante desenvolvido para a produção de *spreads* com baixo teor de gordura, que oferece simplificação no processo de fabricação do cliente e a possibilidade de reduzir o consumo de energia.

Este sistema emulsificante substituirá todos os emulsificantes tradicionais usa-

dos na produção de *spreads* com baixo teor de gordura - monoglicérides insaturados, PGPR e agentes estruturantes adicionados para evitar a separação de óleo.

Alguns dos emulsificantes tradicionais são na forma pastosa/líquida, tornando impossível removê-los completamente da embalagem, o que significa perdas consideráveis.

Estes ingredientes também precisam ser transportados e armazenados sob refrigeração, exigindo pré-aquecimento para facilitar o uso.

O estudo de desenvolvimento foi realizado através da avaliação da melhor combinação de emulsificantes para chegar a um produto com excelente capacidade emulsificante quando aplicado em *spreads* com teor de gordura variando de 20% a 50%.

RESULTADOS

Grindsted® Simplifier 100 apresentou resultados muito bons de estabilidade térmica, ciclagem e análise sensorial em comparação com as soluções tradicionais, o que validou o desenvolvimento.

CONCLUSÃO

Grindsted® Simplifier 100 é sólido à temperatura ambiente, mais fácil de ser removido da embalagem, reduzindo perdas, pode ser armazenado à temperatura ambiente e não exige pré-aquecimento para removê-lo da embalagem, com o mesmo custo no uso de soluções emulsificantes tradicionais.

DUPONT™ DANISCO®

A DuPont™ Danisco® é a marca de uma linha de ingredientes que ajudam a aumentar e a melhorar bioproteção, perfil de nutrientes, sabor e textura, com maior eficiência de custos e menor impacto ambiental, atendendo às necessidades de fabricantes de alimentos e bebidas, de suplementos alimentares e de alimentos para animais de estimação. Através do trabalho da rede global de cientistas e tecnólogos em alimentos na DuPont, a linha Danisco® é apoiada pelo vasto e único espectro de conhecimento em aplicações e processamentos.

DUPONT NUTRIÇÃO & SAÚDE

A DuPont Nutrição & Saúde responde aos desafios mundiais em alimentos, oferecendo uma vasta linha de bioingredientes sustentáveis e soluções avançadas de diagnóstico microbiológico para proporcionar alimentos mais seguros, saudáveis e nutritivos. Através de uma estreita cooperação com os clientes, a DuPont combina conhecimento e experiência com paixão por inovação, para entregar aos clientes um valor inigualável no mercado.

Andre Bannwart, Maria Aureliano & Mariana Vendramel - DuPont Nutrição & Saúde.



DANISCO®

DuPont / Danisco
www.food.dupont.com