

NOVA TECNOLOGIA PARA A INDÚSTRIA SUPERAR O DESAFIO DA PRODUÇÃO DE BISCOITOS RECHEADOS BAIXO TEOR DE GORDURAS SATURADAS E ZERO GORDURA TRANS

Nova solução garante os mesmos atributos sensoriais do produto, o qual passa a atender, ao mesmo tempo, a legislação sobre gorduras saturadas e *trans* e a busca do consumidor por alimentos mais saudáveis.

A Dupont Nutrição & Saúde apresenta uma inovação importante para categoria de biscoitos recheados: uma solução que permite a produção de produtos que podem ser rotulados como *baixo teor de gorduras saturadas e zero gordura trans*. A nova solução ajuda a indústria a superar o desafio de manter os mesmos atributos sensoriais, sem ajustes significativos no processo de produção. Além disso, permitirá que a indústria atenda a legislação vigente em relação à utilização de gorduras saturadas no Brasil como também ajude o consumidor a encontrar opções de lanches (*snacks*) mais saudáveis.

“Essa solução é realmente inova-



dora e representa um grande avanço para o setor. Um produto com zero gordura trans e baixo teor de gorduras saturadas pode melhorar e muito o perfil nutricional dos biscoitos recheados, trazendo um novo cenário para o mercado. O principal apelo será o de ajudar as mães preocupadas com o lanche dos filhos, afinal são as crianças que mais gostam de consumir esse tipo de alimento”, ressalta a supervisora de marketing da DuPont Nutrição & Saúde, Vanessa Martins Mendes.

Para se ter uma ideia do impacto positivo que essa solução pode trazer para os negócios, em termos de oportunidade, uma pesquisa encomendada pela DuPont Nutrição & Saúde conduzida pelo Instituto Ipsos, no ano de 2013, no Brasil, mostrou que produtos panificados doces, entre eles os biscoitos recheados, são consumidos por 41% das crianças brasileiras. O levantamento foi com um número reduzido de pais e cuidadores, de crianças de 2 a 12 anos, o qual apresentou indicativos interessantes como por exemplo: 25% dos pais gostariam de ver mais alimentos nutritivos no café da manhã e 37% nos lanches durante o dia “Dos entrevistados, 84% indicam que seu filho consome dois a três lanches por dia, o que representa uma ótima oportunidade para snacks mais saudáveis”, complementa Vanessa.

Dados de mercado, mostram que a categoria de biscoitos recheados espera um crescimento importante. Segundo pesquisa de 2016, da empresa internacional de pesquisa de mercado Euromonitor, essa categoria cresceu 8% em valor (dólares) nos últimos cinco anos e a previsão é que até 2020 essa categoria cresça mais 7%.

“Apesar dos dados indicarem o crescimento do consumo de alimentos para lanches, sabemos que o consumidor passou a apresentar maior preocupação com a saúde, o que nos sugere uma mudança de hábito. Pois, o consumidor deseja encontrar lanches com menor teor de açúcar, mas também com menos gordura. É isso que queremos oferecer para os brasileiros, um produto que atenda suas necessidades”, acrescenta Vanessa.

INOVAÇÃO E TECNOLOGIA A FAVOR DA SAÚDE E DOS NEGÓCIOS

O lançamento da DuPont Nutrição & Saúde é o resultado de estudos que envolvem emulsificantes em diferentes aplicações. O grande desafio enfrentado pela equipe de desenvolvedores era diminuir a quantidade de gorduras saturadas em um biscoito recheado zero trans, mantendo suas características sensoriais originais.

“Reduzir a quantidade de gordura em biscoitos exige alternativas para que se mantenham suas características sensoriais. Para se conseguir um biscoito recheado baixo em saturados, foi necessário reduzir a gordura da casquinha, bem como alterar a fonte de material graxo, o que aumentou ainda mais o desafio”, explica Christian Mansur, especialista em Panificação, da DuPont Nutrição & Saúde.

André Bannwart, gerente técnico de Óleos e Gorduras da DuPont Nutrição & Saúde, um dos responsáveis pelo desenvolvimento da solução, conta que, dentro desse contexto, para a indústria diminuir também o teor de gorduras saturadas em biscoitos recheados, é um processo muito mais complexo, que poderia impactar diretamente aos atributos sensoriais do produto como crocância, textura, estabilidade e sabor além do processamento. “Por isso, focamos nosso trabalho em duas etapas distintas: na diminuição da quantidade de gorduras totais e no tipo de óleo adicionado na casca do biscoito e depois em ajustes na gordura utilizada para a fabricação do recheio.

Assim, conseguimos chegar num resultado de sucesso, que permite que a indústria de fato rotule seus biscoitos recheados como baixo teor de gorduras saturadas e zero gordura trans de acordo com as normas vigentes”, revela. Ele ainda ressalta que o resultado

final atende em 100% seus atributos sensoriais como crocância, textura e sabor.

QUANDO A GORDURA SE TORNOU A VILÃ?

A presença de gordura nos alimentos industrializados é um tema que está em pauta há muito tempo. Isso por conta do papel que a gordura teve na alimentação do homem ao longo de sua história.

De acordo com dados do Ministério da Saúde (2008), foi graças à alta concentração de calorias por grama, facilmente armazenadas no organismo, que os seres humanos evoluíram. Foi a preferência por alimentos ricos em gorduras que garantiu sua sobrevivência, principalmente nos períodos de migração ou escassez. Afinal, a gordura presente em quase todos os alimentos é fundamental para a produção de energia, a absorção de vitaminas lipossolúveis, como as vitaminas A, D, E e K e também para a produção de hormônios e formação das membranas de todas as células do corpo, incluindo os neurônios.

Porém, ao longo da história da evolução humana e industrial, a gordura passou a assumir um papel negativo para a saúde. Por volta dos anos 20, quando a indústria alimentícia, em busca de mais funcionalidade, melhorias tecnológicas, maior validade dos alimentos na prateleira (postergar oxidação) e novas texturas, caminhou para a hidrogenação das gorduras.



Estas novas gorduras contribuem muito para uma melhor textura e crocância de produtos como biscoitos, sorvetes cremosos, tortas, folhados e alguns pães.

Mas, as gorduras parcialmente hidrogenadas, são ricas em gorduras *trans*. A partir dos anos 90 começaram a surgir preocupações com relação ao consumo desse tipo de gordura e seus efeitos para a saúde. Os resultados dos primeiros estudos encontraram uma associação entre o consumo das gorduras *trans* e o aumento de problemas graves de saúde como as doenças cardiológicas e o aumento da obesidade no mundo. Foi nesse momento que esse tipo de gordura, a mesma que garantia textura, crocância e sabor aos produtos, passou a ser considerada maléfica para a saúde, tornando-se a grande “vilã”.

Em 2008, a Organização Mundial de Saúde (OMS) passou a recomendar que o consumo das gorduras do tipo *trans* não devia ultrapassar 1% do valor energético total (2g por dia considerando uma dieta de 2000 kcal).

Teve início então a fase de produtos “zero *trans*”, o que foi uma grande oportunidade para a indústria alimentícia. Se a indústria lançasse opções zero *trans*, eles imediatamente seriam associados a um benefício para saúde, ganhando boa parte do mercado. Porém, o que poucos sabem é que, no caso dos biscoitos recheados, para atingir essa características, a indústria acabou aumentando os índices de gorduras sa-



turadas, também prejudiciais à saúde.

No mesmo ano de 2008, a recomendação da OMS foi de que o consumo das gorduras saturadas não devia ultrapassar 10% do valor energético total (20g por dia considerando uma dieta de 2000 kcal).

Estudo de 2009 realizado em 16 países, com 6.400 consumidores de 18 a 70 anos, demonstrou que a maior parte das pessoas ouvidas apresenta informações incorretas ou insuficientes a respeito das gorduras e seu papel na saúde. Se revelou que 72% associaram as gorduras saturadas com desfechos ruins para a saúde. Ou seja, o desafio para a categoria de biscoitos recheados em diminuir gordura se manteve.

De acordo com dados do IBGE de 2010, o cenário atual do Brasil é preocupante, pois o consumo de gorduras *trans* e saturadas está muito acima do recomendado. E o mercado de biscoitos mundial praticamente não respondeu a esse problema. “Isso porque há uma dificuldade técnica em remover a gordura saturada dos biscoitos recheados mantendo as características do mesmo. Em uma pesquisa por produtos, encontramos apenas duas opções que atendiam a essas características. Por isso, acreditamos muito na nossa solução, que é inédita”, revela Vanessa ao lembrar que o lançamento é direcionado tanto para o fabricante de gordura quanto para a indústria de biscoitos, e que não são necessários ajustes significativos de processo.

SOBRE A DUPONT NUTRIÇÃO & SAÚDE

A DuPont Nutrição & Saúde combina profundo conhecimento em alimentos e nutrição com investimento em pesquisa e ciência com o objetivo de entregar um valor inigualável às indústrias de alimentos, bebidas e suplementos alimentares. Desenvolve soluções inovadoras, baseadas no profundo conhecimento dos consumidores, e em um amplo portfólio de produtos para ajudar seus clientes a transformar os desafios em oportunidades de negócios.

SOBRE A DUPONT

Desde 1802, a DuPont traz ao mundo o melhor da ciência em forma de produtos, materiais e serviços inovadores. A companhia acredita que por meio da colaboração com clientes, governos, ONGs e líderes de opinião é possível encontrar soluções para os desafios globais, provendo alimentos saudáveis e suficientes para a população mundial, reduzindo a dependência de combustíveis fósseis e protegendo a vida e o meio ambiente.



DuPont Nutrição & Saúde

Tel.: 0800 171715

www.food.dupont.com

